

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	PESO	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	PESO	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN								suma	CALIF CR EV
				TIPO	PESO	TIPO	PESO	TIPO	PESO	TIPO	PESO		
1. Acopia y distribuye materias primas interpretando documentos técnicos y la producción e instrucciones recibidas.	200	1) Se han reconocido e interpretado los documentos asociados al acopio.	40	EXAMEN	25%	TRABAJO	20%	PRÁCTICA	50%	DINAM GRU	5%	0	0
U.D. 1. APROVISIONAMIENTO Y RECEPCIÓN DE GÉNEROS		RESULTADOS			0		0		0		0	0	0
		2) Se han interpretado correctamente las instrucciones recibidas.	40	EXAMEN	25%	TRABAJO	20%	PRÁCTICA	50%	DINAM GRU	5%	0	0
		RESULTADOS			0		0		0		0	0	0
		3) Se ha rellenado la hoja de solicitud siguiendo las normas preestablecidas.	40	EXAMEN	25%	TRABAJO	20%	PRÁCTICA	50%	DINAM GRU	5%	0	0
		RESULTADOS			0		0		0		0	0	0
		4) Se han seleccionado los productos teniendo en cuenta la prioridad en su consumo.	10	EXAMEN	25%	TRABAJO	20%	PRÁCTICA	50%	DINAM GRU	5%	0	0
		RESULTADOS			0,00		0		0		0	0	0
		5) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo pedido.	40	EXAMEN	25%	TRABAJO	20%	PRÁCTICA	50%	DINAM GRU	5%	0	0
		RESULTADOS			0		0		0		0	0	0
		6) Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo siguiendo los procedimientos establecidos.	20	EXAMEN	25%	TRABAJO	20%	PRÁCTICA	50%	DINAM GRU	5%	0	0
		RESULTADOS			0		0		0		0	0	0
		7) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.	10	EXAMEN	25%	TRABAJO	20%	PRÁCTICA	50%	DINAM GRU	5%	0	0
		RESULTADOS			0		0		0		0	0	0
CALIF R.A. 1												0	
2) Prepara máquinas, baterías, útiles y herramientas relacionados con aplicaciones básicas y su funcionamiento.	200	1) Se han caracterizado las máquinas, baterías, útiles y herramientas relacionados con la producción culinaria.	40	EXAMEN	25%	TRABAJO	20%	PRÁCTICA	50%	DINAM GRU	5%	0	0,00
U.D. 2. DISTRIBUCIÓN DE ESPACIOS Y SELECCIÓN DE EQUIPOS		RESULTADOS			0		0		0		0	0	0,00
		2) Se han reconocido las aplicaciones de las máquinas, baterías, útiles y herramientas.	40	EXAMEN	25%	TRABAJO	20%	PRÁCTICA	50%	DINAM GRU	5%	0	0,00
		RESULTADOS			0		0		0		0	0	0,00
		3) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de las máquinas siguiendo los procedimientos establecidos.	40	EXAMEN	25%	TRABAJO	20%	PRÁCTICA	50%	DINAM GRU	5%	0	0,00
		RESULTADOS			0		0		0		0	0	0,00
		4) Se han realizado las operaciones de preparación y mantenimiento de la maquinaria, baterías, útiles y herramientas.	40	EXAMEN	25%	TRABAJO	20%	PRÁCTICA	50%	DINAM GRU	5%	0	0,00
		RESULTADOS			0		0		0		0	0	0,00
		5) Se han comprobado las condiciones de prevención y seguridad en las actividades de reparación.	10	EXAMEN	25%	TRABAJO	20%	PRÁCTICA	50%	DINAM GRU	5%	0	0,00
		RESULTADOS			0		0		0		0	0	0,00
		6) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.	10	EXAMEN	25%	TRABAJO	20%	PRÁCTICA	50%	DINAM GRU	5%	0	0,00
		RESULTADOS			0		0		0		0	0	0,00
CALIF R.A. 2												0,00	
3. Realiza operaciones previas de manipulación identificando y aplicando los procedimientos básicos de limpieza y cortes elementales, de acuerdo a normas establecidas e instrucciones recibidas.	200	a) Se han identificado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las materias primas.	30	EXAMEN	25%	TRABAJO	20%	PRÁCTICA	50%	DINAM GRU	5%	0,00	0,00
U.D. 3. OPERACIONES DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS PREVIAS AL CORTE		RESULTADOS			0		0		0		0	0,00	0,00
		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.	30	EXAMEN	25%	TRABAJO	20%	PRÁCTICA	50%	DINAM GRU	5%	0	0,00
		RESULTADOS			0		0		0		0	0	0,00
		c) Se han realizado las tareas de preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos.	30	EXAMEN	25%	TRABAJO	20%	PRÁCTICA	50%	DINAM GRU	5%	0,00	0,00
		RESULTADOS			0		0		0		0	0,00	0,00
		d) Se han observado las medidas de seguridad en el manejo de útiles y herramientas.	10	EXAMEN	25%	TRABAJO	20%	PRÁCTICA	50%	DINAM GRU	5%	0	0,00
		RESULTADOS			0		0		0		0	0	0,00
		e) Se han caracterizado los cortes básicos e identificado sus aplicaciones a las diversas materias primas.	30	EXAMEN	25%	TRABAJO	20%	PRÁCTICA	50%	DINAM GRU	5%	0	0,00
		RESULTADOS			0		0		0		0	0	0,00
		f) Se han ejecutado las técnicas de cortes básicos siguiendo los procedimientos establecidos.	40	EXAMEN	25%	TRABAJO	20%	PRÁCTICA	50%	DINAM GRU	5%	0	0,00
		RESULTADOS			0		0		0		0	0	0,00
		g) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.	20	EXAMEN	25%	TRABAJO	20%	PRÁCTICA	50%	DINAM GRU	5%	0	0,00
		RESULTADOS			0		0		0		0	0	0,00
		h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.	10	EXAMEN	25%	TRABAJO	20%	PRÁCTICA	50%	DINAM GRU	5%	0	0,00
		RESULTADOS			0		0		0		0	0	0,00
CALIF. R.A. 3												0,00	
4. 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.	200	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.	30	EXAMEN	25%	TRABAJO	20%	PRÁCTICAS	50%	DINAM GRU	5%	0	0,00
U.D. 4. CORTES BÁSICOS U.D. 5. CORTES ESPECÍFICOS		RESULTADOS			0		0		0		0	0	0,00
		b) Se han realizado las tareas de preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos.	40	EXAMEN	25%	TRABAJO	20%	PRÁCTICAS	50%	DINAM GRU	5%	0	0,00
		RESULTADOS			0		0		0		0	0	0,00
		c) Se han observado las medidas de seguridad en el manejo de útiles y herramientas.	20	EXAMEN	25%	TRABAJO	20%	PRÁCTICAS	50%	DINAM GRU	5%	0	0,00
		RESULTADOS			0		0		0		0	0	0,00
		d) Se han caracterizado las piezas y cortes específicos, relacionando e identificando sus posibles aplicaciones a las diversas materias primas.	40	EXAMEN	25%	TRABAJO	20%	PRÁCTICAS	50%	DINAM GRU	5%	0	0,00
		RESULTADOS			0		0		0		0	0	0,00
	e) Se han relacionado las técnicas básicas de conservación de materias primas con los procedimientos específicos siguiendo los procedimientos establecidos.	40	EXAMEN	25%	TRABAJO	20%	PRÁCTICAS	50%	DINAM GRU	5%	0	0,00	
	RESULTADOS			0		0		0		0	0	0,00	
	f) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.	20	EXAMEN	25%	TRABAJO	20%	PRÁCTICAS	50%	DINAM GRU	5%	0	0,00	
	RESULTADOS			0		0		0		0	0	0,00	
	g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.	10	EXAMEN	25%	TRABAJO	20%	PRÁCTICAS	50%	DINAM GRU	5%	0	0,00	
	RESULTADOS			0		0		0		0	0	0,00	
CALIF RES. APRENDIZ. 4												0,00	
5. Registra materias primas identificando y aplicando las técnicas en función de las características del producto a regenerar.	200	a) Se han identificado las materias primas en cocina con posibles necesidades de regeneración.	40	EXAMEN	25%	TRABAJO	20%	PRÁCTICAS	50%	DINAM GRU	5%	0	0
U.D. 6. PROCEDIMIENTOS INTERMEDIOS DE CONSERVACIÓN U.D. 7. REGENERACIÓN DE MATERIAS PRIMAS		RESULTADOS			0		0		0		0	0	0
		b) Se han caracterizado las técnicas básicas de regeneración de materias primas en cocina.	40	EXAMEN	25%	TRABAJO	20%	PRÁCTICAS	50%	DINAM GRU	5%	0	0
		RESULTADOS			0		0		0		0	0	0
		c) Se han identificado y seleccionado los equipos y procedimientos adecuados para aplicar las técnicas de regeneración.	40	EXAMEN	25%	TRABAJO	20%	PRÁCTICAS	50%	DINAM GRU	5%	0	0
		RESULTADOS			0		0		0		0	0	0
		d) Se han ejecutado las técnicas de regeneración siguiendo los procedimientos establecidos e instrucciones recibidas.	40	EXAMEN	25%	TRABAJO	20%	PRÁCTICAS	50%	DINAM GRU	5%	0	0
		RESULTADOS			0		0		0		0	0	0
	e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria y de protección medioambiental.	40	EXAMEN	25%	TRABAJO	20%	PRÁCTICAS	50%	DINAM GRU	5%	0	0,00	
	RESULTADOS			0		0		0		0	0	0,00	
CALIF. R.A. 5												0,00	