

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	PESO	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	PESO	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN									
				TIPO	PESO	TIPO	PESO	TIPO	PESO	TIPO	PESO		
1. Ejecuta técnicas de cocción identificando sus características y aplicaciones.	200												
		a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.	20	EXAMEN	20 %	TRABAJO	10 %	PRÁCTICAS	60 %	DINAM GRU	10 %	suma	CALIF CR.EV
		RESULTADOS			0	7	0,7		0	8	0,8	1,5	0,15
U.D.1. ¿CÓMO SE COCINAN LOS ALIMENTOS?		b)Se han descrito y clasificado las diversas técnicas de cocción.	20	EXAMEN	20%	TRABAJO	10 %	PRÁCTICAS	60 %	DINAM GRU	10 %		
U.D.2. TÉRMINOS CULINARIOS		RESULTADOS			0	7	0,7		0	8	0,8	1,5	0,15
U.D.3 LAS TÉCNICAS QUE UTILIZAMOS PARA COCINAR LOS ALIMENTOS		c) Se han identificado y relacionado las técnicas de cocción con respecto a sus posibilidades de aplicación a diversos géneros.	30	EXAMEN	20 %	TRABAJO	10 %	PRÁCTICAS	60 %	DINAM GRU	10 %		
		RESULTADOS		10	2	9	0,9		0	8	0,8	3,7	0,555
		d)Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas de cocción.	30	EXAMEN	20 %	TRABAJO	10 %	PRÁCTICAS	60 %	DINAM GRU	10 %		
		RESULTADOS		10	2,00	9	0,9		0	8		2,9	0,435
		e) Se han identificado las fases y formas de operar distintivas en la aplicación de cada técnica.	30	EXAMEN	0,20	TRABAJO	10,00 %	PRÁCTICAS	60,00 %	DINAM GRU	10,00 %		
		RESULTADOS											
		f) Se han ejecutado las diversas técnicas de cocción siguiendo los procedimientos establecidos.	30	EXAMEN	0,20	TRABAJO	10,00 %	PRÁCTICAS	60,00 %	DINAM GRU	10,00 %		
		RESULTADOS											
		g) Se han distinguido posibles alternativas en función de los resultados obtenidos.	20	EXAMEN	0,20	TRABAJO	10,00 %	PRÁCTICAS	60,00 %	DINAM GRU	10,00 %		
		RESULTADOS											
		h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	20	EXAMEN	20 %	TRABAJO	10 %	PRÁCTICAS	60 %	DINAM GRU	10 %		
		RESULTADOS			0	7	0		0	8	#¿NOMBRE?	#####	#####
												CALIF R.A.1	#####

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	PESO R.A.	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	PESO C.EVAL	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN									
				TIPO	PESO	TIPO	PESO	TIPO	PESO	TIPO	PESO		
2. Confecciona elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.	100											SUMAPARC	CALF FINAL
		a) Se han descrito y clasificado las diversas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, así como sus posibles aplicaciones.	20	EXAMEN	20 %	TRABAJO	10 %	PRÁCTICAS	60 %	DINAM GRU	10 %		
		RESULTADOS			0	8	0,8		0	5	0,5	1,3	0,26
		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.	20	EXAMEN	20 %	TRABAJO	10 %	PRÁCTICAS	60 %	DINAM GRU	10 %		
		RESULTADOS			0	8	0,8		0	5	0,5	1,3	0,26
U.D.4. ELABORACIONES BÁSICAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES; LOS FONDOS.		c) Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los procedimientos establecidos .	20	EXAMEN	20 %	TRABAJO	10 %	PRÁCTICAS	60 %	DINAM GRU	10 %		
U.D.5. ELABORACIONES BÁSICAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES; SALSAS, FONDOS Y OTROS.		RESULTADOS			0	8	2,4		0	5	0,5	2,9	0,73
		d) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos	10	EXAMEN	20 %	TRABAJO	10 %	PRÁCTICAS	60 %	DINAM GRU	10 %		
		RESULTADOS			0	8	0,8		0	5	0,5	1,3	0,13
		e) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.	20	EXAMEN	20 %	TRABAJO	10 %	PRÁCTICAS	60 %	DINAM GRU	10 %		
		RESULTADOS				8	0,8		0	5	0,5	1,3	0,26
		f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	10	EXAMEN	20 %	TRABAJO	10 %	PRÁCTICAS	60 %	DINAM GRU	10 %		
		RESULTADOS											
												CALIF R.A.2	1,88

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	PESO R.A.	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	PESO C.EVAL	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN									
				TIPO	PESO	TIPO	PESO	TIPO	PESO	TIPO	PESO		
3. Prepara elaboraciones culinarias elementales identificando y aplicando los diferentes procedimientos.	200											SUM PARC	CALIF FINAL
		a) Se ha interpretado correctamente la información necesaria.	20	EXAMEN	20 %	TRABAJO	10 %	PRÁCTICAS		DINAM GRU	10 %		
		RESULTADOS			0	8	0,8		0	6	0,6	1,40	0,14
		b) Se ha realizado correctamente el escandallo de los géneros y la valoración de las elaboraciones culinarias, a partir de las fichas de rendimiento de las materias primas utilizadas.	20	EXAMEN	20 %	TRABAJO	10 %	PRÁCTICAS	60 %	DINAM GRU	10 %		
		RESULTADOS			0	8	0,8		0	6	0,6	1,40	0,14
U.D.6. TÉCNICAS CULINARIAS APLICADAS A HORTALIZAS Y GÉNEROS VARIOS		c) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de las elaboraciones en tiempo y forma.	30	EXAMEN	20 %	TRABAJO	10 %	PRÁCTICAS	60 %	DINAM GRU	10 %		
		RESULTADOS			0	8	0,8		0	6	0,6	1,40	0,21
U.D.7. TÉCNICAS CULINARIAS APLICADAS A PESCADOS Y MARISCOS		d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.	20	EXAMEN	20 %	TRABAJO	10 %	PRÁCTICAS	60 %	DINAM GRU	10 %		
		RESULTADOS			0	8	0,8		0	6	0,6	1,40	0,14
U.D.8. TÉCNICAS CULINARIAS APLICADAS A AVES Y CARNES		e) Se han ejecutado las tareas de obtención de elaboraciones culinarias elementales siguiendo los procedimientos establecidos.	30	EXAMEN	20 %	TRABAJO	10 %	PRÁCTICAS	60 %	DINAM GRU	10 %		
		RESULTADOS			0	8	0,8		0	6	0,6	1,40	0,21

	f)Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso.	20	EXAMEN	20 %	TRABAJO	10 %	PRÁCTICAS	60 %	DINAM GRU	10 %		
	RESULTADOS											
	g) Se ha justificado el uso de la técnica en función del alimento a procesar.	20	EXAMEN		TRABAJO		PRÁCTICAS		DINAM GRU			
	RESULTADOS											
	h) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos	20	EXAMEN		TRABAJO		PRÁCTICAS		DINAM GRU			
	RESULTADOS			0	8	0,8		0	6	0,6	1,40	0,14
	i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	20	EXAMEN		TRABAJO		PRÁCTICAS		DINAM GRU			
RESULTADOS												
											CALIF. R.A.3	
												0,98

RESULTADOS DE APRENDIZAJE		PESO R.A.	PESO C.EVAL		INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN									
4.Elabora guarniciones y elementos de decoración relacionándolos con el tipo de elaboración y forma de presentación.		200	CRITERIOS DE EVALUACIÓN									SUMA PARC		
			a) Se han descrito y clasificado las diversas guarniciones y decoraciones, así como sus posibles aplicaciones.	30	EXAMEN	20 %	TRABAJO	10 %	DINAM GRU	10 %	PRÁCTICAS	60 %	1,6	CAL. CRIT EV
			RESULTADOS			0	7	0,7	9	0,9			1,6	0,24
			b) Se han determinado las guarniciones y decoraciones adecuándolas a la elaboración a la que acompañan.	40	EXAMEN	20 %	TRABAJO	10 %	DINAM GRU	10 %	PRÁCTICAS	60 %		
			RESULTADOS			0	7	0,7	9	0,9			1,6	0,32
			c)Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.	30	EXAMEN	20 %	TRABAJO	10 %	DINAM GRU	10 %	PRÁCTICAS	60 %		
			RESULTADOS			0	7	0,7	9	0,9		0	1,6	0,32
			d) Se han elaborado las guarniciones y decoraciones siguiendo los procedimientos establecidos.	40	EXAMEN	20 %	TRABAJO	10 %	DINAM GRU	10 %	PRÁCTICAS	60 %		
			RESULTADOS			0	7	0,7	9	0,9		0	1,6	0,24
			e) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos	30	EXAMEN	20 %	TRABAJO	10 %	DINAM GRU	10 %	PRÁCTICAS	60 %		
			RESULTADOS			0	7	0,7	9	0,9		0	1,6	0,32
U.D.9. LAS GUARNICIONES Y ELEMENTOS DE DECORACIÓN			f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	30	EXAMEN	20 %	TRABAJO	10 %	DINAM GRU	10 %	PRÁCTICAS	60 %		
RESULTADOS					0	7	0,7	9	0,9		0	1,6	0,24	
											CALIF RES. APRENDIZ. 4			
														#¡REF!
														#¡REF!

RESULTADOS DE APRENDIZAJE		PESO R.A.			PESO C.EVAL	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN									
						TIPO	PESO	TIPO	PESO	TIPO	PESO	TIPO	PESO		
5.Realiza acabados y presentaciones valorando su importancia en el resultado final de la elaboración culinaria.		100	CRITERIOS DE EVALUACIÓN											SUMA PARC	
		a)Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos que configuran la elaboración.	20		EXAMEN	20 %	TRABAJO	10 %	PRÁCTICAS	60 %	DINAM GRU	10 %			
		RESULTADOS				#####		#####				0	#####	CAL. CRIT EV	
		b)Se han dispuestos los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos.	20		EXAMEN	20 %	TRABAJO	10 %	PRÁCTICAS	60%%	DINAM GRU	10 %			
		RESULTADOS				0		0				0	0	#####	
		c)Se han identificado, justificado y aplicado las técnicas de envasado y conservación necesarias para los productos semielaborados y/o acabados siguiendo los procedimientos establecidos.	20		EXAMEN	20 %	TRABAJO	10 %	PRÁCTICAS	60%%	DINAM GRU	10%			
		RESULTADOS				0		0				0	0	0	
		d)Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos	20		EXAMEN	20 %	TRABAJO	10 %	PRÁCTICAS	60%%	DINAM GRU	10 %			0
		RESULTADOS				0		0				0	0	0	
		e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	20		EXAMEN	20 %	TRABAJO	10 %	PRÁCTICAS	60%%	DINAM GRU	10 %			0
		RESULTADOS				0		0				0	0	0	
U.D.10. LA PRESENTACIÓN Y ACABADO DE LOS PLATOS															
													CALIF. R.A. .		
														#¡REF!	
														#¡REF!	

RESULTADOS DE APRENDIZAJE		PESO R.A.			PESO C.EVAL	TIPO	PESO	PESO	TIPO	PESO	TIPO	PESO			
6. Desarrolla el servicio en cocina valorando sus implicaciones en la satisfacción del cliente.		200	CRITERIOS DE EVALUACIÓN											SUMA PARC	
			a) Se han identificado los diferentes tipos de servicio y sus características.	20	EXAMEN	20 %	TRABAJO	10 %	PRÁCTICAS	60 %	DINAM GRU	10 %			
			RESULTADOS		6	1,2	7	0,7		0		0	1,9	CAL. CRIT EV	
			b) Se han mantenido los diversos productos en condiciones óptimas de servicio.	20	EXAMEN	20 %	TRABAJO	10 %	PRÁCTICAS	60 %	DINAM GRU	10 %			
			RESULTADOS		6	1,2	7	0,7		0		0	1,9	0,19	
			c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo del servi	20	EXAMEN	20 %	TRABAJO	10 %	PRÁCTICAS	60 %	DINAM GRU	10 %			
			RESULTADOS		6	1,2	7	0,7		0		0	1,9	0,19	

