

**CRITERIOS**

**DE**

**EVALUACIÓN**

**y**

**calificación**

**1º F.P.B.**

# APROVISIONAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE MATERIAS PRIMAS E HIGIENE EN LA MANIPULACION.

**RA1. Limpia y desinfecta utillaje, equipos e instalaciones valorando su repercusión en la calidad higiénico sanitaria de los productos.**

## CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- a) Se han identificado los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los equipos, utillaje e instalaciones de manipulación de alimentos.
- b) Se han evaluado las consecuencias para la inocuidad de los productos y la seguridad de los consumidores de una limpieza/ desinfección inadecuadas.
- c) Se han descrito los procedimientos, frecuencias y equipos de limpieza y desinfección (L+D).
- d) Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos.
- e) Se han reconocido los tratamientos de Desratización, Desinsectación y Desinfección (DDD).
- f) Se han descrito los procedimientos para la recogida y retirada de los residuos de una unidad de manipulación de alimentos.
- g) Se han clasificado los productos de limpieza, desinfección y los utilizados para los tratamientos de DDD y sus condiciones de empleo.
- h) Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos DDD.

**RA2. Mantiene buenas prácticas higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.**

## CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas higiénicas.
- b) Se han identificado los peligros sanitarios asociados a los malos hábitos y sus medidas de prevención.
- c) Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos.
- d) Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos.
- e) Se han enumerado las enfermedades de obligada declaración.
- f) Se ha reconocido la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza.
- g) Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.

**RA3. Aplica buenas prácticas de manipulación de alimentos relacionando éstas con la calidad higiénico sanitaria de los productos.**

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN:**

- a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación.
- b) Se han clasificado y descrito los principales riesgos y toxiinfecciones de origen alimentario relacionándolas con los agentes causantes.
- c) Se ha valorado la repercusión de una mala manipulación de alimentos en la salud de los consumidores.
- d) Se han descrito las principales alteraciones de los alimentos.
- e) Se han descrito los diferentes métodos de conservación de alimentos.
- f) Se ha evitado el contacto de materias primas o semielaborados con los productos procesados.
- g) Se han identificado alergias e intolerancias alimentarias.

- h) Se ha evitado la posible presencia de trazas de alérgenos en productos libres de los mismos.
- i) Se han reconocido los procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias.

#### **RA4. Utiliza los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados.**

##### CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- a) Se ha relacionado el consumo de cada recurso con el impacto ambiental que provoca.
- b) Se han definido las ventajas que el concepto de reducción de consumos aporta a la protección ambiental.
- c) Se han descrito las ventajas ambientales del concepto de reutilización de los recursos.
- d) Se han reconocido aquellas energías y/ o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente.
- e) Se han caracterizado las diferentes metodologías existentes para el ahorro de energía y el resto de recursos que se utilicen en la industria alimentaria.
- f) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con el consumo de los recursos.

#### **RA5. Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental.**

##### CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- a) Se han identificado y clasificado los distintos tipos de residuos generados de acuerdo a su origen, estado y necesidad de reciclaje, depuración o tratamiento.
- b) Se han reconocido los efectos ambientales de los residuos, contaminantes y otras afecciones originadas por la industria alimentaria.

c) Se han descrito las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.

d) Se han reconocido los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos, vertidos o emisiones.

e) Se han establecido por orden de importancia las medidas tomadas para la protección ambiental.

f) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con la gestión de los residuos

**RA6. Envasa y conserva géneros crudos, semielaborados y elaborados relacionando y aplicando el método acorde a las necesidades de los productos, según instrucciones recibidas y normas establecidas.**

#### CRITERIOS DE EVALUACIÓN

a) Se han caracterizado los diversos métodos de envasado y conservación, así como los equipos asociados a cada método.

b) Se han relacionado las necesidades de envasado y conservación de las materias primas en cocina con los métodos y equipos.

c) Se han ejecutado las técnicas básicas de envasado y conservación siguiendo los procedimientos establecidos.

d) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.

e) Se han determinado los lugares de conservación idóneos, para los géneros, hasta el momento de su uso/consumo o destino final.

f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de prevención de riesgos laborales.

**RA7. Recepciona materias primas identificando sus características y sus necesidades de conservación y almacenamiento.**

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

- a) Se han interpretado las instrucciones recibidas y la documentación asociada a la recepción de materias primas.
- b) Se han reconocido las materias primas y sus características.
- c) Se ha interpretado el etiquetado de los productos.
- d) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.
- e) Se han identificado las necesidades de conservación de las materias primas.
- f) Se han almacenado las materias primas en el lugar apropiado para su conservación atendiendo a normas establecidas e instrucciones recibidas.
- g) Se han colocado las materias primas en función de la prioridad en su consumo.
- h) Se ha mantenido el almacén en condiciones de orden y limpieza.

# PROCESOS BÁSICOS

## DE PRODUCCIÓN CULINARIA

**RA1. Ejecuta técnicas elementales de cocción identificando sus características y aplicaciones.**

### CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.
- b) Se han descrito y clasificado las diversas técnicas de cocción.
- c) Se han identificado y relacionado las técnicas elementales de cocción con respecto a sus posibilidades de aplicación a diversos géneros.
- d) Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas de cocción.
- e) Se han identificado las fases y formas de operar distintivas en la aplicación de cada técnica.
- f) Se han ejecutado las diversas técnicas de cocción siguiendo los procedimientos establecidos.
- g) Se han distinguido posibles alternativas en función de los resultados obtenidos.
- h) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.
- i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la

normativa higiénico-sanitaria, y de prevención de riesgos laborales.

**RA2. Realiza elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.**

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- a) Se han descrito y clasificado las diversas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, así como sus posibles aplicaciones.
- b) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los procedimientos de elaboración de fondos, salsas y otras elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.
- c) Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los procedimientos establecidos.
- d) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
- e) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.
- f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria y de protección medioambiental.

**RA3. Prepara elaboraciones culinarias sencillas identificando y aplicando los diferentes procedimientos.**

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- a) Se ha interpretado correctamente la información necesaria.
- b) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las



diversas fases necesarias en el desarrollo de las elaboraciones en tiempo y forma.

c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.

d) Se han ejecutado las tareas de obtención de elaboraciones culinarias elementales siguiendo los procedimientos establecidos.

e) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.

f) Se mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso.

g) Se ha justificado el uso de la técnica en función del alimento a procesar.

h) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.

i) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.

j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa, de seguridad laboral.

#### **RA4. Elabora guarniciones y elementos de decoración básicos relacionándolos con el tipo de elaboración y forma de presentación.**

##### **CRITERIOS DE EVALUACIÓN:**

a) Se han descrito y clasificado las diversas guarniciones y decoraciones sencillas, así como sus posibles aplicaciones.

b) Se han determinado las guarniciones y decoraciones adecuándolas a la elaboración a la que acompañan.

- c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.
- d) Se han elaborado las guarniciones y decoraciones siguiendo los procedimientos establecidos.
- e) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.
- f) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria
- g) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.

**RA5. Realiza acabados y presentaciones sencillas relacionando su importancia en el resultado final de las elaboraciones.**

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN:**

- a) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos que configuran la elaboración.
- b) Se han dispuestos los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos, instrucciones recibidas o procedimientos establecidos.
- c) Se han relacionado y aplicado las técnicas de envasado y conservación necesarias para los productos semielaborados y/o acabados siguiendo los procedimientos establecidos.
- d) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
- e) Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.
- f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la

normativa de prevención de riesgos laborales.

**RA6. Asiste los procesos de elaboración culinaria complejos y el servicio en cocina, valorando sus implicaciones en los resultados finales y en la satisfacción del cliente.**

#### CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- a)** Se han identificado los diferentes tipos de servicio y sus características.
- b)** Se han mantenido los diversos productos en condiciones óptimas de servicio, según instrucciones recibidas o procedimientos establecidos.
- c)** Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo del servicio.
- d)** Se ha interpretado la documentación e instrucciones relacionadas con los requerimientos del servicio.
- e)** Se ha colaborado en la realización de las elaboraciones de obligada ejecución durante el desarrollo del servicio siguiendo los procedimientos establecidos.
- f)** Se han ejecutado las tareas teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.
- g)** Se ha asistido en la disposición de los diferentes elementos que componen la elaboración siguiendo instrucciones o normas establecidas.
- h)** Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa de seguridad laboral.

## TECNICAS ELEMENTALES DE PREELABORACIÓN

**RA1.Acopia y distribuye materias primas interpretando documentos afines a la producción e instrucciones recibidas.**

### CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- a) Se han reconocido e interpretado los documentos asociados al acopio.
- b) Se han interpretado correctamente las instrucciones recibidas.
- c) Se ha rellenado la hoja de solicitud siguiendo las normas preestablecidas.
- d) Se han seleccionado los productos teniendo en cuenta la prioridad en su consumo.
- e) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.
- f) Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo siguiendo los procedimientos establecidos.
- g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

**RA2. Prepara maquinaria, batería, útiles y herramientas relacionando**

## **sus aplicaciones básicas y su funcionamiento.**

### **CRITERIOS DE EVALUACIÓN:**

- a) Se han caracterizado las máquinas, batería, útiles y herramientas relacionadas con la producción culinaria.
- b) Se han reconocido las aplicaciones de las máquinas, batería, útiles y herramientas.
- c) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de las máquinas siguiendo los procedimientos establecidos.
- d) Se han realizado las operaciones de preparación y mantenimiento de la maquinaria, batería, útiles y herramientas.
- e) Se han comprobado las condiciones de prevención y seguridad en las actividades de preparación.
- f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

## **RA3.Realiza operaciones previas de manipulación identificando y aplicando los procedimientos básicos de limpieza y cortes elementales, de acuerdo a normas establecidas e instrucciones recibidas.**

### **CRITERIOS DE EVALUACIÓN:**

- a) Se han identificado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las materias primas.
- b) Se han relacionado las técnicas elementales con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios.
- c) Se han realizado las tareas de preparación y limpieza previas al corte,

utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos.

d) Se han observado las medidas de seguridad en el manejo de útiles y herramientas.

e) Se han caracterizado los cortes básicos e identificado sus aplicaciones a las diversas materias primas.

f) Se han ejecutado las técnicas de cortes básicos siguiendo los procedimientos establecidos.

g) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.

h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.

**RA4. Realiza y obtiene cortes específicos y piezas con denominación, identificando y aplicando las técnicas y procedimientos adecuados a las diversas materias primas, de acuerdo a normas establecidas e instrucciones recibidas.**

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN:**

a) Se han relacionado las técnicas elementales con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios.

b) Se han realizado las tareas de preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos.

c) Se han observado las medidas de seguridad en el manejo de útiles y herramientas.

- d) Se han caracterizado las piezas y cortes específicos, relacionando e identificando sus posibles aplicaciones a las diversas materias primas.
- e) Se han ejecutado las técnicas elementales de obtención de piezas y/o cortes específicos siguiendo los procedimientos establecidos.
- f) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.
- g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.

#### **RA5. Regenera materias primas identificando y aplicando las técnicas en función de las características del producto a regenerar.**

##### **CRITERIOS DE EVALUACIÓN:**

- a) Se han identificado las materias primas en cocina con posibles necesidades de regeneración.
- b) Se han caracterizado las técnicas básicas de regeneración de materias primas en cocina.
- c) Se han identificado y seleccionado los equipos y procedimientos adecuados para aplicar las técnicas de regeneración.
- d) Se han ejecutado las técnicas de regeneración siguiendo los procedimientos establecidos e instrucciones recibidas.
- e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria y de protección medioambiental.

## **CRITERIOS DE CALIFICACIÓN**

La nota de cada **Evaluación Parcial** (1ª, 2ª y 3ª) será el resultado de aplicar los siguientes porcentajes:

- **Actividades diarias el 65% de la nota**
- **Exámenes el 30% de la nota.**
- **Asistencia el 5% de la nota.**
- **Actitud (redondeo)**

## **PROCEDIMIENTO DE RECUPERACIÓN**

Después de cada **sesión de evaluación parcial** (primera y segunda) se procederá a recuperar el examen o exámenes suspensos del trimestre y los exámenes no realizados por cualquier causa. A la nota obtenida en la recuperación, se le aplicará el 95% de la parte correspondiente a exámenes, manteniendo el 5% del apartado de faltas de asistencia.

Los alumnos que una vez pasado el proceso de recuperación, no hayan podido recuperar todo o parte de los temas que entran en el trimestre, deberán recuperar los contenidos del **trimestre entero en junio**.

En el mes de junio entre la segunda evaluación parcial y la evaluación final se organizarán exámenes de recuperación para aquellos alumnos que no hayan recuperado alguna evaluación parcial o hayan perdido el derecho a la evaluación continua o deseen subir nota. Esta recuperación es de la **materia trimestral completa, no es de exámenes sueltos. En el caso de pérdida de evaluación continua a la nota obtenida se aplicará el 70%.**

A esta recuperación se deberán presentar:

- Alumnos con evaluaciones parciales suspensas (nota igual a 4 o inferior) sin posibilidad de hacer media.
- Alumnos que han perdido el derecho a la evaluación continua en una o varias evaluaciones parciales.
- Alumnos que deseen subir nota en una o varias evaluaciones parciales.

Los alumnos deberán asistir a las actividades de refuerzo que consistirán



en:

- Repaso de temas.
- Explicaciones de contenidos concretos.
- Resolución de supuestos prácticos.
- Realización de resúmenes y esquemas.

El calendario de exámenes y actividades de refuerzo se notificará con antelación.