

DEPARTAMENTO HOSTELERÍA Y TURISMO

CURSO 2025-2026

**CFGB Cocina y
restauración**

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

MÓDULO: APROVISIONAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE MATERIAS PRIMAS E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN

CURSO 1º CFGB COCINA Y RESTAURACIÓN

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

a. Se han identificado los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los equipos, utillaje e instalaciones de uso alimentario.

a. Se han evaluado las consecuencias para la inocuidad de los productos y la seguridad de los consumidores de una limpieza/ desinfecciones inadecuadas. c) Se han descrito los procedimientos, frecuencias y equipos de limpieza y desinfección (L+D).

b. Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos.

c. Se han reconocido los tratamientos de Desratización, Desinsectación y Desinfección (DDD).

d. Se han descrito los procedimientos para la recogida y retirada de los residuos de una unidad de manipulación de alimentos.

e. Se han clasificado los productos de limpieza, desinfección y los utilizados para los tratamientos de DDD y sus condiciones de empleo.

f. Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos DDD.

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

h. Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas higiénicas.

i. Se han identificado los peligros sanitarios asociados a los malos hábitos y sus medidas de prevención.

j. Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos.

k. Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos.

L. Se han enumerado las enfermedades de obligada declaración.

M Se ha reconocido la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza.

N. Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.

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

- 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.

4. Utiliza los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados.

- 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.

5. Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones sanitarias y ambientales.

- 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.

6. 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.

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

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

- 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.

DEPARTAMENT HOSTALERÍA I TURISME CURS 2025-2026	CFGB Cuina i restauració
CRITERIS D'AVALUACIÓN	
MÒDUL: APROVISIONAMENT I CONSERVACIÓ DE MATÈRIES PRIMERES I HIGIENE EN LA MANIPULACIÓ CURS 1º CFGB CUINA I RESTAURACIÓ	

1 Netaja i desinfecta utilatge, equips i instal·lacions valorant la seua repercussió en la qualitat higienicosanitària dels productes.

- a. S'han identificat els requisits higienicosanitaris que han de complir els equips, utilatge i instal·lacions d'ús alimentari.
- b. S'han avaluat les conseqüències per a la innocuïtat dels productes i la seguretat dels consumidors d'una neteja/ desinfeccions inadequades. c) S'han descrit els procediments, freqüències i equips de neteja i desinfecció (L+D).
- c. S'han descrit els paràmetres objecte de control associats al nivell de neteja o desinfecció requerits.
- d. S'han reconegut els tractaments de Desratització, Desinsectació i Desinfecció (*DDD).
- e. S'han descrit els procediments per a la recollida i retirada dels residus d'una unitat de manipulació d'aliments.
- f. S'han classificat els productes de neteja, desinfecció i els utilitzats per als tractaments de DDD i les seues condicions d'ocupació.
- g. S'han avaluat els perills associats a la manipulació de productes de neteja, desinfecció i tractaments DDD.

2. Manté bones pràctiques higièniques avaluant els perills associats als mals hàbits higiènics.

- h. S'han reconegut les normes higienicosanitàries d'obligat compliment relacionades amb les pràctiques higièniques.
- i. S'han identificat els perills sanitaris associats als mals hàbits i les seues mesures de prevenció.
- j. S'han identificat les mesures d'higiene personal associades a la manipulació d'aliments.
- k. S'han reconegut tots aquells comportaments o aptituds susceptibles de produir una contaminació en els aliments.

- l. S'han enumerat les malalties d'obligada declaració.
- m. S'ha reconegut la vestimenta de treball completa i els seus requisits de neteja.
- n. S'han identificat els mitjans de protecció de corts, cremades o ferides del manipulador.

3. Aplica bones pràctiques de manipulació d'aliments relacionant estes amb la qualitat higienicosanitària dels productes.

- a. S'han reconegut les normes higienicosanitàries d'obligat compliment relacionades amb les Pràctiques de Manipulació.
- b. S'han classificat i descrit els principals riscos i toxiinfeccions d'origen alimentari relacionant-les amb els agents causants.
- c. S'ha valorat la repercussió d'una mala manipulació d'aliments en la salut dels consumidors.
- d. S'han descrit les principals alteracions dels aliments.
- e. S'han descrit els diferents mètodes de conservació d'aliments.
- f. S'ha evitat el contacte de matèries primeres o semielaborats amb els productes processats.
- g. S'han identificat al·lèrgies i intoleràncies alimentàries.
- h. S'ha evitat la possible presència de traces d'al·lèrgens en productes lliures d'estos.
- i. S'han reconegut els procediments d'actuació enfront d'alertes alimentàries.

4. Utilitza els recursos eficientment, avaluant els beneficis ambientals associats.

- a. S'ha relacionat el consum de cada recurs amb l'impacte ambiental que provoca.
- b. S'han definit els avantatges que el concepte de reducció de consums aporta a la protecció ambiental.
- c. S'han descrit els avantatges ambientals del concepte de reutilització dels recursos.
- d. S'han reconegut aquelles energies i/ o recursos la utilització dels quals siga menys perjudicial per a l'ambient.
- e. S'han caracteritzat les diferents metodologies existents per a l'estalvi d'energia i la resta de recursos que s'utilitzen en la indústria alimentària.
- f. S'han identificat les no-conformitats i les accions correctives relacionades amb el consum dels recursos.

5. Arreplega els residus de manera selectiva reconeixent les seues implicacions sanitàries i ambientals.

- a. S'han identificat i classificat els diferents tipus de residus generats d'acord amb el seu origen, estat i necessitat de reciclatge, depuració o tractament.

- b. S'han reconegut els efectes ambientals dels residus, contaminants i altres afeccions originades per la indústria alimentària.
- c. S'han descrit les tècniques de recollida, selecció, classificació i eliminació o abocament de residus.
- d. S'han reconegut els paràmetres que possibiliten el control ambiental en els processos de producció dels aliments relacionats amb els residus, abocaments o emissions.
- e. S'han establert per orde d'importància les mesures preses per a la protecció ambiental.
- f. S'han identificat les no-conformitats i les accions correctives relacionades amb la gestió dels residus.

6. Envasa i conserva gèneres crus, semielaborats i elaborats relacionant i aplicant el mètode concorde a les necessitats dels productes, segons instruccions rebudes i normes establides.

- a. S'han caracteritzat els diversos mètodes d'envasament i conservació, així com els equips associats a cada mètode.
- b. S'han relacionat les necessitats d'envasament i conservació de les matèries prevalgueren cuina amb els mètodes i equips.
- c. S'han executat les tècniques bàsiques d'envasament i conservació seguint els procediments establits.
- d. S'han executat les tasques tenint en compte la normativa higienicosanitària.
- e) S'han determinat els llocs de conservació idonis, per als gèneres, fins al moment del seu ús/consum o destí final.
- e. S'han realitzat totes les operacions tenint en compte la normativa de prevenció de riscos laborals.

7. Recepciona matèries primeres identificant les seues característiques i les seues necessitats de conservació i emmagatzematge.

- a. S'han interpretat les instruccions rebudes i la documentació associada a la recepció de matèries primeres.
- b. S'han reconegut les matèries primeres i les seues característiques.
- c. S'ha interpretat l'etiquetatge dels productes.
- d. S'ha comprovat la coincidència de quantitat i qualitat del sol·licitat amb el rebut.
- e. S'han identificat les necessitats de conservació de les matèries primeres.
- f. S'han emmagatzemat les matèries primeres en el lloc apropiat per a la seua conservació atenent normes establides i instruccions rebudes.
- g. S'han col·locat les matèries primeres en funció de la prioritat en el seu consum.
- h. S'ha mantingut el magatzem en condicions d'orde i neteja.

DEPARTAMENTO HOSTELERÍA Y TURISMO

MÓDULO: *ATENCIÓN AL CLIENTE*

CURS 2025-2026

**CFGB
COCINA Y
GASTRONOMÍA
1º CURSO**

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1. Atención al cliente utilizando técnicas de comunicación

- Analiza el comportamiento del cliente.
- Adapta actitud y discurso a la situación.
- Obtiene información relevante del cliente.
- Utiliza técnicas y actitudes que favorecen la comunicación.
- Mantiene conversaciones con léxico comercial.
- Responde a preguntas sencillas con vocabulario adecuado.
- Expone oralmente temas prefijados.
- Demuestra cordialidad y amabilidad.

2. Comunicación de las posibilidades del servicio

- Identifica tipologías de público.
- Distingue entre clientes, proveedores y público general.
- Reconoce terminología comercial básica.
- Diferencia entre información y publicidad.
- Adecuación de respuestas según el tipo de pregunta.
- Informa sobre características y calidades del servicio.
- Asesora sobre opciones recomendables.

3. Información sobre el servicio realizado

- Entrega correctamente el producto o servicio.
- Explica las operaciones realizadas.
- Indica tiempos previstos y resultados esperables.

Además, la evaluación se complementa con:

- **Pruebas escritas** al final de cada unidad.
- **Actividades prácticas** (60% de la nota).
- **Presentación del cuaderno y tareas en AULES** (30%).
- **Actitud y comportamiento** (10%).

**DEPARTAMENT
D'HOSTALERIA I TURISME**

MODUL :*ATENCIÓ AL CLIENT*

CURS 2025-2026

C.F.G.B.

CUINA I GASTRONOMIA

CRITERIS D'AVALUACIÓ

1. Atén possibles clients utilitzant tècniques de comunicació

- S'ha analitzat el comportament del client.
- S'ha adaptat l'actitud i el discurs a la situació.
- S'ha obtingut la informació necessària del client.
- S'ha afavorit la comunicació amb tècniques i actituds apropiades.
- S'ha mantingut una conversa amb fórmules i lèxic comercial.
- S'ha respost a preguntes senzilles amb vocabulari adequat.
- S'ha expressat oralment un tema prefixat en interacció.
- S'ha demostrat cordialitat i amabilitat en el tracte.

2. Comunica al client les possibilitats del servei, justificant-les tècnicament

- S'han analitzat les tipologies de públic.
- S'han diferenciat clients, proveïdors i públic general.
- S'ha reconegut la terminologia bàsica comercial.
- S'ha distingit entre informació i publicitat.
- S'han adequat les respostes a les preguntes del públic.
- S'ha informat sobre les característiques del servei.
- S'ha assessorat sobre l'opció més recomanable.

3. Informa al client del servei realitzat, justificant les operacions

- S'ha entregat correctament el producte o servei.
- S'han explicat les operacions realitzades.
- S'han indicat els temps previstos i resultats esperables.

A més, l'avaluació es complementa amb:

- Proves escrites al final de cada unitat. Activitats pràctiques (60% de la nota).
- Presentació del quadern i tasques a AULES (30%).
- Actitud i comportament (10%).

HOSTELERÍA Y TURISMO

CURSO 2025-2026

**CFGB Cocina y
restauración**

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

MÓDULO: PROCESOS BÁSICOS DE PRODUCCIÓN CULINARIA

CURSO 1º DE GRADO BÁSICO DE COCINA Y RESTAURACIÓN

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1. 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.
- g) Se han ejecutado las diversas técnicas de cocción siguiendo los procedimientos establecidos.
- h) Se han distinguido posibles alternativas en función de los resultados obtenidos.
- i) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.
- j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, y de prevención de riesgos laborales.

2. 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.

3. 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 ha 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.

4. 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 sen cillas, 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.

5. 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.

6. 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.

HOSTALERIA I TURISME

CURS 2025-2026

CFGB Cuina i restauració

CRITERIS D'AVALUACIÓ

MÒDUL: PROCESSOS BÀSICS DE PRODUCCIÓ CULINÀRIA

CURS 1r DE GRAU BÀSIC DE CUINA I RESTAURACIÓ

RESULTATS D'APRENENTATGE I CRITERIS D'AVALUACIÓ

1. Executa tècniques elementals de cocció identificant les seves característiques i aplicacions.

Criteris d'avaluació:

- a) S'ha interpretat la terminologia professional relacionada.
- b) S'han descrit i classificat les diverses tècniques de cocció.
- c) S'han identificat i relacionat les tècniques elementals de cocció respecte a les seves possibilitats d'aplicació a diversos gèneres.
- d) S'han relacionat i determinat les necessitats prèvies al desenvolupament de les diverses tècniques de cocció.
- e) S'han identificat les fases i maneres d'operar distintives en l'aplicació de cada tècnica.
- g) S'han executat les diverses tècniques de cocció seguint els procediments establerts.
- h) S'han distingit possibles alternatives en funció dels resultats obtinguts.
- i) S'han desenvolupat els procediments intermedis de conservació tenint en compte les necessitats de les diverses matèries primeres i el seu ús posterior.
- j) S'han realitzat totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, i de prevenció de riscos laborals.

2. Realitza elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions reconeixent i aplicant els diversos procediments.

Criteris d'avaluació:

- a) S'han descrit i classificat les diverses elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions, així com les seves possibles aplicacions.
- b) S'ha verificat la disponibilitat de tots els elements necessaris per al desenvolupament dels procediments d'elaboració de fons, salses i altres elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions.
- c) S'han realitzat els procediments d'obtenció d'elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions seguint els procediments establerts.
- d) S'han determinat les possibles mesures de correcció en funció dels resultats obtinguts.
- e) S'han desenvolupat els procediments intermedis de conservació tenint en compte les necessitats de les elaboracions i el seu ús posterior.
- f) S'han realitzat totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària i de protecció mediambiental.

3. Prepara elaboracions culinàries senzilles identificant i aplicant els diferents procediments.

Criteris d'avaluació:

- a) S'ha interpretat correctament la informació necessària.
- b) S'han fet les tasques d'organització i seqüenciació de les diverses fases necessàries en el desenvolupament de les elaboracions dins del termini i en la forma escaient.
- c) S'ha verificat la disponibilitat de tots els elements necessaris prèviament al desenvolupament de les tasques.
- d) S'han executat les tasques d'obtenció d'elaboracions culinàries elementals seguint els procediments establerts.
- e) S'han executat les tasques tenint en compte la normativa higienicosanitària.
- f) Es mantingut el lloc de treball net i ordenat durant tot el procés.
- g) S'ha justificat l'ús de la tècnica en funció de l'aliment a processar.
- h) S'han desenvolupat els procediments intermedis de conservació tenint en compte les necessitats de les elaboracions i el seu

ús posterior.

i) S'han determinat les possibles mesures de correcció en funció dels resultats obtinguts.

j) S'han realitzat totes les operacions tenint en compte la normativa, de seguretat laboral.

4. Elabora guarnicions i elements de decoració bàsics relacionant-los amb el tipus d'elaboració i forma de presentació.

Criteris d'avaluació.

a) S'han descrit i classificat les diverses guarnicions i decoracions sen cillas, així com les seves possibles aplicacions.

b) S'han determinat les guarnicions i decoracions adequant-les a l'elaboració a la qual acompanyen.

c) S'ha verificat la disponibilitat de tots els elements necessaris prèviament al desenvolupament de les tasques.

d) S'han elaborat les guarnicions i decoracions seguint els procediments establerts.

e) S'han desenvolupat els procediments intermedis de conservació tenint en compte les necessitats de les elaboracions i el seu ús posterior.

f) S'han executat les tasques tenint en compte la normativa higienicosanitària.

g) S'han determinat les possibles mesures de correcció en funció dels resultats obtinguts.

5. Realitza acabats i presentacions senzilles relacionant la seva importància en el resultat final de les elaboracions.

Criteris d'avaluació.

a) S'ha verificat la disponibilitat de tots els elements que configuren l'elaboració.

b) S'han disposats els diferents elements de l'elaboració seguint criteris estètics, instruccions rebudes o procediments establerts.

c) S'han relacionat i aplicat les tècniques d'envasament i conservació necessàries per als productes semielaborats i/o acabats seguint els procediments establerts.

d) S'han determinat les possibles mesures de correcció en funció dels resultats obtinguts.

e) S'han executat les tasques tenint en compte la normativa higienicosanitària.

f) S'han realitzat totes les operacions tenint en compte la normativa de prevenció de riscos laborals.

6. Assisteix els processos d'elaboració culinària complexos i el servei en cuina, valorant les seves implicacions en els resultats finals i en la satisfacció del client.

Criteris d'avaluació.

a) S'han identificat els diferents tipus de servei i les seves característiques.

b) S'han mantingut els diversos productes en condicions òptimes de servei, segons instruccions rebudes o procediments establerts.

c) S'ha verificat la disponibilitat de tots els elements necessaris per al desenvolupament del servei.

d) S'ha interpretat la documentació i instruccions relacionades amb els requeriments del servei.

e) S'ha col·laborat en la realització de les elaboracions d'obligada execució durant el desenvolupament del servei seguint els procediments establerts.

f) S'han executat les tasques tenint en compte la normativa higienicosanitària.

g) S'ha assistit en la disposició dels diferents elements que componen l'elaboració seguint instruccions o normes establertes.

h) S'han realitzat totes les operacions tenint en compte la normativa de seguretat laboral.

DEPARTAMENTO HOSTELERÍA Y TURISMO

MÓDULO: *TÉCNICAS ELEMENTALES DE
PREELABORACIÓN*
CURS 2025-2026

**CFGB
COCINA Y
GASTRONOMÍA
1º CURSO**

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1. **Identifica las materias primas utilizadas en cocina**
 - Reconoce los distintos grupos de alimentos.
 - Describe sus características organolépticas y aplicaciones culinarias.
2. **Aplica técnicas básicas de limpieza y preparación de alimentos**
 - Realiza el lavado, pelado y troceado de productos vegetales y animales.
 - Mantiene la higiene personal y del entorno durante el proceso.
3. **Utiliza correctamente los utensilios y maquinaria de preelaboración**
 - Emplea cuchillos, peladores, cortadoras y otros equipos de forma segura.
 - Realiza el mantenimiento básico y limpieza de los utensilios.
4. **Ejecuta cortes básicos con precisión y seguridad**
 - Aplica técnicas como brunoise, juliana, mirepoix, entre otros.
 - Controla el tamaño, forma y presentación del producto.
5. **Aplica técnicas de conservación adecuadas a cada tipo de alimento**
 - Utiliza métodos como refrigeración, congelación y envasado.
 - Etiqueta correctamente los productos preelaborados.
6. **Cumple con las normas de seguridad, higiene y prevención de riesgos**
 - Usa correctamente los EPIs.
 - Identifica riesgos y actúa con responsabilidad en el entorno de trabajo.
7. **Muestra actitud profesional en el desarrollo de las tareas**
 - Trabaja con orden, limpieza y respeto por los compañeros.
 - Demuestra interés, puntualidad y responsabilidad.

DEPARTAMENT D'HOSTALERIA I TURISME

MODUL : ***TÈCNIQUES BÀSIQUES DE
PREELABORACIÓ.***
CURS 2025-2026

C.F.G.B.
CUINA I GASTRONOMIA

CRITERIS D'AVALUACIÓ

- 1.-Identifica les primeres matèries utilitzades en cuina
 - Reconeix els diferents grups d' aliments.
 - Descriu les seves característiques organolèptiques i aplicacions culinàries.
- 2.-Aplica tècniques bàsiques de neteja i preparació d' aliments.
 - Realitza el rentat, pelat i trossejat de productes vegetals i animals.
 - Manté la higiene personal i de l' entorn durant el procés.
- 3.-Utilitza correctament els estris i maquinària de preelaboració.
 - Empra ganivets, peladors, talladores i altres equips de forma segura.
 - Realitza el manteniment bàsic i neteja dels estris.
- 4.-Executa talls bàsics amb precisió i seguretat.
 - Aplica tècniques com brunoise, juliana, mirepoix, entre d'altres.
 - Controla la mida, forma i presentació del producte.
- 5.-Aplica tècniques de conservació adequades a cada tipus d' aliment.
 - Utilitza mètodes com refrigeració, congelació i envasament.
 - Etiqueta correctament els productes preelaborats.
- 6.-Compleix amb les normes de seguretat, higiene i prevenció de riscos.
 - Usa correctament els EPIs.
 - Identifica riscos i actua amb responsabilitat en l' àmbit de treball.
- 7.-Mostra actitud professional en el desenvolupament de les tasques
 - Treballa amb ordre, neteja i respecte pels companys.
 - Demostra interès, puntualitat i responsabilitat.