

## **CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN.**

El grado de asimilación del módulo se basa en la consecución de los **Resultados de Aprendizaje** y de los **Criterios de Evaluación** asociados a cada Resultado a través de las actividades de enseñanza-aprendizaje y las actividades de evaluación.

<b>Resultados de aprendizaje</b>	<b>Criterios de evaluación</b>
1. Selecciona materias primas identificando sus cualidades organolépticas y sus aplicaciones.	<ul style="list-style-type: none"><li>a) Se han descrito y clasificado las materias primas en restauración.</li><li>b) Se han reconocido las materias primas en restauración, sus características y sus cualidades organolépticas.</li><li>c) Se han relacionado las cualidades organolépticas de los alimentos y bebidas con sus principales aplicaciones gastronómicas.</li><li>d) Se ha analizado la organización de las materias primas teniendo como referencia el código alimentario.</li><li>e) Se han reconocido las categorías y presentaciones comerciales de los alimentos y bebidas.</li><li>f) Se han reconocido y caracterizado los sellos europeos y los sellos españoles de calidad alimentaria.</li><li>g) Se han identificado y caracterizado los productos acogidos a los sellos españoles de calidad alimentaria</li></ul>
2. Recepciona materias primas verificando el cumplimiento de los protocolos de calidad	<ul style="list-style-type: none"><li>a) Se han descrito y caracterizado las operaciones necesarias Para recepcionar materias primas en cocina.</li><li>b) Se han identificado los equipos e instrumentos para el control cuantitativo, cualitativo e</li></ul>

<p>y seguridad alimentaria.</p>	<p>higiénico-sanitario.</p> <p>c) Se han verificado el cumplimiento de la petición de compra y los requisitos establecidos para las materias primas Solicitadas.</p> <p>d) Se ha verificado el cumplimiento por parte del proveedor de la normativa referente al embalaje, transporte, cantidad, Calidad, caducidad, temperatura, manipulación y otras.</p> <p>e) Se ha interpretado el etiquetado de los productos.</p> <p>f) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.</p> <p>g) Se han reconocido y formalizado los documentos relacionados con los procesos de recepción.</p> <p>h) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos y se ha controlado la recogida de residuos.</p> <p>i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico- sanitaria, de seguridad laboral y de protección Ambiental.</p>
<p>3. Almacena materias primas y otros suministros en restauración identificando las</p>	<p>a) Se han descrito y caracterizado los lugares para el almacenamiento y conservación de las materias primas y otros suministros.</p>

<p>necesidades de conservación y ubicación</p>	<p>b) Se han determinado los métodos de conservación idóneos para las materias primas.</p> <p>c) Se han determinado las temperaturas y los envases adecuados para la conservación de los géneros hasta el momento de su uso.</p> <p>d) Se han colocado las materias primas en función de la prioridad en su consumo.</p> <p>e) Se ha mantenido el almacén, economato y/o bodega en condiciones de orden y limpieza.</p> <p>f) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos y controlado la recogida de residuos.</p>
--	--

	<p>g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>
<p>4. Controla consumos y existencias registrando los movimientos de entradas y de salidas de géneros</p>	<p>a) Se ha descrito el concepto de control de existencias en restauración.</p> <p>b) Se han caracterizado los procedimientos de solicitud de pedidos a almacén, su control, la documentación asociada y las relaciones interdepartamentales entre los departamentos involucrados.</p> <p>c) Se han identificado los géneros susceptibles de ser entregados directamente en los departamentos de venta y/o producción por parte del proveedor y su control.</p> <p>d) Se han realizado diversos tipos de inventarios</p>

	<p>y se han descrito su función e importancia en el control de consumos y existencias.</p> <p>e) Se han efectuado rotaciones de géneros en el almacén en función de diversas circunstancias.</p> <p>f) Se ha calculado el consumo de existencias teniendo en cuenta diferentes parámetros de valoración.</p> <p>g) Se han utilizado aplicaciones informáticas para el control de consumos y existencias en economato.</p>
--	---

Todo lo referente a la evaluación, será siempre en lo que la Orden de 29 de Septiembre de 2010, por la que se regula la Evaluación,

Certificación, Acreditación y Titulación académica del alumno que cursa enseñanzas de Formación Profesional inicial que forma parte del sistema educativo en la comunidad autónoma andaluza, los aprendizajes en los Ciclos Formativos será continua. Para la aplicación de este proceso se requerirá por parte del alumnado su asistencia regular a clase y su participación en las actividades

programadas en el módulo de Procesos Culinarios.

La Evaluación del Módulo se realizará de acuerdo con los **Resultados de Aprendizajes**, los **Criterios de Evaluación** los **Contenidos** por tanto contribuiremos a alcanzar parte de las **Competencias** y los **Objetivos Generales** del módulo implicado.. Es decir, se debe evaluar el grado de consecución de las metas educativas que haya fijado cada centro en su correspondiente Proyecto Educativo.

Los criterios de evaluación de carácter común y general detallados en el Proyecto Educativo de Centro son:

- Actitud y participación en las clases.
- Adquisición de los conocimientos teóricos--prácticos que en cada materia se determinen.
  
- Resolución de problemas y ejercicios prácticos relacionados con las diferentes unidades didácticas.
  
- Superación de las pruebas prácticas o teóricas que en cada caso se programen.
  
- Comprensión y expresión correcta, tanto oral como escrita.
- Trabajo en equipo.
- Realización de trabajos complementarios.
- Participación en las actividades complementarias que se organicen.
- Respetar las instrucciones del profesorado relacionadas con el uso adecuado de los equipos informáticos y otros materiales (laboratorio, instrumentos de trabajo de talleres....)

Las metas y objetivos educativos que constituyen los referentes para la

evaluación están formulados en términos de **Resultados de Aprendizajes**.

Este hecho introduce un elemento de dificultad en la evaluación, puesto que el rigor y la objetividad en los que esta se basa depende, en gran parte, de la posibilidad de medir aquello que se evalúa, y los resultados de aprendizajes constituyen logros que, en muchos casos, no son directamente observables y, por tanto, medibles.

La evaluación de los aprendizajes del alumnado que cursa ciclos formativos será continua y ello requerirá, en la modalidad presencial, su asistencia regular a clase y su participación en las actividades programadas para el módulo de Productos culinarios.

De acuerdo con lo que señala el Plan de Convivencia, y sin perjuicio de las correcciones que se impongan en el caso de las faltas injustificadas, el número máximo de faltas de asistencia por curso o materia, a efectos de la evaluación y promoción del alumnado será

Las metas y objetivos educativos que constituyen los referentes para la evaluación están formulados en términos de **Resultados de Aprendizajes**.

Este hecho introduce un elemento de dificultad en la evaluación, puesto que el rigor y la objetividad en los que esta se basa depende, en gran parte, de la posibilidad de medir aquello que se evalúa, y los resultados de aprendizajes constituyen logros que, en muchos casos, no son directamente observables y, por tanto, medibles.

La evaluación del alumnado será realizada, de acuerdo con los resultados de aprendizaje, los criterios de evaluación y contenidos de cada módulo profesional así como las competencias y objetivos generales del ciclo formativo asociados a los mismos.

El desarrollo del proceso de Evaluación de este módulo se realizará a lo

largo de todo el curso escolar en diferentes épocas atendiendo a la característica de cada tipo de evaluación.

**Evaluación inicial:** No tendrá carácter calificativo, ya que su misión es aportarnos datos del nivel de conocimientos previo ante el módulo que el alumno posee, así como para la toma de decisiones relativas al desarrollo del currículo y para su adecuación a las características y conocimientos del alumno.

- Evaluación Inicial.- Se desarrolla entre 17 de Septiembre y 18 de Octubre, con el sentido y objetivo mencionado anteriormente.

**Evaluaciones Parciales:** Posteriormente se realizarán dos evaluaciones parciales con carácter calificativo. En cualquier momento del curso, si se detecta que el progreso de un alumno o alumna no es el adecuado, se adoptarán las medidas de adaptación a la diversidad que procedan y que estarán dirigidas a garantizar la adquisición de los aprendizajes imprescindibles para continuar el proceso educativo, sin afectar por ello a los contenidos exigibles. La aplicación del proceso de evaluación continua del alumnado requiere su asistencia regular a clase y su participación en las actividades de las diferentes materias. Toda la Evaluación de los alumnos, en estas tres evaluaciones parciales, quedará recogida en los documentos para la evaluación creados para tal fin.

### **Evaluación Final:**

En la última semana del régimen ordinario (alrededor del 26 de junio) se concluirá la evaluación final del módulo con la Calificación final de este, con la consiguiente promoción si es el caso.

El alumnado que tenga el módulo profesional no superado mediante evaluación parcial, o desee mejorar los resultados obtenidos, tendrá obligación de asistir a clases y continuar con las actividades lectivas hasta la fecha de finalización del régimen ordinario de clase que no será anterior al día 22 de junio de cada año.

En este caso y dependiendo de las características de cada alumno, se

elaborara un plan tanto de la parte no superada o la ampliación de los resultados, elaborando un documento en el que se reflejara las los contenidos, las actividades y la evaluación propias de cada alumno, adecuándolo de este modo a cada necesidad de este.

Además para la realización de las pruebas finales, al igual que se realizó en las evaluaciones parciales, el alumno deberá entregar todas las fichas técnicas que se desarrollaron a lo largo del curso, así como los trabajos, cuadernos de los alumnos y todo lo que el profesor estime necesario para desarrollar adecuadamente la evaluación final. Por supuesto la entrega de estos materiales, antes de las diferentes pruebas, entendemos que serán corregidas y calificadas como aptas (mayor o igual que 5).

Aquellos alumnos que opten por la ampliación de notas, se desarrollara una evaluaciones exactamente igual a lo planteado para los alumnos con calificación negativa. En este caso el valor de la nota nunca será inferior al obtenido en la tercera evaluación parcial.

### **PROCEDIMIENTO DE RECUPERACIÓN.**

Después de cada sesión de evaluación parcial se procederá a recuperar los exámenes del trimestre con notas inferiores a 5 y los exámenes no realizados por cualquier causa, también se podrán presentar aquellos alumnos que deseen subir su nota.

En el mes de junio entre la **tercera evaluación parcial** y la **evaluación final** se organizarán actividades de refuerzo para aquellos alumnos que hayan suspendido alguna evaluación parcial o tengan pendientes exámenes con notas inferiores a 4 o no realizados.

### **PROMOCION DEL ALUMNO**

En el caso de que el alumno haya sido calificado como positivo (igual o superior de 5), el alumno se entiende que ha aprobado el módulo.

Con los alumnos y alumnas que no hayan superado la totalidad de los módulos profesionales de segundo curso, se procederá del modo siguiente:

- ♣ En la sesión de evaluación parcial previa a la realización del módulo profesional de formación en centros de trabajo, el equipo docente acordará el acceso o la exención total del alumnado a dicho módulo profesional. Esta sesión de evaluación se realizará, cuando el alumnado esté matriculado en oferta completa y se hayan impartido, al menos 110 horas lectivas.
- ♣ El alumnado de 2º curso de oferta completa que tenga módulos profesionales no superados mediante evaluación parcial y, por tanto, no pueda cursar los módulos profesionales de formación en centros de trabajo, continuará con la actividad lectiva hasta la fecha de finalización del régimen ordinario de clase que no será anterior al 28 de junio de cada año.
- ♣ El alumnado que no haya superado el módulo de libre configuración no podrá superar el módulo de Productos Culinarios por encontrarse asociado a éste dichas a horas a efecto de evaluación u matriculación.

### **CRITERIOS DE CALIFICACIÓN**

Atendiendo a lo ya mencionado sobre la diversificación de actividades, desarrollamos los diferentes apartados, en el que el alumno va a ser evaluado/calificado con sus con sus correspondientes porcentajes sobre los subtotales y totales.

Hacemos hincapié, que primero y de forma independiente cada parte ha de ser calificada de forma positiva (igual o mayor que 4, para



posteriormente sumar los diferentes datos y aplicar la suma de los porcentajes y obtener así la calificación global del módulo, en cada una de las evaluaciones calificativas.

A PARTIR DE 4 SE HARÁ MEDIA, por lo tanto si fuera por debajo de esta nota, el alumno tendría que recuperar al final del trimestre.