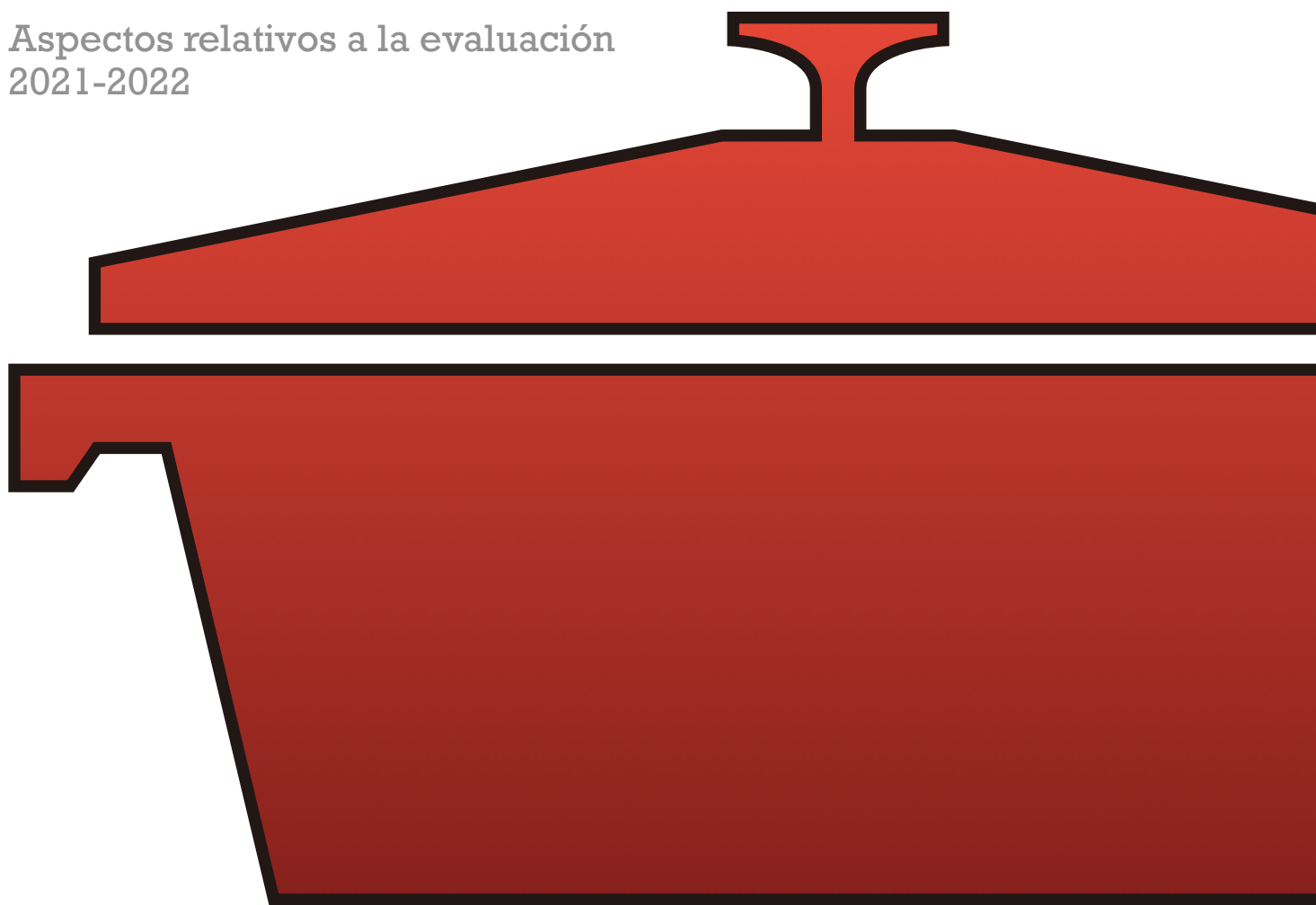


# PROCESOS DE ELABORACIÓN CULINARIA

Aspectos relativos a la evaluación  
2021-2022



# Índice

1. Regulación del título	3
2. Evaluación	3
2.1. Procedimientos e instrumentos de evaluación.	4
2.2. Criterios de calificación.	4
3. Refuerzo y Recuperación	5
4. Medidas de atención a la diversidad	5
5. Tabla de calificaciones del módulo	5

MÓDULO: PROCESOS DE ELABORACIÓN CULINARIA			
Ciclo formativo/curso: 1º TS DIRECCIÓN EN COCINA			
Código:	0499	Duración:	288 horas

## 1. Regulación del título

Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Cocina y se fijan sus enseñanzas mínimas (BOE A-2010-9270)

Orden de 16 de junio de 2011, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico Superior en Dirección de Cocina.

## 2. Evaluación

El proceso educativo ha de evaluarse al completo, y, en lo referente al proceso de enseñanza-aprendizaje, más directamente lo referido al alumnado y al profesor/a tal y como viene marcado en la LOE, art 141. Donde se mencionan los procesos de aprendizaje y resultados de los alumnos y la actividad del profesorado.

A la hora de evaluar al alumnado hay que tener en cuenta ciertos rasgos característicos como son:

- La evaluación se realiza **teniendo en cuenta los resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación**, que, a su vez, se basan en las competencias y objetivos generales del Ciclo Formativo asociados al módulo establecidos en la normativa. Estos criterios deben ser claros, preestablecidos, comunes a todo el alumnado y conocidos por el mismo.
- Es una **evaluación continua**. De forma que se realizarán evaluaciones periódicas para analizar la situación del alumnado, indicando siempre los aspectos a mejorar. Se incluyen tres puntos clave en los que evaluar, como son, antes del proceso, para conocer la situación del alumnado, durante el mismo, para detectar progresos y dificultades del grupo y, por último, al finalizar el proceso, para conocer lo que se ha aprendido al final de un tramo del proceso enseñanza-aprendizaje.
- Una evaluación debe tener un **carácter formativo** o de retroalimentación. Esto es, debe permitir tomar decisiones necesarias para corregir, apoyar, modificar o perfeccionar el funcionamiento del proceso de forma que se garantice una mejora en los resultados.

## 2.1. Procedimientos e instrumentos de evaluación.

Los procedimientos/instrumentos de evaluación utilizados para comprobar los aprendizajes serán variados y se elegirán y diseñarán en función de los RA y CE que se pretendan medir. Usaremos:

En cuanto al proceso de aprendizaje		
	Procedimientos	Instrumentos
Ev Inicial	Análisis de nivel inicial.	- Cuestionarios. - Ronda de preguntas y respuestas.
Ev. procesual	Observación. Tareas. Trabajos.	- Escalas de valoración. - Cuadro dicotómico de observación. - Rúbricas de corrección.
Ev. Final	Exámenes escritos. Pruebas orales. Pruebas prácticas o de ejecución.	- Plantillas de corrección. - Rúbricas de corrección. - Escalas de valoración.

En cuanto al proceso de enseñanza		
	Procedimientos	Instrumentos
Autoevaluación	Consecución de la actividad docente.	- Cuadro dicotómico de observación. - Diario del profesor. - Archivador de documentos.
Heteroevaluación	Consulta a los alumnos/as. Consulta a agentes externos.	- Cuestionarios o comentarios directos del alumnado hacia alguna práctica determinada. - Análisis de la programación y actividades por parte del profesorado.

Los procedimientos e instrumentos se detallarán en la programación de Aula para cada actividad propuesta.

## 2.2. Criterios de calificación.

Las actividades a calificar responderán directamente a lo que se propone en la Orden a través de los criterios de evaluación (CE) para cada Resultado de Aprendizaje (RA).

- Cada uno de los RA deben ser superados al menos con un valor del 50% (5) para superar el módulo. Sin importar si se han superado en su totalidad los CE o no.
- Cada uno de estos CE tendrá asociado un valor de la nota final según la importancia que tenga.
- La nota trimestral, será calculada en función de los CE evaluados, de forma que sirva como guía de la consecución del curso.
- El alumnado dispondrá de una hoja de Excel en la que podrá anotar sus calificaciones, de forma que le resulte más cómodo analizar qué puntos debe mejorar y la procedencia de su calificación final.

### 3. Refuerzo y Recuperación

Se recogerán en la Programación de Aula las actividades de refuerzo, recuperación o mejora de los RA y CE previstos a lo largo del proceso de enseñanza-aprendizaje:

- A lo largo del curso.
- Especialmente en el periodo entre la última evaluación parcial (3ª en 1º y 2ª en 2º) y la final para permitir al alumnado la superación del módulo pendiente de evaluación positiva o, en su caso, mejorar la calificación obtenida en el mismo.

Después de cada sesión de evaluación se aplicarán los procedimientos e instrumentos de evaluación necesarios para recuperar los RA no superados. Se recogerán en la Programación de Aula.

### 4. Medidas de atención a la diversidad

Para los alumnos que tengan dificultades con aspectos puntuales del módulo:

- sesiones de resolución de dudas previas a los exámenes.
- agrupamiento con compañeros de nivel similar para plantear dudas comunes.
- actividades en grupo para fomentar la colaboración y cooperación.

Se podrán proponer actividades de ampliación destinadas al alumnado con mayor nivel o implicación.

Según las instrucciones de 8 de marzo de 2017 de la Dirección General de Participación y Equidad, no se adaptarán objetivos, contenidos, criterios de evaluación o procedimientos o instrumentos de evaluación ya que en ellas queda excluido la Formación Profesional relativa a grados superiores.

### 5. Tabla de calificaciones del módulo

**Tabla de calificaciones de PECUL**

RA	Criterios de EV.	UT	Valor de la actividad (%)
	a) Se han caracterizado los diversos ámbitos de la producción y del servicio en cocina.	4	1 %
	b) Se han descrito y caracterizado los documentos relacionados con la producción en cocina.	4	1 %

Organiza los procesos de elaboración culinaria, determinando sus fases y relacionándolas con las características de los productos que se pretenden obtener.	c) Se han identificado y secuenciado mediante diagramas las diversas fases de la producción culinaria, así como los protocolos de actuación relacionados con cada una.	4	1 %
	d) Se ha reconocido e interpretado la terminología relacionada con la producción culinaria.	FICHAS	1 %
		CLASE	1 %
	e) Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas y otros.	FICHAS	1 %
	f) Se han tenido en cuenta las posibles <b>necesidades de coordinación</b> con el resto del equipo de cocina y otros departamentos.	SERVICIO	1 %
	g) Se han determinado los procedimientos intermedios de conservación o mantenimiento, teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.	8	1 %
		9	1 %
		10	1 %
	h) Se han determinado los procesos, buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos.	1	1 %
		Servicio	1 %

	i) Se ha valorado, desde el ámbito organizativo, la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	4	1 %
RA1			13 %
Aplica técnicas de cocción, relacionando las transformaciones físicoquímicas que se producen en los alimentos con las características del producto final.	a) Se han caracterizado las diversas transformaciones físico-químicas que produce el calor en los alimentos.	1	1 %
	b) Se han descrito y clasificado las diversas técnicas de cocción.	1	1 %
	c) Se han identificado y relacionado las técnicas de cocción con respecto a sus posibilidades de aplicación a diversos géneros.	1	1 %
		2	1 %
		3	1 %
		5	1 %
		6	1 %
		7	1 %
		8	1 %
		9	1 %
	10	1 %	
	d) Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas de cocción.	1	1 %
	e) Se han identificado las fases y formas de operar distintivas en la aplicación de cada técnica.	1	1 %
		2	1 %
3		1 %	
5		1 %	
6		1 %	
	7	1 %	

		8	1 %
		9	1 %
		10	1 %
	f) Se han ejecutado las diversas técnicas de cocción siguiendo los protocolos de actuación establecidos.	5	1 %
		6	1 %
		7	1 %
		8	1 %
		9	1 %
		10	1 %
		g) Se han distinguido posibles alternativas en función de los resultados obtenidos y se han valorado su repercusión en la calidad del producto final.	7
	8		1 %
	h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénicosanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	1	1 %
	<b>RA2</b>		<b>30 %</b>
	a) Se han descrito y clasificado las diversas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.	2	1 %
		3	1 %
	b) Se han caracterizado las diversas fases y técnicas aplicables durante los procesos de producción de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.	2	1 %
		3	1 %
	c) Se ha interpretado correctamente toda la	5	1 %
		6	1 %
		7	1 %



Elabora productos culinarios básicos aplicando las diferentes técnicas asociadas.	correctamente toda la información previa necesaria.	8	1 %
		9	1 %
		10	1 %
		11	1 %
	d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de los diversos procedimientos.	5	1 %
		6	1 %
	e) Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los protocolos de actuación establecidos.	2	1 %
		3	1 %
	f) Se ha relacionado la aplicación y funcionalidad de las elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones con los diversos productos culinarios básicos y su calidad final.	2	1 %
		3	1 %
	g) Se han ejecutado las tareas de obtención de productos culinarios básicos siguiendo los protocolos de actuación establecidos.	5	1 %
		6	1 %
		7	1 %
		8	1 %
		9	1 %
		10	1 %
		11	1 %
	h) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.	7	1 %
		8	1 %
	i) Se han caracterizado y realizado las valoraciones	4	1 %

	de costes de las elaboraciones culinarias, aplicando los procedimientos para obtener rendimientos y escandallos.	6	1 %
		10	1 %
	j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	2	1 %
		3	1 %
		5	1 %
		6	1 %
		7	1 %
		8	1 %
		9	1 %
		10	1 %
<b>RA3</b>		<b>37 %</b>	
	a) Se han descrito y clasificado las diversas guarniciones y decoraciones, así como sus posibles aplicaciones.	11	1 %
	b) Se han determinado las normas básicas para decorar y presentar productos culinarios.	11	1 %
	c) Se han determinado las guarniciones y decoraciones adecuándolas a la elaboración a la que acompañan.	11	1 %
	d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.	11	1 %

Realiza acabados y presentaciones relacionando sus características con la elaboración culinaria a la que acompañan.	e) Se han elaborado las guarniciones y decoraciones siguiendo los protocolos de actuación establecidos.	11	1 %
	f) Se ha justificado la relación entre guarnición, decoración, acabado y presentación.	11	1 %
	g) Se han verificado y dispuesto todos los elementos que configuran el producto culinario siguiendo criterios estéticos.	11	1 %
		Servicio	1 %
	h) Se han identificado, justificado y aplicado las técnicas de envasado y conservación necesarias para los productos semielaborados y/o acabados siguiendo los procedimientos establecidos.	11	1 %
	i) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.	11	1 %
	j) Se han realizado todas las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénicosanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	11	1 %
RA4			11,0 %
	a) Se han identificado y caracterizado los diferentes tipos de servicio en cocina.	SERVICIO	1 %

<p>Desarrolla el servicio en cocina valorando sus implicaciones en la satisfacción del cliente.</p>	b) Se han descrito las operaciones previas al desarrollo de los diversos servicios en cocina.	SERVICIO	1 %
	c) Se ha reconocido la documentación relacionada con los servicios en cocina, así como la formalización y flujo de la misma.	4	1 %
	d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de los servicios.	SERVICIO	1 %
	e) Se han identificado las necesidades de coordinación durante el servicio.	SERVICIO	1 %
	f) Se han ejecutado las tareas propias del servicio en tiempo y forma, siguiendo los protocolos establecidos.	SERVICIO	1 %
	g) Se han realizado las tareas de recogida de géneros y adecuación de zonas tras la finalización del servicio, siguiendo los procedimientos establecidos.	SERVICIO	1 %
	h) Se han identificado los protocolos de actuación frente a diferentes tipos de quejas, sugerencias y reclamaciones.	4	1 %
	i) Se han realizado todas las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénicosanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	SERVICIO	1 %

RA5	9 %
	Valor total
	100 %