

# HOSTELERÍA Y TURISMO

CURSO 2025-2026

**CFGS Dirección de  
cocina**

## CRITERIOS DE EVALUACIÓN

### MÓDULO: CONTROL DE APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS

CURSO 1º DE GRADO SUPERIOR DE DIRECCIÓN DE COCINA

#### RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

**1. Selecciona materias primas identificando sus cualidades organolépticas y sus aplicaciones.**

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito y clasificado las materias primas en restauración.
- b) Se ha analizado la organización de las materias primas teniendo como referencia el código alimentario.
- c) Se han reconocido las materias primas en restauración, sus características y sus cualidades organolépticas.
- d) Se han relacionado las cualidades organolépticas de los alimentos y bebidas con sus principales aplicaciones gastronómicas.
- e) Se han reconocido las categorías y presentaciones comerciales de los alimentos y bebidas.
- f) Se han reconocido y caracterizado los sellos europeos y los sellos españoles de calidad alimentaria.
- g) Se han identificado y caracterizado los productos acogidos a los sellos españoles de calidad alimentaria.

**2. Recepciona materias primas verificando el cumplimiento de los protocolos de calidad y seguridad alimentaria.**

Criterios de evaluación:

- h) Se han descrito y caracterizado las operaciones necesarias para recepcionar materias primas en cocina.
- i) Se han identificado los equipos e instrumentos para el control cuantitativo, cualitativo e higiénico-sanitario.
- j) Se ha interpretado el etiquetado de los productos.
- k) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.
- l) Se ha verificado el cumplimiento por parte del proveedor de la normativa referente al embalaje, transporte, cantidad, calidad, caducidad, temperatura, manipulación y otras.
- m) Se han verificado el cumplimiento de la petición de compra y los requisitos establecidos para las materias primas solicitadas.
- n) Se han reconocido y formalizado los documentos relacionados con los procesos de recepción.
- o) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos y se ha controlado la recogida de residuos.
- p) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

**3. Almacena materias primas y otros suministros en restauración identificando las necesidades de conservación y ubicación.**

Criterios de evaluación:

- Se han descrito y caracterizado los lugares para el almacenamiento y conservación de las materias primas y otros suministros.
- Se han determinado los métodos de conservación idóneos para las materias primas.
- Se han determinado las temperaturas y los envases adecuados para la conservación de los géneros hasta el momento de su uso.
- Se han colocado las materias primas en función de la prioridad en su consumo.

- Se ha mantenido el almacén, economato y/o bodega en condiciones de orden y limpieza
- Se ha evitado el consumo innecesario de recursos y controlado la recogida de residuos.
- Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

#### **4. Controla consumos y existencias registrando los movimientos de entradas y de salidas de géneros.**

##### Criterios de evaluación.

- Se ha descrito el concepto de control de existencias en restauración.
- Se han caracterizado los procedimientos de solicitud de pedidos a almacén, su control, la documentación asociada y las relaciones interdepartamentales entre los departamentos involucrados
- 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
- Se han realizado diversos tipos de inventarios y se han descrito su función e importancia en el control de consumos y existencias
- Se han efectuado rotaciones de géneros en el almacén en función de diversas circunstancias
- Se ha calculado el consumo de existencias teniendo en cuenta diferentes parámetros de valoración
- Se han utilizado aplicaciones informáticas para el control de consumos y existencias en economato.

# HOSTALERIA I TURISME

CURS 2025-2026

## CFGS Direcció de cuina

### CRITERIS D'AVALUACIÓ

#### MÒDUL: CONTROL D'APROVISIONAMIENT DE MATÈRIES PRIMERES

CURS 1r DE GRAU SUPERIOR DE DIRECCIÓ DE CUINA

#### RESULTATS D'APRENENTATGE I CRITERIS D'AVALUACIÓ

**1. Selecciona matèries primeres identificant les seves qualitats organolèptiques i les seves aplicacions.**

Criteris d'avaluació:

- a) S'han descrit i classificat les matèries primeres en restauració.
- b) S'ha analitzat l'organització de les matèries primeres tenint com a referència el codi alimentari.
- c) S'han reconegut les matèries primeres en restauració, les seves característiques i les seves qualitats organolèptiques.
- d) S'han relacionat les qualitats organolèptiques dels aliments i begudes amb les seves principals aplicacions gastronòmiques.
- e) S'han reconegut les categories i presentacions comercials dels aliments i begudes.
- f) S'han reconegut i caracteritzat els segells europeus i els segells espanyols de qualitat alimentària.
- g) S'han identificat i caracteritzat els productes aollits als segells espanyols de qualitat alimentària.

**2. Recepciona matèries primeres verificant el compliment dels protocols de qualitat i seguretat alimentària.**

Criteris d'avaluació:

- h) S'han descrit i caracteritzat les operacions necessàries per a recepcionar matèries primeres en cuina.
- i) S'han identificat els equips i instruments per al control quantitatiu, qualitatiu i higiènic - sanitari.
- j) S'ha interpretat l'etiquetatge dels productes.
- k) S'ha comprovat la coincidència de quantitat i qualitat del sol·licitat amb el rebut.
- l) S'ha verificat el compliment per part del proveïdor de la normativa referent a l'embalatge, transport, quantitat, qualitat, caducitat, temperatura, manipulació i altres.
- m) S'han verificat el compliment de la petició de compra i els requisits establerts per a les matèries primeres sol·licitades.
- n) S'han reconegut i formalitzat els documents relacionats amb els processos de recepció.
- o) S'ha evitat el consum innecessari de recursos i s'ha controlat la recollida de residus.
- p) S'han realitzat totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

**3. Emmagatzema matèries prevals i altres subministraments en restauració identificant les necessitats de conservació i ubicació.**

Criteris d'avaluació:

- S'han descrit i caracteritzat els llocs per a l'emmagatzematge i conservació de les matèries primeres i altres subministraments.
- S'han determinat els mètodes de conservació idonis per a les matèries primeres.
- S'han determinat les temperatures i els envasos adequats per a la conservació dels gèneres fins al moment del seu ús.
- S'han col·locat les matèries primeres en funció de la prioritat en el seu consum.
- S'ha mantingut el magatzem, economat i/o celler en condicions d'ordre i neteja

- S'ha evitat el consum innecessari de recursos i controlat la recollida de residus.
- S'han realitzat totes les operacions tenint en compte la normativa higiènica sanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

#### **4. Controla consums i existències registrant els moviments d'entrades i de sortides de gèneres.**

##### Criteris d'avaluació.

- S'ha descrit el concepte de control d'existències en restauració.
- S'han caracteritzat els procediments de sol·licitud de comandes a magatzem, el seu control, la documentació associada i les relacions interdepartamentals entre els departaments involucrats
- S'han identificat els gèneres susceptibles de ser lliurats directament en els departaments de venda i/o producció per part del proveïdor i el seu control
- S'han realitzat diversos tipus d'inventaris i s'han descrit la seva funció i importància en el control de consums i existències
- S'han efectuat rotacions de gèneres en el magatzem en funció de diverses circumstàncies
- S'ha calculat el consum d'existències tenint en compte diferents paràmetres de valoració
- S'han utilitzat aplicacions informàtiques per al control de consums i existències en economat.

# HOSTELERÍA Y TURISMO

CURSO 2025-2026

## CFGS Dirección de Cocina

### CRITERIOS DE EVALUACIÓN

#### MÓDULO: GESTIÓN DE LA CALIDAD Y SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA

CURSO 1º DE GRADO SUPERIOR DE DIRECCIÓN DE COCINA

#### **RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

##### **1. Identifica los sistemas de gestión de la calidad caracterizando los pasos para su diseño e implementación.**

###### Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido los conceptos, la etimología y los diferentes aspectos del término «calidad».
- b) Se han identificado los principios más relevantes relacionados con la calidad y con su gestión.
- c) Se han analizado los objetivos de los sistemas de gestión de la calidad.
- d) Se ha relacionado el diseño del sistema de calidad con las particularidades de la empresa.
- e) Se han identificado los manuales y otra documentación relacionada con el sistema de gestión de la calidad.
- f) Se han descrito las acciones de formación necesarias para el personal a su cargo para implementar el sistema de calidad determinado.

##### **2. Controla la aplicación de las normas de calidad caracterizando los métodos y herramientas de medición.**

###### Criterios de evaluación:

- a) Se han definido los métodos y herramientas de medición de la calidad.
- b) Se han relacionado los datos que se obtienen de las diferentes herramientas de medición con posibles acciones de mejora.
- c) Se han identificado y reconocido las características de un plan de calidad para posteriormente obtener el certificado de calidad.
- d) Se han analizado diferentes planes de calidad relacionados con las empresas de restauración.
- e) Se han reconocido los métodos para la autoevaluación.
- f) Se han reconocido y caracterizado las tendencias o corrientes más actuales en la normalización y certificación de los nuevos modelos de la calidad.

##### **3. Supervisa la limpieza y desinfección del utillaje, equipos e instalaciones valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos.**

###### Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los equipos, utillaje e instalaciones de manipulación de alimentos.
- b) Se han evaluado las consecuencias para la inocuidad de los productos y la seguridad de los consumidores de una limpieza/ desinfección inadecuada.
- c) Se han descrito los procedimientos, frecuencias y equipos de limpieza y desinfección (L+D).
- d) Se ha comprobado la limpieza o desinfección con los productos establecidos, asegurando la completa eliminación de éstos.
- e) Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos.
- f) Se han reconocido los tratamientos de Desratización, Desinsectación y Desinfección (DDD).
- g) Se han descrito los procedimientos para la recogida y retirada de los residuos de una unidad de manipulación de alimentos.
- h) Se han clasificado los productos de limpieza, desinfección y los utilizados para los tratamientos de DDD y sus condiciones

de empleo.

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

**4. Verifica las buenas prácticas higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.**

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas higiénicas y de manipulación.

b) Se han identificado los peligros sanitarios, así como los principales riesgos y toxiinfecciones asociados a los malos hábitos.

c) Se han identificado los agentes causantes de los riesgos y sus medidas de prevención en el caso de que existan.

d) Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos, para evitar problemas en la salud de los consumidores.

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

f) Se han enumerado las enfermedades de obligada declaración, identificando a su vez alergias e intolerancias alimentarias.

g) Se han reconocido los procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias

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

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

**5. Aplica los sistemas de autocontrol basados en el APPCC y de control de la trazabilidad, justificando los principios asociados a los mismos.**

Criterios de evaluación:

a) Se ha identificado la necesidad y trascendencia para la seguridad alimentaria del sistema de autocontrol.

b) Se han reconocido los conceptos generales del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC).

c) Se han definido conceptos clave para el control de potenciales peligros sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control y medidas correctivas.

d) Se han definido los parámetros asociados a la evaluación de los puntos críticos de control.

e) Se han cumplimentado los registros asociados al sistema.

f) Se ha relacionado la trazabilidad con la seguridad alimentaria.

g) Se ha documentado y trazado el origen, las etapas del proceso y el destino del alimento.

h) Se han reconocido las principales normas voluntarias implantadas en el sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005 y otras).

**6. Controla la gestión ambiental en los establecimientos de restauración, reconociendo sus beneficios, así como sus implicaciones a nivel sanitario.**

Criterios de evaluación:

a) Se ha relacionado el consumo y su reducción, valorando las ventajas ambientales que aporta.

b) Se han descrito las ventajas ambientales del concepto de reutilización de los recursos.

c) Se han identificado aquellas energías y/ o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente y aquellas que sean convenientes desde el punto de vista económico.

d) Se han reconocido y clasificado los distintos tipos de residuos generados, así como los efectos ambientales de los mismos.

e) Se han determinado las posibles afecciones originadas por la industria alimentaria.

f) Se han aplicado las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.

g) Se han establecido los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos, vertidos o emisiones y se han tomado medidas para la protección ambiental.

h) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con la gestión de los residuos.

# HOSTALERIA I TURISME

CURSO 2025-2026

## CFGS Direcció de Cuina

### CRITERIS D' AVALUACIÓ

#### MÒDUL: GESTIÓ DE LA QUALITAT I SEGURETAT I HIGIENE ALIMENTÀRIA

CURS 1r DE GRAU SUPERIOR DE DIRECCIÓ DE CUINA

#### **RESULTATS D' APRENENTATGE I CRITERIS D' AVALUACIÓ**

##### **1. Identifica els sistemes de gestió de la qualitat caracteritzant els passos per al seu disseny i implementació.**

###### Criteris d' avaluació:

- a) S'han reconegut els conceptes, l'etimologia i els diferents aspectes del terme «qualitat».
- b) S' han identificat els principis més rellevants relacionats amb la qualitat i amb la seva gestió.
- c) S' han analitzat els objectius dels sistemes de gestió de la qualitat.
- d) S' ha relacionat el disseny del sistema de qualitat amb les particularitats de l' empresa.
- e) S' han identificat els manuals i altra documentació relacionada amb el sistema de gestió de la qualitat.
- f) S' han descrit les accions de formació necessàries per al personal al seu càrrec per implementar el sistema de qualitat determinat.

##### **2. Controla l'aplicació de les normes de qualitat caracteritzant els mètodes i eines de mesurament.**

###### Criteris d' avaluació:

- a) S' han definit els mètodes i eines de mesurament de la qualitat.
- b) S' han relacionat les dades que s' obtenen de les diferents eines de mesurament amb possibles accions de millora.
- c) S' han identificat i reconegut les característiques d' un pla de qualitat per posteriorment obtenir el certificat de qualitat.
- d) S' han analitzat diferents plans de qualitat relacionats amb les empreses de restauració.
- e) S' han reconegut els mètodes per a l' autoavaluació.
- f) S' han reconegut i caracteritzat les tendències o corrents més actuals en la normalització i certificació dels nous models de la qualitat.

##### **3. Supervisa la neteja i desinfecció de l'utillatge, equips i instal·lacions valorant la seva repercussió en la qualitat higienicosanitària dels productes.**

###### Criteris d' avaluació:

- a) S' han identificat els requisits higienicosanitaris que han de complir els equips, utillatge i instal·lacions de manipulació d' aliments.
- b) S' han avaluat les conseqüències per a la innocuïtat dels productes i la seguretat dels consumidors d' una neteja/ desinfecció inadequada.
- c) S'han descrit els procediments, freqüències i equips de neteja i desinfecció (L+D).
- d) S' ha comprovat la neteja o desinfecció amb els productes establerts, assegurant la completa eliminació d' aquests.
- e) S' han descrit els paràmetres objecte de control associats al nivell de neteja o desinfecció requerits.
- f) S'han reconegut els tractaments de Desratització, Dilució i Desinfecció (DDD).
- g) S' han descrit els procediments per a la recollida i retirada dels residus d' una unitat de manipulació d' aliments.
- h) S' han classificat els productes de neteja, desinfecció i els utilitzats per als tractaments de DDD i les seves condicions d' ocupació.
- i) S' han avaluat els perills associats a la manipulació de productes de neteja, desinfecció i tractaments DDD.

##### **4. Verifica les bones pràctiques higièniques avaluant els perills associats als mals hàbits higiènics.**

Criteris d'avaluació:

- a) S'han reconegut les normes higienicosanitàries d'obligat compliment relacionades amb les pràctiques higièniques i de manipulació.
- b) S'han identificat els perills sanitaris, així com els principals riscos i toxiinfeccions associats als mals hàbits.
- c) S'han identificat els agents causants dels riscos i les seves mesures de prevenció en el cas que n'hi hagi.
- d) S'han identificat les mesures d'higiene personal associades a la manipulació d'aliments, per evitar problemes en la salut dels consumidors.
- e) S'han reconegut tots aquells comportaments o aptituds susceptibles de produir una contaminació o alteració en els aliments.
- f) S'han enumerat les malalties d'obligada declaració, identificant al seu torn al·lèrgies i intoleràncies alimentàries.
- g) S'han reconegut els procediments d'actuació enfront d'alertes alimentàries.
- h) S'ha reconegut la vestimenta de treball completa i els seus requisits de neteja.
- i) S'han identificat els mitjans de protecció de talls, cremades o ferides del manipulador.

**5. Aplica els sistemes d'autocontrol basats en l'APPCC i de control de la traçabilitat, justificant els principis associats als mateixos.**

Criteris d'avaluació:

- a) S'ha identificat la necessitat i transcendència per a la seguretat alimentària del sistema d'autocontrol.
- b) S'han reconegut els conceptes generals del sistema d'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crítics (APPCC).
- c) S'han definit conceptes clau per al control de potencials perills sanitaris: punt crític de control, límit crític, mesures de control i mesures correctives.
- d) S'han definit els paràmetres associats a l'avaluació dels punts crítics de control.
- e) S'han complimentat els registres associats al sistema.
- f) S'ha relacionat la traçabilitat amb la seguretat alimentària.
- g) S'ha documentat i traçat l'origen, les etapes del procés i la destinació de l'aliment.
- h) S'han reconegut les principals normes voluntàries implantades en el sector alimentari (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005 i altres).

**6. Controla la gestió ambiental en els establiments de restauració, reconeixent els seus beneficis, així com les seves implicacions a nivell sanitari.**

Criteris d'avaluació:

- a) S'ha relacionat el consum i la seva reducció, valorant els avantatges ambientals que aporta.
- b) S'han descrit els avantatges ambientals del concepte de reutilització dels recursos.
- c) S'han identificat aquelles energies i/o recursos la utilització dels quals sigui menys perjudicial per a l'ambient i aquelles que siguin convenients des del punt de vista econòmic.
- d) S'han reconegut i classificat els diferents tipus de residus generats, així com els efectes ambientals dels mateixos.
- e) S'han determinat les possibles afeccions originades per la indústria alimentària.
- f) S'han aplicat les tècniques de recollida, selecció, classificació i eliminació o abocament de residus.
- g) S'han establert els paràmetres que possibiliten el control ambiental en els processos de producció dels aliments relacionats amb els residus, abocaments o emissions i s'han pres mesures per a la protecció ambiental.
- h) S'han identificat les no-conformitats i les accions correctives relacionades amb la gestió dels residus.

# HOSTELERÍA Y TURISMO

CURSO 2025-2026

**CFGS Dirección de  
cocina**

## CRITERIOS DE EVALUACIÓN

### MÓDULO: PROYECTO INTERMODULAR

CURSO 1º DE GRADO SUPERIOR DE DIRECCIÓN DE COCINA

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

#### PROCESOS DE PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN EN COCINA.

**4. Planifica los procesos de preelaboración de materias primas en cocina, caracterizando las técnicas de limpieza, corte y/o racionado necesarias en función de su posterior uso.**

##### Criterios de evaluación:

- a) Se han relacionado las técnicas con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios.
- b) Se han realizado las tareas de pesado, preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas.
- c) Se han caracterizado y calculado los métodos para la determinación de rendimientos y escandallos.
- d) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.

#### PROCESOS DE ELABORACIÓN CULINARIA.

**1. Organiza los procesos de elaboración culinaria, determinando sus fases y relacionándolas con las características de los productos que se pretenden obtener.**

##### Criterios de evaluación:

- 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.
- d) Se ha reconocido e interpretado la terminología relacionada con la producción culinaria.
- b) Se han descrito y caracterizado los documentos relacionados con la producción en cocina.
- e) Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas y otros.
- h) Se han determinado los procesos, buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos.
- i) Se ha valorado, desde el ámbito organizativo, la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

#### CONTROL DE APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS.

**1. Selecciona materias primas identificando sus cualidades organolépticas y sus aplicaciones.**

##### Criterios de evaluación:

- e) Se han reconocido las categorías y presentaciones comerciales de los alimentos y bebidas.
- f) Se han reconocido y caracterizado los sellos europeos y los sellos españoles de calidad alimentaria.
- g) Se han identificado y caracterizado los productos acogidos a los sellos españoles de calidad alimentaria.

#### ITINERARIO PERSONAL PARA LA EMPLEABILIDAD I.

**3. Ejerce los derechos y cumple las obligaciones que se derivan de las relaciones laborales, reconociéndolas en los diferentes contratos de trabajo.**

##### Criterios de evaluación:

- Se han identificado las causas y efecto de extinción de la relación laboral.

#### GESTIÓN DE LA CALIDAD Y DE LA SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA.

**6. Controla la gestión ambiental en los establecimientos de restauración, reconociendo sus beneficios, así como sus**

**implicaciones a nivel sanitario.**

Criterios de evaluación.

- a) Se ha relacionado el consumo y su reducción, valorando las ventajas ambientales que aporta.
- b) Se han descrito las ventajas ambientales del concepto de reutilización de los recursos.
- c) Se han identificado aquellas energías y/o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente y aquellas que sean convenientes desde el punto de vista económico.

# HOSTALERIA I TURISME

CURS 2025-2026

## CFGS Direcció de cuina

### CRITERIS D'AVALUACIÓ

#### MÒDUL: PROJECTE INTERMODULAR

#### CURS 1r DE GRAU SUPERIOR DE DIRECCIÓ DE CUINA

#### RESULTATS D'APRENENTATGE I CRITERIS D'AVALUACIÓ

##### PROCESSOS DE PREELABORACIÓ I CONSERVACIÓ EN CUINA.

**4. Planifica els processos de preelaboració de matèries primeres en cuina, caracteritzant les tècniques de neteja, cort i/o racionat necessàries en funció del seu posterior ús.**

##### Criteris d'avaluació:

- a) S'han relacionat les tècniques amb les especificitats de les matèries primeres, les seves possibles aplicacions posteriors i els equips, útils i/o eines necessaris.
- b) S'han fet les tasques de pesat, preparació i neteja prèvies al tall, utilitzant correctament equips, útils i/o eines.
- c) S'han caracteritzat i calculat els mètodes per a la determinació de rendiments i escandallos.
- d) S'ha evitat el consum innecessari de recursos.

##### PROCESSOS D'ELABORACIÓ CULINÀRIA.

**1. Organitza els processos d'elaboració culinària, determinant les seves fases i relacionant-les amb les característiques dels productes que es pretenen obtenir.**

##### Criteris d'avaluació:

- c) S'han identificat i seqüenciat mitjançant diagrames les diverses fases de la producció culinària, així com els protocols d'actuació relacionats amb cadascuna.
- d) S'ha reconegut i interpretat la terminologia relacionada amb la producció culinària.
- b) S'han descrit i caracteritzat els documents relacionats amb la producció en cuina.
- e) S'han deduït les necessitats de matèries primeres, així com d'equips, útils, eines i altres.
- h) S'han determinat els processos, buscant una utilització racional dels recursos materials i energètics.
- i) S'ha valorat, des de l'àmbit organitzatiu, la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

##### CONTROL D'APROVISIONAMENT DE MATÈRIES PRIMERES.

**1. Selecciona matèries primeres identificant les seves qualitats organolèptiques i les seves aplicacions.**

##### Criteris d'avaluació:

- e) S'han reconegut les categories i presentacions comercials dels aliments i begudes.
- f) S'han reconegut i caracteritzat els segells europeus i els segells espanyols de qualitat alimentària.
- g) S'han identificat i caracteritzat els productes acollits als segells espanyols de qualitat alimentària.

##### ITINERARI PERSONAL PER A L'OCUPABILITAT I.

**3. Exerceix els drets i compleix les obligacions que es deriven de les relacions laborals, reconeixent-les en els diferents contractes de treball.**

##### Criteris d'avaluació:

- S'han identificat les causes i efecte d'extinció de la relació laboral.

##### GESTIÓ DE LA QUALITAT I DE LA SEGURETAT I HIGIENE ALIMENTÀRIA.

**6. Controla la gestió ambiental en els establiments de restauració, reconeixent els seus beneficis, així com les seves implicacions a nivell sanitari.**



**GENERALITAT  
VALENCIANA**

Conselleria d'Educació,  
Universitats i Ocupació



Plaça Manuel Tolsá, S/N  
46810-Enguera (Valencia)

Tel.: 962249085

Correu Electrònic: [46020297@edu.gva.es](mailto:46020297@edu.gva.es)

<https://portal.edu.gva.es/iesenguera/es/centre/>

Criteris d'avaluació.

- a) S'ha relacionat el consum i la seva reducció, valorant els avantatges ambientals que aporta.
- b) S'han descrit els avantatges ambientals del concepte de reutilització dels recursos.
- c) S'han identificat aquelles energies i/o recursos la utilització dels quals sigui menys perjudicial per a l'ambient i aquelles que siguin convenients des del punt de vista econòmic.



**Unió Europea**

Fons Social Europeu  
El FSE inverteix en el teu futur

|                                                                                                                                                                   |                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>GENERALITAT<br/>VALENCIANA</b><br>Conselleria d'Educació,<br>Cultura i Esport |  | Plaça Manuel Tolsá, S/N<br>46810-Enguera (Valencia)<br>Tel.: 962249085 Fax.: 962249086<br>Correu Electrònic: 46020297@edu.gva.es<br><a href="https://portal.edu.gva.es/iesenguera/es/centre/">https://portal.edu.gva.es/iesenguera/es/centre/</a> |
| <b>PPCC (1CFGS)</b>                                                                                                                                               |                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                   |

|                                                                  |                               |
|------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| <b>DEPARTAMENTO<br/>HOSTELERIA Y TURISMO<br/>CURSO 2025-2026</b> | <b>CFGS DIRECCIÓ DE CUINA</b> |
|------------------------------------------------------------------|-------------------------------|

### **CRITERIOS DE EVALUACIÓN.**

**MÓDULO PROFESIONAL:** PROCESOS DE PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN EN COCINA.

**CURSO:** 1º GRADO SUPERIOR DIRECCIÓN DE COCINA.

### **RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN.**

1. Prepara las zonas de producción reconociendo las características de instalaciones, equipos y procesos de aprovisionamiento interno.

- Se han establecido las características de las máquinas, batería, útiles y herramientas relacionadas con la producción culinaria.
- Se ha reconocido la ubicación y distribución de la maquinaria de cocina.
- Se han reconocido las aplicaciones de las máquinas, batería, útiles y herramientas.
- Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de las máquinas.
- Se han realizado las operaciones de limpieza y mantenimiento de la maquinaria, batería, útiles y herramientas.
- Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.
- Se han reconocido y formalizado los documentos asociados al acopio.
- Se han seleccionado los productos teniendo en cuenta la prioridad en su consumo.
- Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo en tiempo y forma.
- Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

2. Determina sistemas y métodos de envasado y conservación de materias primas en cocina, relacionándolos con las características y necesidades de conservación de las mismas.

- Se han caracterizado los diversos métodos de envasado y conservación, así como los equipos, recipientes y envases asociados a cada método.
- Se ha caracterizado la técnica de conservación por vacío y se han reconocido sus aplicaciones en la cocina
- Se han reconocido las características y las diferencias entre la pasteurización y esterilización.
- Se han identificado y relacionado las necesidades de envasado y conservación de las materias primas en cocina con los métodos y equipos.
- Se han ejecutado las técnicas de envasado y conservación.
- Se determinaron las temperaturas y los lugares de conservación idóneos para los géneros hasta su uso/consumo o destino final.
- Se han reconocido la relación entre método de envasado, la temperatura de conservación del producto y su caducidad.
- Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.

|                                                                                                                                                                            |                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p><b>GENERALITAT<br/>VALENCIANA</b><br/>Conselleria d'Educació,<br/>Cultura i Esport</p> | <p><b>I E S<br/>ENGUERA</b></p>  | <p>Plaça Manuel Tolsá, S/N<br/>46810-Enguera (Valencia)<br/>Tel.: 962249085 Fax.: 962249086<br/>Correu Electrònic: 46020297@edu.gva.es<br/><a href="https://portal.edu.gva.es/iesenguera/es/centre/">https://portal.edu.gva.es/iesenguera/es/centre/</a></p> |
| <p align="center"><b>PPCC (1CFGs)</b></p>                                                                                                                                  |                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                              |

- i) Se han realizado todas las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

### 3. Regenera materias primas aplicando las técnicas en función de sus características.

- a) Se han identificado las materias primas en cocina con posibles necesidades de regeneración.
- b) Se han caracterizado las técnicas de regeneración de materias primas en cocina.
- c) Se han identificado y seleccionado los equipos y técnicas adecuadas para la regeneración.
- d) Se han ejecutado las técnicas de regeneración.
- e) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación o mantenimiento, teniendo en cuenta la naturaleza de las diversas materias primas y su uso posterior.
- f) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.
- g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

### 4. Planifica los procesos de preelaboración de materias primas en cocina, caracterizando las técnicas de limpieza, corte y/o racionado necesarias en función de su posterior uso.

- a) Se han identificado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las materias primas.
- b) Se han relacionado las técnicas con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarias.
- c) Se han realizado las tareas de pesado, preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas.
- d) Se han caracterizado y ejecutado los cortes básicos e identificado sus aplicaciones a las diversas materias primas.
- e) Se han caracterizado y ejecutado los cortes específicos y piezas con denominación propia.
- f) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.
- g) Se han caracterizado y calculado los métodos para la determinación de rendimientos y escandallos.
- h) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.
- i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

|                                                                                                                                                                   |                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>GENERALITAT<br/>VALENCIANA</b><br>Conselleria d'Educació,<br>Cultura i Esport |  <b>I E S<br/>ENGUERA</b> | Plaça Manuel Tolsá, S/N<br>46810-Enguera (Valencia)<br>Tel.: 962249085 Fax.: 962249086<br>Correu Electrònic: 46020297@edu.gva.es<br><a href="https://portal.edu.gva.es/iesenguera/es/centre/">https://portal.edu.gva.es/iesenguera/es/centre/</a> |
| <b>PPCC (1CFGS)</b>                                                                                                                                               |                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                   |

|                                                                       |                               |
|-----------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| <b>DEPARTAMENT</b><br><b>D'HOSTALERIA I TURISME</b><br>CURS 2025-2026 | <b>CFGS DIRECCIÓ DE CUINA</b> |
|-----------------------------------------------------------------------|-------------------------------|

### **CRITERIS D'AVUACIÓ.**

**MÓDUL PROFESSIONAL:** PROCESSOS DE PREELABORACIÓ I CONSERVACIÓ EN CUINA.

**CURS:** 1º GRAU SUPERIOR DIRECCIÓ DE CUINA.

### **RESULTATS D'APRENTATGE I CRITERIS D'AVUACIÓ.**

1. Prepara les zones de producció reconeixent les característiques d'instal·lacions, equips i processos d'aprovisionament intern.

- S'han establert les característiques de les màquines, bateria, útils i ferramentes relacionades amb la producció culinària.
- S'ha reconegut la ubicació i distribució de la maquinària de cuina.
- S'han reconegut les aplicacions de les màquines, bateria, útils i ferramentes.
- S'han realitzat les operacions de posada en marxa de les màquines.
- S'han realitzat les operacions de neteja i manteniment de la maquinària, bateria, útils i ferramentes.
- S'ha evitat el consum innecessari de recursos.
- S'han reconegut i formalitzat els documents associats a l'apilament.
- S'han seleccionat els productes tenint en compte la prioritat en el seu consum.
- S'han traslladat les matèries primeres als llocs de treball dins del termini i en la forma corresponent.
- S'han realitzat totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

2. Determina sistemes i mètodes d'envasament i conservació de matèries primeres en cuina, relacionant-los amb les característiques i necessitats de conservació d'estes.

- S'han caracteritzat els diversos mètodes d'envasament i conservació, així com els equips, recipients i envasos associats a cada mètode.
- S'ha caracteritzat la tècnica de conservació per buit i s'han reconegut les seues aplicacions en la cuina
- S'han reconegut les característiques i les diferències entre la pasteurització i esterilització.
- S'han identificat i relacionat les necessitats d'envasament i conservació de les matèries primeres en cuina amb els mètodes i equips.
- S'han executat les tècniques d'envasament i conservació.
- Es van determinar les temperatures i els llocs de conservació idonis per als gèneres fins al seu ús/consum o destí final.
- S'han reconegut la relació entre mètode d'envasament, la temperatura de conservació del producte i la seua caducitat.
- S'ha evitat el consum innecessari de recursos.

|                                                                                                                                                                            |                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p><b>GENERALITAT<br/>VALENCIANA</b><br/>Conselleria d'Educació,<br/>Cultura i Esport</p> | <p><b>I E S<br/>ENGUERA</b></p>  | <p>Plaça Manuel Tolsá, S/N<br/>46810-Enguera (Valencia)<br/>Tel.: 962249085 Fax.: 962249086<br/>Correu Electrònic: 46020297@edu.gva.es<br/><a href="https://portal.edu.gva.es/iesenguera/es/centre/">https://portal.edu.gva.es/iesenguera/es/centre/</a></p> |
| <p align="center"><b>PPCC (1CFGs)</b></p>                                                                                                                                  |                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                              |

- i) S'han realitzat totes les operacions, tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

3. Regenera matèries primeres aplicant les tècniques en funció de les seues característiques.

- a) S'han identificat les matèries primeres en cuina amb possibles necessitats de regeneració.
- b) S'han caracteritzat les tècniques de regeneració de matèries primeres en cuina.
- c) S'han identificat i seleccionat els equips i tècniques adequades per a la regeneració.
- d) S'han executat les tècniques de regeneració.
- e) S'han desenrotllat els procediments intermedis de conservació o manteniment, tenint en compte la naturalesa de les diverses matèries primeres i el seu ús posterior.
- f) S'ha evitat el consum innecessari de recursos.
- g) S'han realitzat totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

4. Planifica els processos de preelaboració de matèries primeres en cuina, caracteritzant les tècniques de neteja, cort i/o racionat necessàries en funció del seu posterior ús.

- a) S'han identificat les necessitats de neteja i preparacions prèvies de les matèries primeres.
- b) S'han relacionat les tècniques amb les especificitats de les matèries primeres, les seues possibles aplicacions posteriors i els equips, útils i/o ferramentes necessàries.
- c) S'han fet les tasques de pesat, preparació i neteja prèvies al tall, utilitzant correctament equips, útils i/o ferramentes.
- d) S'han caracteritzat i executat els talls bàsics i identificat les seues aplicacions a les diverses matèries primeres.
- e) S'han caracteritzat i executat els talls específics i peces amb denominació pròpia.
- f) S'han desenrotllat els procediments intermedis de conservació tenint en compte les necessitats de les diverses matèries primeres i el seu ús posterior.
- g) S'han caracteritzat i calculat els mètodes per a la determinació de rendiments i escandalls.
- h) S'ha evitat el consum innecessari de recursos.
- i) S'han realitzat totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

|                                                                                                                                                                   |                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>GENERALITAT<br/>VALENCIANA</b><br>Conselleria d'Educació,<br>Cultura i Esport |  <b>I E S<br/>ENGUERA</b> | Plaça Manuel Tolsá, S/N<br>46810-Enguera (Valencia)<br>Tel.: 962249085 Fax.: 962249086<br>Correu Electrònic: 46020297@edu.gva.es<br><a href="https://portal.edu.gva.es/iesenguera/es/centre/">https://portal.edu.gva.es/iesenguera/es/centre/</a> |
| <b>PEC (1CFGS)</b>                                                                                                                                                |                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                   |

|                                                                  |                               |
|------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| <b>DEPARTAMENTO<br/>HOSTELERIA Y TURISMO<br/>CURSO 2025-2026</b> | <b>CFGS DIRECCIÓ DE CUINA</b> |
|------------------------------------------------------------------|-------------------------------|

### CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

**MÓDULO PROFESIONAL:** PROCESOS DE ELABORACIÓN CULINARIA.

**CURSO:** 1º GRADO SUPERIOR DIRECCIÓN DE COCINA.

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

1. Organiza los procesos de elaboración culinaria, determinando sus fases y relacionándolas con las características de los productos que se pretenden obtener.

- a) Se han caracterizado los diversos ámbitos de la producción y del servicio en cocina.
- b) Se han descrito y caracterizado los documentos relacionados con la producción en cocina.
- 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.
- d) Se ha reconocido e interpretado la terminología relacionada con la producción culinaria.
- e) Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas y otros.
- f) Se han tenido en cuenta las posibles necesidades de coordinación con el resto del equipo de cocina y otros departamentos.
- g) Se han determinado los procedimientos intermedios de conservación o mantenimiento, teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.
- h) Se han determinado los procesos, buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos.
- i) Se ha valorado, desde el ámbito organizativo, la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

2. Aplica técnicas de cocción, relacionando las transformaciones físico-químicas 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.
- b) Se han descrito y clasificado las diversas técnicas de cocción.
- c) Se han identificado y relacionado las técnicas 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.
- f) Se han ejecutado las diversas técnicas de cocción siguiendo los protocolos de actuación establecidos.

|                                                                                                                                                                            |                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p><b>GENERALITAT<br/>VALENCIANA</b><br/>Conselleria d'Educació,<br/>Cultura i Esport</p> | <p><b>I E S<br/>ENGUERA</b></p>  | <p>Plaça Manuel Tolsá, S/N<br/>46810-Enguera (Valencia)<br/>Tel.: 962249085 Fax.: 962249086<br/>Correu Electrònic: 46020297@edu.gva.es<br/><a href="https://portal.edu.gva.es/iesenguera/es/centre/">https://portal.edu.gva.es/iesenguera/es/centre/</a></p> |
| <p><b>PEC (1CFGS)</b></p>                                                                                                                                                  |                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                              |

- g) Se han distinguido posibles alternativas en función de los resultados obtenidos y se han valorado su repercusión en la calidad del producto final.
- h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

### 3. Elabora productos culinarios básicos aplicando las diferentes técnicas asociadas.

- a) Se han descrito y clasificado las diversas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.
- b) Se han caracterizado las diversas fases y técnicas aplicables durante los procesos de producción de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.
- c) Se ha interpretado correctamente toda la información previa necesaria.
- d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de los diversos procedimientos.
- e) Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los protocolos de actuación establecidos.
- 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.
- g) Se han ejecutado las tareas de obtención de productos culinarios básicos siguiendo los protocolos de actuación establecidos.
- h) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
- i) Se han caracterizado y realizado las valoraciones de costes de las elaboraciones culinarias, aplicando los procedimientos para obtener rendimientos y escandallos.
- j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

### 4. Realiza acabados y presentaciones relacionando sus características con la elaboración culinaria a la que acompañan.

- a) Se han descrito y clasificado las diversas guarniciones y decoraciones, así como sus posibles aplicaciones.
- b) Se han determinado las normas básicas para decorar y presentar productos culinarios.
- c) Se han determinado las guarniciones y decoraciones adecuándolas a la elaboración a la que acompañan.
- d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.
- e) Se han elaborado las guarniciones y decoraciones siguiendo los protocolos de actuación establecidos.
- f) Se ha justificado la relación entre guarnición, decoración, acabado y presentación.
- g) Se han verificado y dispuesto todos los elementos que configuran el producto culinario siguiendo criterios estéticos.
- 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.
- i) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.

|                                                                                                                                                                   |                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>GENERALITAT<br/>VALENCIANA</b><br>Conselleria d'Educació,<br>Cultura i Esport |  <b>I E S<br/>ENGUERA</b> | Plaça Manuel Tolsá, S/N<br>46810-Enguera (Valencia)<br>Tel.: 962249085 Fax.: 962249086<br>Correu Electrònic: 46020297@edu.gva.es<br><a href="https://portal.edu.gva.es/iesenguera/es/centre/">https://portal.edu.gva.es/iesenguera/es/centre/</a> |
| <b>PEC (1CFGS)</b>                                                                                                                                                |                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                   |

- j) Se han realizado todas las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

5. Desarrolla el servicio en cocina valorando sus implicaciones en la satisfacción del cliente.

- Se han identificado y caracterizado los diferentes tipos de servicio en cocina.
- Se han descrito las operaciones previas al desarrollo de los diversos servicios en cocina.
- Se ha reconocido la documentación relacionada con los servicios en cocina, así como la formalización y flujo de esta.
- Se han identificado las necesidades de coordinación durante el servicio.
- Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de los servicios.
- Se han ejecutado las tareas propias del servicio en tiempo y forma, siguiendo los protocolos establecidos.
- Se han realizado las tareas de recogida de géneros y adecuación de zonas tras la finalización del servicio, siguiendo los procedimientos establecidos.
- Se han identificado los protocolos de actuación frente a diferentes tipos de quejas, sugerencias y reclamaciones.
- Se han realizado todas las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

|                                                                 |                               |
|-----------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| <b>DEPARTAMENT<br/>D'HOSTALERIA I TURISME</b><br>CURS 2025-2026 | <b>CFGS DIRECCIÓ DE CUINA</b> |
|-----------------------------------------------------------------|-------------------------------|

### **CRITERIS D'AVUACIÓ.**

**MÓDUL PROFESSIONAL:** PROCESSOS DE PREELABORACIÓ I CONSERVACIÓ EN CUINA.

**CURS:** 1º GRAU SUPERIOR DIRECCIÓ DE CUINA.

### **RESULTATS D'APRENENTATGE I CRISTERIS D'AVUACIÓ.**

1. Organitza els processos d'elaboració culinària, determinant les seues fases i relacionant-les amb les característiques dels productes que es pretenen obtenir.

- S'han caracteritzat els diversos àmbits de la producció i del servei en cuina.
- S'han descrit i caracteritzat els documents relacionats amb la producció en cuina.
- S'han identificat i seqüenciat mitjançant diagrames les diverses fases de la producció culinària, així com els protocols d'actuació relacionats amb cada una.
- S'ha reconegut i interpretat la terminologia relacionada amb la producció culinària.



**GENERALITAT  
VALENCIANA**

Conselleria d'Educació,  
Cultura i Esport

**I E S  
ENGUERA**



Plaça Manuel Tolsá, S/N  
46810-Enguera (Valencia)

Tel.: 962249085 Fax.: 962249086

Correu Electrònic: 46020297@edu.gva.es

<https://portal.edu.gva.es/iesenguera/es/centre/>

## **PEC (1CFGS)**

- e) S'han deduït les necessitats de matèries primeres, així com d'equips, útils, ferramentes i altres.
- f) S'han tingut en compte les possibles necessitats de coordinació amb la resta de l'equip de cuina i altres departaments.
- g) S'han determinat els procediments intermedis de conservació o manteniment, tenint en compte les necessitats de les elaboracions i el seu ús posterior.
- h) S'han determinat els processos, buscant una utilització racional dels recursos materials i energètics.
- i) S'ha valorat, des de l'àmbit organitzatiu, la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

2. Aplica tècniques de cocció, relacionant les transformacions fisicoquímiques que es produïxen en els aliments amb les característiques del producte final.

- a) S'han caracteritzat les diverses transformacions físic-químiques que produïx la calor en els aliments.
- b) S'han descrit i classificat les diverses tècniques de cocció.
- c) S'han identificat i relacionat les tècniques de cocció respecte a les seues possibilitats d'aplicació a diversos gèneres.
- d) S'han relacionat i determinat les necessitats prèvies al desenrotllament de les diverses tècniques de cocció.
- e) S'han identificat les fases i maneres d'operar distintives en l'aplicació de cada tècnica.
- f) S'han executat les diverses tècniques de cocció seguint els protocols d'actuació establits.
- g) S'han distingit possibles alternatives en funció dels resultats obtinguts i s'han valorat la seua repercussió en la qualitat del producte final.
- h) S'han realitzat totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

3. Elabora productes culinaris bàsics aplicant les diferents tècniques associades.

- a) S'han descrit i classificat les diverses elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions.
- b) S'han caracteritzat les diverses fases i tècniques aplicables durant els processos de producció d'elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions.
- c) S'ha interpretat correctament tota la informació prèvia necessària.
- d) S'ha verificat la disponibilitat de tots els elements necessaris previs al desenrotllament dels diversos procediments.
- e) S'han realitzat els procediments d'obtenció d'elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions seguint els protocols d'actuació establits.
- f) S'ha relacionat l'aplicació i funcionalitat de les elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions amb els diversos productes culinaris bàsics i la seua qualitat final.
- g) S'han executat les tasques d'obtenció de productes culinaris bàsics seguint els protocols d'actuació establits.
- h) S'han determinat les possibles mesures de correcció en funció dels resultats obtinguts.
- i) S'han caracteritzat i realitzat les valoracions de costos de les elaboracions culinàries, aplicant els procediments per a obtindre rendiments i escandalls.
- j) S'han realitzat totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

|                                                                                                                                                                            |                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p><b>GENERALITAT<br/>VALENCIANA</b><br/>Conselleria d'Educació,<br/>Cultura i Esport</p> | <p><b>I E S<br/>ENGUERA</b></p>  | <p>Plaça Manuel Tolsá, S/N<br/>46810-Enguera (Valencia)<br/>Tel.: 962249085 Fax.: 962249086<br/>Correu Electrònic: 46020297@edu.gva.es<br/><a href="https://portal.edu.gva.es/iesenguera/es/centre/">https://portal.edu.gva.es/iesenguera/es/centre/</a></p> |
| <p><b>PEC (1CFGS)</b></p>                                                                                                                                                  |                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                              |

4. Realitza acabats i presentacions relacionant les seues característiques amb l'elaboració culinària a la qual acompanyen.

- S'han descrit i classificat les diverses guarnicions i decoracions, així com les seues possibles aplicacions.
- S'han determinat les normes bàsiques per a decorar i presentar productes culinaris.
- S'han determinat les guarnicions i decoracions adequant-les a l'elaboració a la qual acompanyen.
- S'ha verificat la disponibilitat de tots els elements necessaris prèviament al desenrotllament de les tasques.
- S'han elaborat les guarnicions i decoracions seguint els protocols d'actuació establits.
- S'ha justificat la relació entre guarnició, decoració, acabat i presentació.
- S'han verificat i disposat tots els elements que configuren el producte culinari seguint criteris estètics.
- S'han identificat, justificat i aplicat les tècniques d'envasament i conservació necessàries per als productes semielaborats i/o acabats seguint els procediments establits.
- S'han determinat les possibles mesures de correcció en funció dels resultats obtinguts.
- S'han realitzat totes les operacions, tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

5. Desenrotlla el servici en cuina valorant les seues implicacions en la satisfacció del client.

- S'han identificat i caracteritzat els diferents tipus de servici en cuina.
- S'han descrit les operacions prèvies al desenrotllament dels diversos servicis en cuina.
- S'ha reconegut la documentació relacionada amb els servicis en cuina, així com la formalització i flux d'esta.
- S'han identificat les necessitats de coordinació durant el servici.
- S'ha verificat la disponibilitat de tots els elements necessaris prèviament al desenrotllament dels servicis.
- S'han executat les tasques pròpies del servici dins del termini i en la forma corresponent, seguint els protocols establits.
- S'han fet les tasques de recollida de gèneres i adequació de zones després de la finalització del servici, seguint els procediments establits.
- S'han identificat els protocols d'actuació enfront de diferents tipus de queixes, suggeriments i reclamacions.
- S'han realitzat totes les operacions, tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

|                                                                                                          |                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>MODULO</b></p> <p><b>Elaboracions de pastelería y repostería</b></p> <p><b>CURSO 2025-2026</b></p> | <p><b>Curso</b></p> <p><b>2º GS</b></p> <p><b>Dirección de cocina</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|

### 1. QUÉ VEREMOS.

| 1a AVALUACIÓN                                                                                                                                                               | 2a AVALUACIÓN                                                            | 3a AVALUACIÓN                                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Descubriendo el obrador</li> <li>✓ Las bases de la pastelería</li> <li>✓ Materias Primas</li> <li>✓ Masas en pastelería</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Formación en empresa</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Cremas, cremosos. Merengues y mousse</li> <li>✓ Gelatinas y Geles</li> <li>✓ Helados y sorbetes</li> <li>✓ Postres en restaurante</li> <li>✓ Decoración y emplinado</li> </ul> |

### 2. CÓMO SE EVALUARÁ.

|                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>CALIFICACIÓN<br/>EVALUACIONES<br/>PARCIALES</b></p> | <p>La evaluación será continua, formativa y sumativa, lo cual nos permitirá, además de evaluar si el alumnado consigue los objetivos marcados, llevar a cabo un seguimiento de su progreso individual con el fin de detectar posibles necesidades. Sin embargo, el alumnado podrá perder (si el profesorado lo considera necesario) el derecho a esta evaluación siempre y cuando supere en un 15% la inasistencia injustificada a clase. En este caso se pasará a una evaluación final materializada en la convocatoria final ordinaria.</p> <p>En el desarrollo de las UP aparecen los porcentajes para cada uno de los instrumentos de evaluación definidos a las situaciones de aprendizaje y los criterios de evaluación a utilizar para calificarles. Para la ponderación se han tenido en cuenta tanto los criterios de evaluación, como la relevancia de cada situación de aprendizaje respecto a los resultados de aprendizaje que trabaja, el que se traduce en una ponderación inductiva de los criterios de evaluación del módulo formativo. A continuación, se enumeran algunos aspectos a tener en cuenta para el cálculo final de las calificaciones:</p> <p>Las actividades marcadas como fundamentales de cada SA se consideran clave para evaluar el grado de logro del RA asociado, por lo que será necesaria una calificación positiva (calificación <math>\geq 5</math>) para la superación del mismo. En caso de no obtenerla haremos uso de los planes de refuerzo.</p> |
| <p><b>CALIFICACIÓN FINAL</b></p>                          | <p>Para las evaluaciones finales se tendrán en cuenta la calificación obtenida en todos los resultados de aprendizaje y su ponderación. Para superar el módulo</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

|                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                       | <p>profesional será necesaria la evaluación positiva de todos los Resultados de Aprendizaje (calificación <math>\geq 5</math>)</p> <p><b>NOTA FINAL= 0'13 * QUD1 + 0'26 * QUD2 + 0'31 * QUD3+ 0'15 * QUD4 + 0,15* FE</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| RECUPERACIÓN                                          | <p>Se establecerán actividades de recuperación y refuerzo para los alumnos que por motivos de enfermedad u otros, siendo estos justificados*, superen el % de la carga horaria del módulo. Teniendo en cuenta el avance normalizado del proceso enseñanza- aprendizaje, la predisposición e interés mostrado por los alumnos, así como del tiempo disponible, podremos ampliar y reforzar dicho proceso con distintos contenidos relacionados con el módulo profesional a aquellos alumnos que lo requieran.</p> <p>Será necesario realizar y tener corregidas y aptas las distintas pruebas, ejercicios, trabajos de consolidación y actividades entre otros, antes de la realización de las convocatorias ordinarias y extraordinarias. Los alumnos que no superen las pruebas teóricas y/o prácticas, recuperarán ambas partes a través de exámenes globales al final del trimestre.</p> |
| RECUPERACIÓN PENDIENTES (...si la tienes suspendida!) | <p>En cuanto a la prueba extraordinaria, el alumnado que no haya superado el proceso de evaluación y tengan pendiente el módulo profesional del curso actual, pueden recuperarlo con un examen teórico-práctico global en la convocatoria extraordinaria de junio-julio. A este alumnado se le entregará una ficha informativa previa con las indicaciones necesarias porque el alumnado afronte la prueba con garantías de éxito.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

### 3. QUÉ MATERIAL NECESITARÉIS.

- Apuntes facilitados por el profesor
- Maletín con el material indispensable
- Uniforme completo (chaquetilla, gorro, pantalón, delantal y zapatos de cocina)

|                                                                                                         |                                                                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>MÒDUL</b></p> <p><b>Elaboracions de pastisseria y rebosteria</b></p> <p><b>CURS 2025-2026</b></p> | <p><b>Curs</b></p> <p><b>2º GS</b></p> <p><b>Direcció de cuina</b></p> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|

### 1. QUÈ VEUREM.

| 1a AVALUACIÓ                                                                                                                                                                  | 2a AVALUACIÓ                                                                       | 3a AVALUACIÓ                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Descobrint l'obrador</li> <li>✓ Les bases de la pastisseria</li> <li>✓ Materies Primeres</li> <li>✓ Masses en pastisseria</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Formació en empresa</li> <li>✓</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Cremes i farciments, , merengues i mousse</li> <li>✓ Gelatines i gels</li> <li>✓ Gelats i sorbets</li> <li>✓ Postres en restaurant</li> <li>✓ Decoració i emplatat de postres</li> </ul> |

### 2. COM S'AVALUARÀ.

|                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|---------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>QUALIFICACIÓ<br/>AVALUACIONS<br/>PARCIAIS</b></p> | <p>L'avaluació serà contínua, formativa i sumativa, la qual cosa ens permetrà, a més d'avaluar si l'alumnat aconsegueix els objectius marcats, dur a terme un seguiment del seu progrés individual amb la finalitat de detectar possibles necessitats. No obstant això, l'alumnat podrà perdre (si el professorat el considera necessari) el dret a esta avaluació sempre que supere en un 15% la inassistència injustificada a classe. En este cas es passarà a una avaluació final materialitzada en la convocatòria final ordinària.</p> <p>En el desenvolupament de les *UP apareixen els percentatges per a cada un dels instruments d'avaluació definits a les situacions d'aprenentatge i els criteris d'avaluació a utilitzar per a qualificar-los. Per a la ponderació s'han tingut en compte tant els criteris d'avaluació, com la rellevància de cada situació d'aprenentatge respecte als resultats d'aprenentatge que treballa, el que es tradueix en una ponderació inductiva dels criteris d'avaluació del mòdul formatiu. A continuació, s'enumeren alguns aspectes a tindre en compte per al càlcul final de les qualificacions:</p> <p>Les activitats marcades com a fonamentals de cada SA es consideren clau per a avaluar el grau d'assoliment del *RA associat, per la cosa serà necessària una qualificació positiva (qualificació <math>\geq 5</math>) per a la superació d'este. En cas de no obtindre-la farem ús dels plans de reforç.</p> |
|---------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| QUALIFICACIÓ FINAL                                 | <p>Per a les avaluacions finals es tindran en compte la qualificació obtinguda en tots els resultats d'aprenentatge i la seua ponderació. Per a superar el mòdul professional serà necessària l'avaluació positiva de tots els Resultats d'Aprenentatge (qualificació <math>\geq 5</math>)</p> <p><b>NOTA FINAL= 0'13 * QUD1 + 0'26 * QUD2 + 0'31 * QUD3+ 0'15 * QUD4 + 0,15* FE</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| RECUPERACIÓ                                        | <p>S'establiran activitats de recuperació i reforç per als alumnes que per motius de malaltia o altres, sent estos justificats*, superen el % de la càrrega horària del mòdul. Tenint en compte l'avanç normalitzat del procés ensenyança- aprenentatge, la predisposició i interès mostrat pels alumnes, així com del temps disponible, podrem ampliar i reforçar este procés amb diferents continguts relacionats amb el mòdul professional a aquells alumnes que el requereixen.</p> <p>Serà necessari realitzar i tindre corregides i aptes les diferents proves, exercicis, treballs de consolidació i activitats entre altres, abans de la realització de les convocatòries ordinàries i extraordinàries. Els alumnes que no superen les proves teòriques i/o pràctiques, recuperaran les dos parts a través d'exàmens globals al final del trimestre..</p> |
| RECUPERACIÓ<br>PENDENT<br>(...si la tens suspesa!) | <p>Quant a la prova extraordinària, l'alumnat que no hagen superat el procés d'avaluació i tinguen arracada el mòdul professional del curs actual, poden recuperar-lo amb un examen teoricopràctic global en la convocatòria extraordinària de juny-juliol. A este alumnat se li entregará una fitxa informativa prèvia amb les indicacions necessàries perquè l'alumnat afronte la prova amb garanties d'èxit.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

### 3. QUIN MATERIAL NECESSITAREU.

- Apunts facilitats pel professor
- Maletí amb el material indispensable
- Uniforme complet ("chaquetilla", gorro, pantalons, davantal i sabates de cuina)



**GENERALITAT  
VALENCIANA**

Conselleria d'Educació,  
Universitats i Ocupació



Plaça Manuel Tolsá, S/N

46810-Enguera (Valencia)

Tel.: 962249085

Correu Electrònic: 46020297@edu.gva.es

<https://portal.edu.gva.es/iesenguera/es/centre/>



**Unió Europea**

Fons Social Europeu  
*El FSE inverteix en el teu futur*

# Gestión administrativa y comercial en restauración

CURSO 2025-2026

## 2º CFGS Dirección de cocina

### 1. QUÉ VEREMOS.

| 1ª EVALUACIÓN                                                                                                                                                            | 2ª EVALUACIÓN                                                                                                  | 3ª EVALUACIÓN                                                                                                                       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>UP 1- Evolución y análisis de las empresas de restauración.</li> <li>UP 2- Elaboración de un plan de comercialización.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>UP 3- Gestión de la documentación administrativa (aula y FE)</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>UP 4- Diseño de las ofertas gastronómicas.</li> <li>UP5- Control del presupuesto.</li> </ul> |

### 2. CÓMO SE EVALUARÁ.

|                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CALIFICACIÓN<br>EVALUACIONES<br>PARCIALES | <p>La evaluación será continua, formativa y sumativa, lo cual nos permitirá, además de evaluar si el alumnado consigue los objetivos marcados, llevar a cabo un seguimiento de su progreso individual con el fin de detectar posibles necesidades.</p> <p><i>*Sin embargo, el alumnado podrá perder el derecho a esta evaluación al superar en un 15% la inasistencia injustificada a clase. En este caso se pasará a una evaluación final materializada en la convocatoria final ordinaria.</i></p> <p>Se realizará tomando como referencia los objetivos generales del ciclo y los criterios de evaluación de cada uno de los resultados de aprendizaje.</p> <p>Para superar el módulo profesional el alumnado debe alcanzar la puntuación de 5 puntos mínimo. Las pruebas del módulo que no superen la puntuación de 5 pasarán automáticamente a recuperarse en la convocatoria ordinaria, respetando las partes o unidades que sí estén superadas.</p> <p><i>*El alumnado que haya perdido la evaluación continua del módulo se presentará a la convocatoria ordinaria de principios de junio. Esta prueba consistirá en un examen teórico/práctico de todos los contenidos del módulo. (Antes de la evaluación final ordinaria los contenidos deben estar evaluados)</i></p> <p>El alumno que sea sorprendido copiando en un examen quedará suspendido, quedando emplazado a presentarse a la convocatoria de recuperación.</p> |
| CALIFICACIÓN FINAL                        | <p>Será el resultado de la media de las tres evaluaciones con la ponderación de los RA asociados a las unidades de programación según el cuadro que consta en la propuesta pedagógica. Para superar el módulo profesional el alumnado debe alcanzar la puntuación de 5 puntos mínimo</p> <p>El alumnado podrá ser calificado el año escolar en 2 convocatorias; la ordinaria (junio) y, en caso de no superarla, dispondrá de la extraordinaria (finales de junio).</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| RECUPERACIÓN                              | <p>Al alumnado que no supere las pruebas teóricas y/o prácticas de cada trimestre, se le establecerá la recuperación de los contenidos a través de exámenes globales (teóricos/prácticos) al final de cada trimestre. (Antes de la evaluación final ordinaria los contenidos deben estar evaluados)</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

|                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>RECUPERACIÓN<br/>PENDIENTE<br/>(... si la tienes<br/>suspendida!)</p> | <p>El alumnado que no haya superado el proceso de evaluación ordinaria y tenga pendiente el módulo profesional del curso actual, puede recuperarlo con un examen teórico-práctico global en la segunda convocatoria (comúnmente llamada extraordinaria). A este alumnado, tras la evaluación final ordinaria, se le entregará la información y un plan de recuperación con las indicaciones necesarias para que afronte la prueba de segunda convocatoria con garantías de éxito.</p> <p>El alumnado que no apruebe la segunda convocatoria en el curso actual tendrá el módulo pendiente para el siguiente curso en el que tendrá dos convocatorias. Durante el curso siguiente, el profesorado que imparta el módulo le entregará un plan de recuperación de los contenidos.</p> |
|--------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### **3. QUÉ MATERIAL NECESITARÉIS.**

- Libro de texto: "Gestión administrativa y comercial en restauración" Ed. Altamar, Barcelona (2018)
- Libreta.
- En las ocasiones indicadas, siempre dirigidas por la profesora, el alumnado hará uso del móvil.

# Gestió administrativa i comercial en restauració

CURS 2025-2026

## 2n CFGS Direcció de cuina

### 1. QUÈ VEUREM.

| 1a AVALUACIÓ                                                                                                                                                        | 2a AVALUACIÓ                                                                                                 | 3a AVALUACIÓ                                                                                                                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>UP 1- Evolució i anàlisi de les empreses de restauració.</li> <li>UP 2- Elaboració d' un pla de comercialització.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>UP 3- Gestió de la documentació administrativa (aula i FE)</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>UP 4- Disseny de les ofertes gastronòmiques.</li> <li>UP 5- Control del pressupost.</li> </ul> |

### 2. COM S'AVALUARÀ.

|                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| QUALIFICACIÓ<br>AVALUACIONS<br>PARCIAIS | <p>L'avaluació serà contínua, formativa i sumativa, la qual cosa ens permetrà, a més d'avaluar si l'alumnat aconsegueix els objectius marcats, dur a terme un seguiment del seu progrés individual per tal de detectar possibles necessitats. <i>*No obstant això, l'alumnat podrà perdre el dret a aquesta avaluació en superar en un 15% la inassistència injustificada a classe. En aquest cas es passarà a una avaluació final materialitzada en la convocatòria final ordinària.</i></p> <p>Es realitzarà prenent com a referència els objectius generals del cicle i els criteris d'avaluació de cadascun dels resultats d'aprenentatge.</p> <p>Per superar el mòdul professional l' alumnat ha d' assolir la puntuació de 5 punts mínim. Les proves del mòdul que no superin la puntuació de 5 passaran automàticament a recuperar-se en la convocatòria ordinària, respectant les parts o unitats que sí que estiguin superades.</p> <p><i>* L' alumnat que hagi perdut l' avaluació contínua del mòdul es presentarà a la convocatòria ordinària de principis de juny. Aquesta prova consistirà en un examen teòric/pràctic de tots els continguts del mòdul. (Abans de l'avaluació final ordinària els continguts han d'estar avaluats)</i></p> <p>L' alumne que sigui sorprès copiant en un examen quedarà suspès, quedant emplaçat a presentar-se a la convocatòria de recuperació.</p> |
| QUALIFICACIÓ FINAL                      | <p>Serà el resultat de la mitjana de les tres avaluacions amb la ponderació dels RA associats a les unitats de programació segons el quadre que consta en la proposta pedagògica. Per superar el mòdul professional l' alumnat ha d' assolir la puntuació de 5 punts mínim.</p> <p>L' alumnat podrà ser qualificat l' any escolar en 2 convocatòries; l'ordinària (juny) i, en cas de no superar-la, disposarà de l'extraordinària (finals de juny).</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| RECUPERACIÓ                             | <p>A l'alumnat que no superi les proves teòriques i/o pràctiques de cada trimestre, se li establirà la recuperació dels continguts a través d'exàmens globals (teòrics/pràctics) al final de cada trimestre. (Abans de l'avaluació final ordinària els continguts han d'estar avaluats)</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

|                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>RECUPERACIÓ<br/>PENDENT</b><br/>(... si la tens suspesa!)</p> | <p>L'alumnat que no hagi superat el procés d'avaluació ordinària i tingui pendent el mòdul professional del curs actual, pot recuperar-lo amb un examen teoricopràctic global en la segona convocatòria (comunament anomenada extraordinària). A aquest alumnat, després de l'avaluació final ordinària, se li lliurarà la informació i un pla de recuperació amb les indicacions necessàries perquè afronti la prova de segona convocatòria amb garanties d'èxit.</p> <p>L' alumnat que no aprovi la segona convocatòria en el curs actual tindrà el mòdul pendent per al següent curs en el qual tindrà dues convocatòries. Durant el curs següent, el professorat que imparteix el mòdul li lliurarà un pla de recuperació dels continguts.</p> |
|---------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### **3. QUIN MATERIAL NECESSITAREU.**

- Llibre de text: "Gestió administrativa i comercial en restauració" Ed. Altamar, Barcelona (2018)
- Llibreta.
- En les ocasions indicades, sempre dirigides per la professora, l' alumnat farà ús del mòbil.

# GASTRONOMÍA & NUTRICIÓN

CURS 2025-2026

**2º CFGS  
DIRECCIÓN  
EN COCINA**

## 1. QUÉ VEREMOS:

| 1a EVALUACIÓN                                                                                                                                                                                              | 2a EVALUACIÓN                                                                                                                                                                                                                 | 3a EVALUACIÓN                                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>UD 1: Tendencias gastronómicas.</li> <li>UD 2: La gastronomía española.</li> <li>UD 4: Identificación de las propiedades nutricionales de los alimentos.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>UD 4: Identificación de las propiedades nutricionales de los alimentos.</li> <li>UD 5: Dietas y estilos de vida.</li> <li>UD 6: Dietas y menús específicos en restauración.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>UD 2: La gastronomía española.</li> <li>UD 3: La gastronomía internacional.</li> </ul> |

## 2. CÓMO SE EVALUARÁ:

|                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|---------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CALIFICACIONES<br>EVALUACIONES<br>PARCIALES | <p>Evaluación continua: para que el alumnado obtenga el aprobado en cada evaluación, tendrá que haber obtenido un 5.</p> <p>Para facilitar al alumnado la asimilación de contenidos, en cada evaluación se podrán realizar varias pruebas parciales (examen escrito y/o oral + casos prácticos), todas ellas harán la media para obtener la calificación final. Ahora bien, para hacer media, será imprescindible obtener un 5 sobre 10. Si no se ha obtenido el 5 sobre 10 en todas las pruebas, el alumno/a se presentará con toda la materia de la evaluación, siendo necesario obtener un 5 sobre 10 para poder obtener la nota final de la evaluación.</p> <p>En caso de no poder presentarse a alguna prueba, por la causa que fuera, justificada o no; el alumno/a realizará un único examen/trabajo global de toda la evaluación en la fecha indicada por la profesora</p> <p>Se valorará el interés puesto por el alumno/a en el análisis, resolución y comentario de casos prácticos.</p> <p>Se valorará la participación activa i constructiva en los debates y actividades propuestas por la profesora.</p> |
|---------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                            | El alumno/a que sea pillado copiando en un examen o copie y pegue un trabajo de otro compañero/a o directamente de internet, estará suspendido, quedando pendiente a presentarse a la convocatoria de recuperación (ordinaria o extraordinaria).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| CALIFICACIÓN FINAL                                                         | <p>La nota final del módulo se obtiene por dos vías:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. De la evaluación continua: las tres evaluaciones tienen que estar aprobadas (realizadas ya las recuperaciones). De estas se obtiene la media y esta será la nota final.</li> <li>2. Si se ha perdido la evaluación continua: la nota final se obtiene de la prueba final ordinaria.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| RECUPERACIÓN                                                               | <p>Los alumnos que no superen una evaluación tendrán derecho a su recuperación antes de la evaluación final ordinaria. La calificación obtenida en la recuperación será máxima de un 5 (aprobado).</p> <p>En caso de que la evaluación ordinaria no resultara superada, por no haber aprobado las evaluaciones, el alumno/a tendrá derecho a un plan de recuperación, no presencial, y a presentarse a la prueba de evaluación extraordinaria, prueba en la que el alumno/a se examinará de toda la materia.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| RECUPERACIÓN<br>PENDIENTE<br>(...en caso de tener el<br>módulo suspendido) | <p><b><u>Convocatoria ordinaria:</u></b><br/>Se le facilitará al alumno/a un plan de recuperación para que pueda preparar el examen y/o trabajo.</p> <p><b><u>Convocatoria extraordinaria:</u></b><br/>Si el alumno/a a través de la convocatoria ordinaria no ha adquirido los objetivos del módulo, se tendrá que presentar a la convocatoria extraordinaria, para ello se le facilitará un plan de recuperación.<br/>El plan de recuperación será establecido para cada alumno/a, en concreto, atendiendo a las características de cada uno/a, según el grado de adquisición de los objetivos previstos. Se utilizará como base un modelo detallado, adaptándolo a las necesidades del alumno/a. Se hará constar, si se da el caso, de las actividades a realizar y a entregar, así como también la fecha del examen de recuperación.</p> |

### **3. QUÉ MATERIAL SE NECESITARÁ:**

- Libro de texto: "Gastronomía y Nutrición" Ed. Altamar, Barcelona (2018).
- Plataforma AULES.

# GASTRONOMIA & NUTRICIÓ

CURS 2025-2026

## 2º CFGS DIRECCIÓ DE CUINA

### 1. QUÈ VEUREM.

| 1a AVALUACIÓ                                                                                                                                                                                                 | 2a AVALUACIÓ                                                                                                                                                                                                               | 3a AVALUACIÓ                                                                                                                       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• UD 1: Tendències gastronòmiques.</li> <li>• UD 2: La gastronomia espanyola.</li> <li>• UD 4: Identificació de les propietats nutricionals dels aliments.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• UD 4: Identificació de les propietats nutricionals dels aliments.</li> <li>• UD 5: Dietes i estils de vida.</li> <li>• UD 6: Dietes i menús específics en restauració.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• UD 2: La gastronomia espanyola.</li> <li>• UD 3: La gastronomia internacional.</li> </ul> |

### 2. COM S'AVALARÀ.

|                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|---------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>QUALIFICACIÓ<br/>AVALUACIONS<br/>PARCIAIS</b></p> | <p>Avaluació contínua: perquè l'alumnat obtingui l'aprobat a cada avaluació, haurà d'haver obtingut un 5.</p> <p>Per facilitar a l'alumnat l'assimilació de continguts, a cada avaluació es podran realitzar diverses proves parcials (examen escrit i/o oral + casos pràctics), totes elles faran la mitjana per obtenir la qualificació final. Ara bé, per fer mitjana, serà imprescindible obtenir un 5 sobre 10. Si no s'ha obtingut el 5 sobre 10 a totes les proves, l'alumne/a es presentarà amb tota la matèria de l'avaluació, i caldrà obtenir un 5 sobre 10 per poder obtenir la nota final de l'avaluació.</p> <p>En cas de no poder presentar-se a alguna prova, per la causa que fos, justificada o no; l'alumne/a realitzarà un únic examen/treball global de tota l'avaluació a la data indicada per la professora.</p> <p>Es valorarà l'interès posat per l'alumne/a en l'anàlisi, la resolució i el comentari de casos pràctics.</p> <p>Es valorarà la participació activa i constructiva en els debats i les activitats proposades per la professora. (extraordinària).</p> |
|---------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                    | L'alumne/a que sigui enxampat copiant en un examen o copii i enganxi una feina d'un altre company/a o directament d'internet, estarà suspès, quedant pendent de presentar-se a la convocatòria de recuperació (ordinària o                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| QUALIFICACIÓ FINAL                                 | <p>La nota final del mòdul s'obté per dues vies:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. De l'avaluació continuada: les tres avaluacions han d'estar aprovades (fetes ja les recuperacions). D'aquestes se n'obté la mitjana i aquesta serà la nota final.</li> <li>2. Si heu perdut l'avaluació contínua: la nota final s'obté de la prova final ordinària.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| RECUPERACIÓ                                        | <p>Els alumnes que no superen una avaluació tenen dret a recuperar-los abans de l'avaluació final ordinària. La qualificació obtinguda a la recuperació serà màxima d'un 5 (aprobat).</p> <p>En cas que l'avaluació ordinària no resultés superada, per no haver aprovat les avaluacions, l'alumne/a tindrà dret a un pla de recuperació, no presencial, ia presentar-se a la prova d'avaluació extraordinària, prova on l'alumne/a s'examinarà de tota la matèria.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| RECUPERACIÓ<br>PENDENT<br>(...si la tens suspesa!) | <p><b><u>Convocatòria ordinària:</u></b><br/>Se us facilitarà a l'alumne/a un pla de recuperació perquè pugui preparar l'examen i/o treball.</p> <p><b><u>Convocatòria extraordinària:</u></b><br/>Si l'alumne/a a través de la convocatòria ordinària no ha adquirit els objectius del mòdul, s'haurà de presentar a la convocatòria extraordinària, per a això se li facilitarà un pla de recuperació.</p> <p>El pla de recuperació serà establert per a cada alumne/a, en concret, atenent les característiques de cadascun/a, segons el grau d'adquisició dels objectius previstos. S'utilitzarà com a base un model detallat, i s'adaptarà a les necessitats de l'alumne/a. Es farà constar, si s'escau, de les activitats a realitzar ia lliurar, així com també la data de l'examen de recuperació.</p> |

### **3. QUIN MATERIAL NECESSITAREU.**

- Llibre de text: "Gastronomia i Nutrició" Ed. Altamar, Barcelona (2018).
- Plataforma AULES.

# Gestión de la producción en cocina

## 2º CFGS Dirección de Cocina

CURSO 2025-2026

### 1. QUÉ VEREMOS.

| 1ª EVALUACIÓN                                                                                                                           | 2ª EVALUACIÓN                                                                                                                        | 3ª EVALUACIÓN                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| UP1 Sistemas de producción culinaria.<br><br>UP 2 Instalaciones y equipamientos asociados.<br><br>UP 3 APPCC y sistemas de autocontrol. | UP 4 Protocolo de actuaciones y control en empresas de restauración.<br><br>UP 5 Planificación de los recursos materiales y humanos. | UP 6 Control de Consumos.<br><br><b>FORMACIÓN EN EMPRESA</b> |

### 2. COMO SE EVALUARÁ.

|                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CALIFICACIÓN<br/>EVALUACIONES<br/>PARCIALES</b> | <p>La evaluación será continua, formativa y sumativa, lo cual nos permitirá, además de evaluar si el alumnado consigue los objetivos marcados, llevar a cabo un seguimiento de su progreso individual con el fin de detectar posibles necesidades. <i>*Sin embargo, el alumnado podrá perder el derecho a esta evaluación al superar en un 15% la inasistencia injustificada a clase. En este caso se pasará a una evaluación final materializada en la convocatoria final ordinaria.</i></p> <p>Se realizará tomando como referencia los objetivos generales del ciclo y los criterios de evaluación de cada uno de los resultados de aprendizaje.</p> <p>Para superar el módulo profesional el alumnado debe alcanzar la puntuación de 5 puntos mínimo. Las pruebas del módulo que no superen la puntuación de 5 pasarán automáticamente a recuperarse en la convocatoria ordinaria, respetando las partes o unidades que sí estén superadas.</p> <p><i>*El alumnado que haya perdido la evaluación continua del módulo se presentará a la convocatoria ordinaria de principios de junio. Esta prueba consistirá en un examen</i></p> |
|----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                 | <i>teórico/práctico de todos los contenidos del módulo. (Antes de la evaluación final ordinaria los contenidos deben estar evaluados)</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>CALIFICACIÓN FINAL</b>                                       | Para superar el módulo profesional el alumnado debe alcanzar la puntuación de 5 puntos mínimo<br>El alumnado podrá ser calificado el año escolar en 2 convocatorias; la ordinaria (junio) y, en caso de no superarla, dispondrá de la extraordinaria (finales de junio).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>RECUPERACIÓN</b>                                             | Al alumnado que no supere las pruebas teóricas y/o prácticas de cada trimestre, se le establecerá la recuperación de los contenidos a través de exámenes globales (teóricos/prácticos) al final de cada trimestre. (Antes de la evaluación final ordinaria los contenidos deben estar evaluados)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>RECUPERACIÓN PENDIENTE</b><br>(... si la tienes suspendida!) | El alumnado que no haya superado el proceso de evaluación ordinaria y tenga pendiente el módulo profesional del curso actual, puede recuperarlo con un examen teórico-práctico global en la segunda convocatoria (comúnmente llamada extraordinaria). A este alumnado, tras la evaluación final ordinaria, se le entregará la información y un plan de recuperación con las indicaciones necesarias para que afronte la prueba de segunda convocatoria con garantías de éxito.<br><br>El alumnado que no apruebe la segunda convocatoria en el curso actual tendrá el módulo pendiente para el siguiente curso en el que tendrá dos convocatorias. Durante el curso siguiente, el profesorado que imparta el módulo le entregará un plan de recuperación de los contenidos. |

### **3. QUÉ MATERIAL NECESITARÉIS.**

- Gestión de la producción en cocina. Editorial Altamar.
- Apuntes facilitados por el profesor. Toda la documentación estará colgada en la plataforma aules.
- En las clases se podrá hacer uso del móvil siempre y cuando el profesor lo considere que sea necesario.

# Gestió de la producció culinaria

CURS 2025-2026

## 2n CFGS Direcció de Cuina

### 1. QUÈ VEUREM.

| 1A AVALUACIÓ                                                                                                                         | 2A AVALUACIÓ                                                                                                                | 3A AVALUACIÓ                                               |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
| UP1 Sistemes de producció culinària.<br><br>UP 2 Instal·lacions i equipaments associats.<br><br>UP 3 APPCC i sistemes d'autocontrol. | UP 4 Protocol d'actuacions i control en empreses de restauració.<br><br>UP 5 Planificació dels recursos materials i humans. | UP 6 Control de Consums.<br><br><b>FORMACIÓ EN EMPRESA</b> |

### 2. COM S'AVALUARÀ.

|                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>QUALIFICACIÓ<br/>AVALUACIONS<br/>PARCIAIS</b> | <p>L'avaluació serà contínua, formativa i sumativa, la qual cosa ens permetrà, a més d'avaluar si l'alumnat aconsegueix els objectius marcats, dur a terme un seguiment del seu progrés individual per tal de detectar possibles necessitats. <i>*No obstant això, l'alumnat podrà perdre el dret a aquesta avaluació en superar en un 15% la inassistència injustificada a classe. En aquest cas es passarà a una avaluació final materialitzada en la convocatòria final ordinària.</i></p> <p>Es realitzarà prenent com a referència els objectius generals del cicle i els criteris d'avaluació de cadascun dels resultats d'aprenentatge.</p> <p>Per superar el mòdul professional l'alumnat ha d'assolir la puntuació de 5 punts mínim. Les proves del mòdul que no superin la puntuació de 5 passaran automàticament a recuperar-se en la convocatòria ordinària, respectant les parts o unitats que sí que estiguen superades.</p> <p><i>* L'alumnat que hagi perdut l'avaluació contínua del mòdul es presentarà a la convocatòria ordinària de principis de juny. Aquesta prova consistirà en un examen</i></p> |
|--------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                              | <i>teòric/pràctic de tots els continguts del mòdul. (Abans de l'avaluació final ordinària els continguts han d'estar avaluats)</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>QUALIFICACIÓ FINAL</b>                                    | Per superar el mòdul professional l' alumnat ha d' assolir la puntuació de 5 punts mínim<br>L' alumnat podrà ser qualificat l' any escolar en 2 convocatòries; l'ordinària (juny) i, en cas de no superar-la, disposarà de l'extraordinària (finals de juny).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>RECUPERACIÓ</b>                                           | A l'alumnat que no superi les proves teòriques i/o pràctiques de cada trimestre, se li establirà la recuperació dels continguts a través d'exàmens globals (teòrics/pràctics) al final de cada trimestre. (Abans de l'avaluació final ordinària els continguts han d'estar avaluats)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>RECUPERACIÓ<br/>PENDENT<br/>(... si la tens suspesa!)</b> | L'alumnat que no hagi superat el procés d'avaluació ordinària i tingui pendent el mòdul professional del curs actual, pot recuperar-lo amb un examen teoricopràctic global en la segona convocatòria (comunament anomenada extraordinària). A aquest alumnat, després de l' avaluació final ordinària, se li lliurarà la informació i un pla de recuperació amb les indicacions necessàries perquè afronti la prova de segona convocatòria amb garanties d'èxit.<br><br>L' alumnat que no aprovi la segona convocatòria en el curs actual tindrà el mòdul pendent per al següent curs en el qual tindrà dues convocatòries. Durant el curs següent, el professorat que imparteix el mòdul li lliurarà un pla de recuperació dels continguts. |

### **3. QUIN MATERIAL NECESSITAREU.**

- Gestió de la producció en cuina. Editorial \*Altamar.
- Apunts facilitats pel professor. Tota la documentació estarà penjada en la plataforma \*aules.
- En les classes es podrà fer ús del mòbil sempre que el professor el considere que siga necessari.

# Geografia Internacional del sabor

CURSO 2025-2026

**2º CFGS  
DIRECCIÓN  
DE COCINA**

## 1. QUÉ VEREMOS.

| 1ª EVALUACIÓN                                                                         | 2ª EVALUACIÓN                                                                          | 3ª EVALUACIÓN                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| UP1 Historia de la<br>Gastronomía.<br><br>UP 2 Movimientos y corrientes<br>Culinarias | <b>FORMACIÓN EN<br/>EMPRESA</b><br><br>UP 3 Geografía<br>Gastronómica<br>Internacional | UP 4 Análisis Sensorial<br>y memoria del sabor<br><br>UP 5 Gastronomía<br>Internacional |

## 2. COMO SE EVALUARÁ.

|                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CALIFICACIÓN<br/>EVALUACIONES<br/>PARCIALES</b> | <p>La evaluación será continua, formativa y sumativa, lo cual nos permitirá, además de evaluar si el alumnado consigue los objetivos marcados, llevar a cabo un seguimiento de su progreso individual con el fin de detectar posibles necesidades. <i>*Sin embargo, el alumnado podrá perder el derecho a esta evaluación al superar en un 15% la inasistencia injustificada a clase. En este caso se pasará a una evaluación final materializada en la convocatoria final ordinaria.</i></p> <p>Se realizará tomando como referencia los objetivos generales del ciclo y los criterios de evaluación de cada uno de los resultados de aprendizaje.</p> <p>Para superar el módulo profesional el alumnado debe alcanzar la puntuación de 5 puntos mínimo. Las pruebas del módulo que no superen la puntuación de 5 pasarán automáticamente a recuperarse en la convocatoria ordinaria, respetando las partes o unidades que sí estén superadas.</p> <p><i>*El alumnado que haya perdido la evaluación continua del módulo se presentará a la convocatoria ordinaria de principios de junio. Esta prueba consistirá en un examen</i></p> |
|----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                 | <i>teórico/práctico de todos los contenidos del módulo. (Antes de la evaluación final ordinaria los contenidos deben estar evaluados)</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>CALIFICACIÓN FINAL</b>                                       | Para superar el módulo profesional el alumnado debe alcanzar la puntuación de 5 puntos mínimo<br>El alumnado podrá ser calificado el año escolar en 2 convocatorias; la ordinaria (junio) y, en caso de no superarla, dispondrá de la extraordinaria (finales de junio).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>RECUPERACIÓN</b>                                             | Al alumnado que no supere las pruebas teóricas y/o prácticas de cada trimestre, se le establecerá la recuperación de los contenidos a través de exámenes globales (teóricos/prácticos) al final de cada trimestre. (Antes de la evaluación final ordinaria los contenidos deben estar evaluados)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>RECUPERACIÓN PENDIENTE</b><br>(... si la tienes suspendida!) | El alumnado que no haya superado el proceso de evaluación ordinaria y tenga pendiente el módulo profesional del curso actual, puede recuperarlo con un examen teórico-práctico global en la segunda convocatoria (comúnmente llamada extraordinaria). A este alumnado, tras la evaluación final ordinaria, se le entregará la información y un plan de recuperación con las indicaciones necesarias para que afronte la prueba de segunda convocatoria con garantías de éxito.<br><br>El alumnado que no apruebe la segunda convocatoria en el curso actual tendrá el módulo pendiente para el siguiente curso en el que tendrá dos convocatorias. Durante el curso siguiente, el profesorado que imparta el módulo le entregará un plan de recuperación de los contenidos. |

### **3. QUÉ MATERIAL NECESITARÉIS.**

- Apuntes facilitados por el profesor. Toda la documentación estará colgada en la plataforma aules.
- En las clases se podrá hacer uso del móvil siempre y cuando el profesor lo considere que sea necesario.

# Aprofundiment Geografia Internacional del sabor

CURS 2025-2026

**2n CFGS  
DIRECCIÓ DE  
CUINA**

## 1. QUÈ VEUREM.

| 1A AVALUACIÓ                                                                     | 2A AVALUACIÓ                                                                          | 3A AVALUACIÓ                                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| UP1 Història de la<br>Gastronomia<br><br>UP 2 Moviments i corrents<br>culinaries | <b>FORMACIÓ EN<br/>EMPRESA</b><br><br>UP 3 Geografia<br>Gastronòmica<br>Internacional | UP 4 Anàlisis Sensorial y memoria<br>del sabor<br><br>UP 5 Gastronomía<br>Internacional |

## 2. COM S'AVALARÀ.

|                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>QUALIFICACIÓ<br/>AVALUACIONS<br/>PARCIAIS</b> | <p>L'avaluació serà contínua, formativa i sumativa, la qual cosa ens permetrà, a més d'avaluar si l'alumnat aconsegueix els objectius marcats, dur a terme un seguiment del seu progrés individual per tal de detectar possibles necessitats. <i>* No obstant això, l'alumnat podrà perdre el dret a aquesta avaluació en superar en un 15% la inassistència injustificada a classe. En aquest cas es passarà a una avaluació final materialitzada en la convocatòria final ordinària.</i></p> <p>Es realitzarà prenent com a referència els objectius generals del cicle i els criteris d'avaluació de cadascun dels resultats d'aprenentatge.</p> <p>Per superar el mòdul professional l'alumnat ha d'assolir la puntuació de 5 punts mínim. Les proves del mòdul que no superin la puntuació de 5 passaran automàticament a recuperar-se en la convocatòria ordinària, respectant les parts o unitats que sí que estiguin superades.</p> <p><i>* L'alumnat que hagi perdut l'avaluació contínua del mòdul es presentarà a la convocatòria ordinària de principis de juny. Aquesta prova consistirà en un examen</i></p> |
|--------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                              | <i>teòric/pràctic de tots els continguts del mòdul. (Abans de l'avaluació final ordinària els continguts han d'estar avaluats)</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>QUALIFICACIÓ FINAL</b>                                    | Per superar el mòdul professional l' alumnat ha d' assolir la puntuació de 5 punts mínim<br>L' alumnat podrà ser qualificat l' any escolar en 2 convocatòries; l'ordinària (juny) i, en cas de no superar-la, disposarà de l'extraordinària (finals de juny).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>RECUPERACIÓ</b>                                           | A l'alumnat que no superi les proves teòriques i/o pràctiques de cada trimestre, se li establirà la recuperació dels continguts a través d'exàmens globals (teòrics/pràctics) al final de cada trimestre. (Abans de l'avaluació final ordinària els continguts han d'estar avaluats)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>RECUPERACIÓ<br/>PENDENT<br/>(... si la tens suspesa!)</b> | L'alumnat que no hagi superat el procés d'avaluació ordinària i tingui pendent el mòdul professional del curs actual, pot recuperar-lo amb un examen teoricopràctic global en la segona convocatòria (comunament anomenada extraordinària). A aquest alumnat, després de l'avaluació final ordinària, se li lliurarà la informació i un pla de recuperació amb les indicacions necessàries perquè afronti la prova de segona convocatòria amb garanties d'èxit.<br><br>L' alumnat que no aprovi la segona convocatòria en el curs actual tindrà el mòdul pendent per al següent curs en el qual tindrà dues convocatòries. Durant el curs següent, el professorat que imparteix el mòdul li lliurarà un pla de recuperació dels continguts. |

### **3. QUIN MATERIAL NECESSITAREU.**

- Apunts facilitats pel professor. Tota la documentació estarà penjada en la plataforma \*aules.
- En les classes es podrà fer ús del mòbil sempre que el professor el considere que siga necessari.

|                                                                                  |                                                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>MÓDULO:</b></p> <p><b>PROYECTO INTERMODULAR</b></p> <p>CURSO 2025-2026</p> | <p><b>2º C.F.G.S.</b></p> <p>Técnico Superior en Dirección de<br/>Cocina</p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|

### 1. QUÉ VEREMOS.

| 1ª EVALUACIÓN                                                                                                                | 2ª EVALUACIÓN                                                                                                                                                                     | 3ª EVALUACIÓN                                                                                                                                                                                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Consenso sobre las directrices a seguir para el trabajo intermodular.</p> <p>Elaboración del guión u hoja de trabajo.</p> | <p><b>FORMACIÓN EN EMPRESA</b></p> <p>Recopilación de toda la información necesaria para el proyecto.</p> <p>Desarrollo del proceso de elaboración de documentación necesaria</p> | <p>Revisión y evaluación por medio de rubricas del material y la documentación aportada.</p> <p>Realización de pruebas pertinentes y degustaciones de productos necesarios para las diferentes elaboraciones.</p> <p>Ejecución del proyecto</p> |

### 2. COMO SE EVALUARÁ.

|                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>CALIFICACIÓN<br/>EVALUACIONES<br/>PARCIALES</b></p> | <p><i>Dado el carácter integrador del proyecto intermodular la nota final del proyecto (segundo curso) tendrá en cuenta la valoración del trabajo realizado por el alumno o alumna en el primer y segundo curso. En la evaluación de primer curso de los ciclos de Grado Superior, se reflejará en el acta de cada sesión de evaluación una valoración del aprovechamiento y el grado de consecución del desarrollo del módulo con una calificación orientativa que formará parte de la calificación final en segundo.</i></p> <p>La evaluación será continua, formativa y sumativa, lo cual nos permitirá, además de evaluar si el alumnado consigue los objetivos marcados, llevar a cabo un seguimiento de su progreso individual y grupal con el fin de detectar posibles necesidades. <i>*Sin embargo, el alumnado podrá perder el derecho a esta evaluación al superar en un 15% la inasistencia injustificada a clase. En este caso se pasará a una evaluación final materializada en la convocatoria final ordinaria.</i></p> <p>Se realizará tomando como referencia los objetivos generales del ciclo y los criterios de evaluación de cada uno de los resultados de aprendizaje.</p> <p>Para superar el módulo profesional el alumnado debe alcanzar la puntuación de 5 puntos mínimo. Las pruebas del módulo que no superen la puntuación de 5 pasarán automáticamente a recuperarse en la convocatoria ordinaria, respetando las partes o unidades que sí estén superadas.</p> |
|-----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

*\*El alumnado que haya perdido la evaluación continua del módulo se presentará a la convocatoria ordinaria de principios de junio. Esta prueba consistirá en un examen*

|                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                    | <i>teórico/práctico de todos los contenidos del módulo. (Antes de la evaluación final ordinaria los contenidos deben estar evaluados)</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>CALIFICACIÓN FINAL</b>                                                          | <p><b>Para superar el módulo profesional el alumnado debe alcanzar la puntuación de 5 puntos mínimo ponderando y sumando la nota de los demás módulos implicados en el proyecto para así obtener la nota final.</b></p> <p>El alumnado podrá ser calificado el año escolar en 2 convocatorias; la ordinaria (junio) y, en caso de no superarla, dispondrá de la extraordinaria (finales de junio).</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>RECUPERACIÓN</b>                                                                | <p>Al alumnado que no supere las pruebas teóricas y/o prácticas de cada trimestre, se le establecerá la recuperación de los contenidos a través de exámenes globales (teóricos/prácticos) al final de cada trimestre. (Antes de la evaluación final ordinaria los contenidos deben estar evaluados)</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>RECUPERACIÓN<br/>PENDIENTE</b><br>(...en caso de tener el<br>módulo suspendido) | <p>El alumnado que no haya superado el proceso de evaluación ordinaria y tenga pendiente el módulo profesional del curso actual, puede recuperarlo con un examen teórico-práctico global en la segunda convocatoria (comúnmente llamada extraordinaria). A este alumnado, tras la evaluación final ordinaria, se le entregará la información y un plan de recuperación con las indicaciones necesarias para que afronte la prueba de segunda convocatoria con garantías de éxito.</p> <p>El alumnado que no apruebe la segunda convocatoria en el curso actual tendrá el módulo pendiente para el siguiente curso en el que tendrá dos convocatorias. Durante el curso siguiente, el profesorado que imparta el módulo le entregará un plan de recuperación de los contenidos.</p> |

### **3. QUÉ MATERIAL NECESITARÉIS.**

- Material didáctico y apuntes facilitados por el profesor. (La documentación estará colgada en la plataforma aules).
- Material personal como ordenador o tablet para el trabajo de recopilación de información y su búsqueda.
- Excepcionalmente, en las clases se podrá hacer uso del móvil como herramienta de consulta, siempre y cuando el profesor lo considere que sea necesario.

## Mòdul:

# PROJECTE INTERMODULAR

CURS 2025-2026

## 2º C.F.G.S.

Tècnic Superior en  
Direcció de Cocina

### 1. QUÈ VEUREM.

| 1A AVALUACIÓ                                                                                                                                 | 2A AVALUACIÓ                                                                                                                                                                     | 3A AVALUACIÓ                                                                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Consens sobre les directrius a seguir per al treball intermodular.<br><br>Elaboració del guió o fulla de treball.<br><br>FORMACIÓ EN EMPRESA | <b>FORMACIÓ EN<br/>EMPRESA</b><br><br>Recopilació de tota la informació necessària per al projecte.<br><br>Desenvolupament del procés d'elaboració de la documentació necessària | Revisió i avaluació per mitjà de rubriques del material i la documentació aportada.<br><br>Realització de proves pertinents i degustacions de productes necessaris per a les diferents elaboracions.<br>Execució del projecte |

### 2. COM S'AVALUARÀ.

|                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| QUALIFICACIÓ<br>AVALUACIONS<br>PARCIALES | <p>Donat el caràcter integrador del projecte intermodular la nota final del projecte (segon curs) tindrà en compte la valoració del treball realitzat per l'alumne o alumna en el primer i segon curs. En l'avaluació de primer curs dels cicles de Grau Superior, es reflectirà en l'acta de cada sessió d'avaluació una valoració de l'aprofitament i el grau de consecució del desenrotllament del mòdul amb una qualificació orientativa que formarà part de la qualificació final en segon.</p> <p>L'avaluació serà contínua, formativa i sumativa, la qual cosa ens permetrà, a més d'avaluar si l'alumnat aconsegueix els objectius marcats, dur a terme un seguiment del seu progrés individual per tal de detectar possibles necessitats. <i>* No obstant això, l'alumnat podrà perdre el dret a aquesta avaluació en superar en un 15% la inassistència injustificada a classe. En aquest cas es passarà a una avaluació final materialitzada en la convocatòria final ordinària.</i></p> <p>Es realitzarà prenent com a referència els objectius generals del cicle i els criteris d'avaluació de cadascun dels resultats d'aprenentatge.</p> <p>Per superar el mòdul professional l'alumnat ha d'assolir la puntuació de 5 punts mínim. Les proves del mòdul que no superin la puntuació de 5 passaran automàticament a recuperar-se en la convocatòria ordinària, respectant les parts o</p> |
|------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

unitats que sí que estiguin superades.

*\* L' alumnat que hagi perdut l' avaluació contínua del mòdul es presentarà a la convocatòria ordinària de principis de juny. Aquesta prova consistirà en un examen*

|                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                     | <i>teòric/pràctic de tots els continguts del mòdul. (Abans de l'avaluació final ordinària els continguts han d'estar avaluats)</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| QUALIFICACIÓ FINAL                                  | Per superar el mòdul professional l' alumnat ha d' assolir la puntuació de 5 punts mínim. <b>ponderant i sumant la nota dels demés mòduls implicats en el projecte par a axí obtindre la nota final</b><br>L' alumnat podrà ser qualificat l' any escolar en 2 convocatòries; l'ordinària (juny) i, en cas de no superar-la, disposarà de l'extraordinària (finals de juny).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| RECUPERACIÓ                                         | A l'alumnat que no superi les proves teòriques i/o pràctiques de cada trimestre, se li establirà la recuperació dels continguts a través d'exàmens globals (teòrics/pràctics) al final de cada trimestre. (Abans de l'avaluació final ordinària els continguts han d'estar avaluats)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| RECUPERACIÓ<br>PENDENT<br>(... si la tens suspesa!) | L'alumnat que no hagi superat el procés d'avaluació ordinària i tingui pendent el mòdul professional del curs actual, pot recuperar-lo amb un examen teoricopràctic global en la segona convocatòria (comunament anomenada extraordinària). A aquest alumnat, després de l' avaluació final ordinària, se li lliurarà la informació i un pla de recuperació amb les indicacions necessàries perquè afronti la prova de segona convocatòria amb garanties d' èxit.<br><br>L' alumnat que no aprovi la segona convocatòria en el curs actual tindrà el mòdul pendent per al següent curs en el qual tindrà dues convocatòries. Durant el curs següent, el professorat que imparteix el mòdul li lliurarà un pla de recuperació dels continguts. |

### 3. QUIN MATERIAL NECESSITAREU.

- Apunts facilitats pel professor. Tota la documentació estarà penjada en la plataforma \*aules.
- Material personal com ordinador o tablets per poder treballar a l'aula.
- En les classes es podrà fer ús del mòbil sempre que el professor el considere que siga necessari.

# RECURSOS HUMANOS & DIRECCIÓN DE EQUIPOS

CURS 2025-2026

## 2º CFGS DIRECCIÓN EN COCINA

### 1. QUÉ VEREMOS:

| 1a EVALUACIÓN                                                                                                                                                 | 2a EVALUACIÓN                                                                                                                             | 3a EVALUACIÓN                                                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>UD 1: Puestos de trabajo y perfiles profesionales.</li> <li>UD 2: Organización empresarial y planificación.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>UD 3: Reclutamiento y selección de personal.</li> <li>UD 4: La motivación del personal.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>UD 5: La formación del personal.</li> <li>UD 6: Dirección de equipos.</li> </ul> |

### 2. CÓMO SE EVALUARÁ:

|                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|---------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CALIFICACIONES<br>EVALUACIONES<br>PARCIALES | <p>Evaluación continua: para que el alumnado obtenga el aprobado en cada evaluación, tendrá que haber obtenido la puntuación mínima de un 5.</p> <p>Para facilitar al alumnado la asimilación de contenidos, en cada evaluación se podrán realizar varias pruebas parciales (examen escrito y/o oral + casos prácticos), todas ellas harán la media para obtener la calificación final. Ahora bien, para hacer media, será imprescindible obtener un 5 sobre 10. Si no se ha obtenido el 5 sobre 10 en todas las pruebas, el alumno/a se presentará con toda la materia de la evaluación, siendo necesario obtener un 5 sobre 10 para poder obtener la nota final de la evaluación.</p> <p>En caso de no poder presentarse a alguna prueba, por la causa que fuera, justificada o no; el alumno/a realizará un único examen/trabajo global de toda la evaluación en la fecha indicada por la profesora.</p> <p>Se valorará el interés puesto por el alumno/a en el análisis, resolución y comentario de casos prácticos.</p> <p>Se valorará la participación activa i constructiva en los debates y actividades propuestas por la profesora.</p> |
|---------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                            | El alumno/a que sea pillado copiando en un examen o copie y pegue un trabajo de otro compañero/a o directamente de internet, estará suspendido, quedando pendiente a presentarse a la convocatoria de recuperación (ordinaria o extraordinaria).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| CALIFICACIÓN FINAL                                                         | <p>La nota final del módulo se obtiene por dos vías:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. De la evaluación continua: las tres evaluaciones tienen que estar aprobadas. (Realizadas ya las recuperaciones). De estas se obtiene la media y esta será la nota final.</li> <li>2. Si se ha perdido la evaluación continua: la nota final se obtiene de la prueba final ordinaria.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| RECUPERACIÓN                                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Los alumnos que no superen una evaluación tendrán derecho a su recuperación antes de la evaluación final ordinaria. La calificación obtenida en la recuperación será máximo de un 5 (aprobado).</li> <li>• En caso de que la evaluación ordinaria no resultara superada, por no haber aprobado las evaluaciones, el alumno/a tendrá derecho a un plan de recuperación, no presencial, y a presentarse a la prueba de evaluación extraordinaria, prueba en la que el alumno/a se examinará de toda la materia.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| RECUPERACIÓN<br>PENDIENTE<br>(...en caso de tener el<br>módulo suspendido) | <p><b><u>Convocatoria ordinaria:</u></b><br/>Se le facilitará al alumno/a un plan de recuperación para que pueda preparar el examen y/o trabajo.</p> <p><b><u>Convocatoria extraordinaria:</u></b><br/>Si el alumno/a a través de la convocatoria ordinaria no ha adquirido los objetivos del módulo, se tendrá que presentar a la convocatoria extraordinaria, para ello se le facilitará un plan de recuperación.</p> <p>El plan de recuperación será establecido para cada alumno/a, en concreto, atendiendo a las características de cada uno/a, según el grado de adquisición de los objetivos previstos. Se utilizará como base un modelo detallado, adaptándolo a las necesidades del alumno/a. Se hará constar, si se da el caso, de las actividades a realizar y a entregar, así como también la fecha del examen de recuperación.</p> |

### **3. QUÉ MATERIAL SE NECESITARÁ:**

- Libro de texto: "Recursos Humanos y Dirección de Equipos en Restauración" Ed. Altamar, Barcelona (2020).
- Plataforma AULES.

# RECURSOS HUMANS & DIRECCIÓ D'EQUIPS

CURS 2025-2026

## 2º CFGS DIRECCIÓ DE CUINA

### 1. QUÈ VEUREM.

| 1a AVALUACIÓ                                                                                                                                                  | 2a AVALUACIÓ                                                                                                                              | 3a AVALUACIÓ                                                                                                               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• UD 1: Llocs de treball i perfils professionals.</li> <li>• UD 2: Organització empresarial i planificació.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• UD 3: Reclutament i selecció de personal.</li> <li>• UD 4: La motivació del personal.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• UD 5: La formació del personal.</li> <li>• UD 6: Dirección de equipos.</li> </ul> |

### 2. COM S'AVALARÀ.

|                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|---------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>QUALIFICACIÓ<br/>AVALUACIONS<br/>PARCIAIS</b></p> | <p>Avaluació contínua: perquè l'alumnat obtingui l'aprobat en cada avaluació, haurà d'haver obtingut la puntuació mínima d'un 5.</p> <p>Per facilitar a l'alumnat l'assimilació de continguts, a cada avaluació es podran realitzar diverses proves parcials (examen escrit i/o oral + casos pràctics), totes elles faran la mitjana per obtenir la qualificació final. Ara bé, per fer mitjana, serà imprescindible obtenir un 5 sobre 10. Si no s'ha obtingut el 5 sobre 10 a totes les proves, l'alumne/a es presentarà amb tota la matèria de l'avaluació, i caldrà obtenir un 5 sobre 10 per poder obtenir la nota final de l'avaluació.</p> <p>En cas de no poder presentar-se a alguna prova, per la causa que fos, justificada o no; l'alumne/a realitzarà un únic examen/treball global de tota l'avaluació a la data indicada per la professora.</p> <p>Es valorarà l'interès posat per l'alumne/a en l'anàlisi, la resolució i el comentari de casos pràctics.</p> <p>Es valorarà la participació activa i constructiva en els debats i les activitats proposades per la professora.</p> |
|---------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                    | L'alumne/a que sigui enxampat copiant en un examen o copii i enganxi una feina d'un altre company/a o directament d'internet, estarà suspès, quedant pendent de presentar-se a la convocatòria de recuperació (ordinària o extraordinària).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| QUALIFICACIÓ FINAL                                 | <p>La nota final del mòdul s'obté per dues vies:</p> <p><b>1.</b> De l'avaluació continuada: les tres avaluacions han destar aprovades. (realitzades ja les recuperacions). D'aquestes se n'obté la mitjana i aquesta serà la nota final.</p> <p><b>2.</b> Si heu perdut l'avaluació contínua: la nota final s'obté de la prova final ordinària.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| RECUPERACIÓ                                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>Els alumnes que no superen una avaluació tenen dret a recuperar-los abans de l'avaluació final ordinària. La qualificació obtinguda a la recuperació serà màxim d'un 5 (aprovat).</li> <li>En cas que l'avaluació ordinària no resultés superada, per no haver aprovat les avaluacions, l'alumne/a tindrà dret a un pla de recuperació, no presencial, i a presentar-se a la prova d'avaluació extraordinària, prova on l'alumne/a s'examinarà de tota la matèria.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| RECUPERACIÓ<br>PENDENT<br>(...si la tens suspesa!) | <p><b><u>Convocatòria ordinària:</u></b><br/>Se us facilitarà a l'alumne/a un pla de recuperació perquè pugui preparar l'examen i/o treball.</p> <p><b><u>Convocatòria extraordinària:</u></b><br/>Si l'alumne/a a través de la convocatòria ordinària no ha adquirit els objectius del mòdul, s'haurà de presentar a la convocatòria extraordinària, per a això se li facilitarà un pla de recuperació.</p> <p>El pla de recuperació serà establert per a cada alumne/a, en concret, atenent les característiques de cadascun/a, segons el grau d'adquisició dels objectius previstos. S'utilitzarà com a base un model detallat, i s'adaptarà a les necessitats de l'alumne/a. Es farà constar, si s'escau, de les activitats a realitzar i a lliurar, així com també la data de l'examen de recuperació.</p> |

### **3. QUIN MATERIAL NECESSITAREU.**

- Llibre de text: "Recursos Humans i Direcció d'Equips en Restauració" Ed. Altamar, Barcelona (2020).
- Plataforma AULES.

|                                                                                                         |                                                                            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>MÓDULO:</b><br/><b>Sostenibilidad Aplicada Al Sistema Productivo</b><br/><br/>CURSO 2025-2026</p> | <p><b>2º C.F.G.S.</b><br/><br/>Técnico Superior en Dirección de Cocina</p> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|

## 1. QUÉ VEREMOS.

| 1ª EVALUACIÓN                                                                                                                                     | 2ª EVALUACIÓN                                                                    | 3ª EVALUACIÓN                                                                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>UP1.- La sostenibilidad.</p> <p>UP. 2.- Los retos socio ambientales actuales.</p> <p>UP. 3.- La sostenibilidad en el desempeño profesional</p> | <p><b>FORMACIÓN EN EMPRESA</b></p> <p>UP 4 Productos y servicios sostenibles</p> | <p>UP 5 Actividades sostenibles</p> <p>UP6 El plan de sostenibilidad empresarial</p> |

## 2. COMO SE EVALUARÁ.

|                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>CALIFICACIÓN<br/>EVALUACIONES<br/>PARCIALES</b></p> | <p>La evaluación será continua, formativa y sumativa, lo cual nos permitirá, además de evaluar si el alumnado consigue los objetivos marcados, llevar a cabo un seguimiento de su progreso individual con el fin de detectar posibles necesidades. <i>*Sin embargo, el alumnado podrá perder el derecho a esta evaluación al superar en un 15% la inasistencia injustificada a clase. En este caso se pasará a una evaluación final materializada en la convocatoria final ordinaria.</i></p> <p>Se realizará tomando como referencia los objetivos generales del ciclo y los criterios de evaluación de cada uno de los resultados de aprendizaje.</p> <p>Para superar el módulo profesional el alumnado debe alcanzar la puntuación de 5 puntos mínimo. Las pruebas del módulo que no superen la puntuación de 5 pasarán automáticamente a recuperarse en la convocatoria ordinaria, respetando las partes o unidades que sí estén superadas.</p> <p><i>*El alumnado que haya perdido la evaluación continua del módulo se presentará a la convocatoria ordinaria de principios de junio. Esta prueba consistirá en un examen</i></p> |
|-----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                      | <i>teórico/práctico de todos los contenidos del módulo. (Antes de la evaluación final ordinaria los contenidos deben estar evaluados)</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>CALIFICACIÓN FINAL</b>                                                            | Para superar el módulo profesional el alumnado debe alcanzar la puntuación de 5 puntos mínimo<br>El alumnado podrá ser calificado el año escolar en 2 convocatorias; la ordinaria (junio) y, en caso de no superarla, dispondrá de la extraordinaria (finales de junio).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>RECUPERACIÓN</b>                                                                  | Al alumnado que no supere las pruebas teóricas y/o prácticas de cada trimestre, se le establecerá la recuperación de los contenidos a través de exámenes globales (teóricos/prácticos) al final de cada trimestre. (Antes de la evaluación final ordinaria los contenidos deben estar evaluados)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>RECUPERACIÓN<br/>PENDIENTE<br/>(...en caso de tener el<br/>módulo suspendido)</b> | El alumnado que no haya superado el proceso de evaluación ordinaria y tenga pendiente el módulo profesional del curso actual, puede recuperarlo con un examen teórico-práctico global en la segunda convocatoria (comúnmente llamada extraordinaria). A este alumnado, tras la evaluación final ordinaria, se le entregará la información y un plan de recuperación con las indicaciones necesarias para que afronte la prueba de segunda convocatoria con garantías de éxito.<br><br>El alumnado que no apruebe la segunda convocatoria en el curso actual tendrá el módulo pendiente para el siguiente curso en el que tendrá dos convocatorias. Durante el curso siguiente, el profesorado que imparta el módulo le entregará un plan de recuperación de los contenidos. |

### **3. QUÉ MATERIAL NECESITARÉIS.**

- Material didáctico y apuntes facilitados por el profesor. (La documentación estará colgada en la plataforma aules).
- Excepcionalmente, en las clases se podrá hacer uso del móvil como herramienta de consulta, siempre y cuando el profesor lo considere que sea necesario.

# Mòdul: Sostenibilitat aplicada al Sistema Productiu CURS 2025-2026

**2º C.F.G.S.**

Tècnic Superior en  
Direcció de Cocina

## 1. QUÈ VEUREM.

| 1A AVALUACIÓ                                                                                                                    | 2A AVALUACIÓ                                                            | 3A AVALUACIÓ                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| UP1 La Sostenibilitat<br><br>UP 2 Els reptes socioambientals actuals<br><br>UP 3 La Sostenibilitat en el dia a dia professional | <b>FORMACIÓ EN EMPRESA</b><br><br>UP 4 Productes i servicis sostenibles | UP 5 Activitats. Sostenibles<br><br>UP6 El pla de la sostenibilitat empresarial |

## 2. COM S'AVALUARÀ.

|                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>QUALIFICACIÓ<br/>AVALUACIONS<br/>PARCIAIS</b> | <p>L'avaluació serà contínua, formativa i sumativa, la qual cosa ens permetrà, a més d'avaluar si l'alumnat aconsegueix els objectius marcats, dur a terme un seguiment del seu progrés individual per tal de detectar possibles necessitats. <i>* No obstant això, l'alumnat podrà perdre el dret a aquesta avaluació en superar en un 15% la inassistència injustificada a classe. En aquest cas es passarà a una avaluació final materialitzada en la convocatòria final ordinària.</i></p> <p>Es realitzarà prenent com a referència els objectius generals del cicle i els criteris d'avaluació de cadascun dels resultats d'aprenentatge.</p> <p>Per superar el mòdul professional l'alumnat ha d'assolir la puntuació de 5 punts mínim. Les proves del mòdul que no superin la puntuació de 5 passaran automàticament a recuperar-se en la convocatòria ordinària, respectant les parts o unitats que sí que estiguin superades.</p> <p><i>* L'alumnat que hagi perdut l'avaluació contínua del mòdul es presentarà a la convocatòria ordinària de principis de juny. Aquesta prova consistirà en un examen</i></p> |
|--------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                              | <i>teòric/pràctic de tots els continguts del mòdul. (Abans de l'avaluació final ordinària els continguts han d'estar avaluats)</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>QUALIFICACIÓ FINAL</b>                                    | Per superar el mòdul professional l' alumnat ha d' assolir la puntuació de 5 punts mínim<br>L' alumnat podrà ser qualificat l' any escolar en 2 convocatòries; l'ordinària (juny) i, en cas de no superar-la, disposarà de l'extraordinària (finals de juny).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>RECUPERACIÓ</b>                                           | A l'alumnat que no superi les proves teòriques i/o pràctiques de cada trimestre, se li establirà la recuperació dels continguts a través d'exàmens globals (teòrics/pràctics) al final de cada trimestre. (Abans de l'avaluació final ordinària els continguts han d'estar avaluats)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>RECUPERACIÓ<br/>PENDENT<br/>(... si la tens suspesa!)</b> | L'alumnat que no hagi superat el procés d'avaluació ordinària i tingui pendent el mòdul professional del curs actual, pot recuperar-lo amb un examen teoricopràctic global en la segona convocatòria (comunament anomenada extraordinària). A aquest alumnat, després de l'avaluació final ordinària, se li lliurarà la informació i un pla de recuperació amb les indicacions necessàries perquè afronti la prova de segona convocatòria amb garanties d'èxit.<br><br>L' alumnat que no aprovi la segona convocatòria en el curs actual tindrà el mòdul pendent per al següent curs en el qual tindrà dues convocatòries. Durant el curs següent, el professorat que imparteix el mòdul li lliurarà un pla de recuperació dels continguts. |

### **3. QUIN MATERIAL NECESSITAREU.**

- Apunts facilitats pel professor. Tota la documentació estarà penjada en la plataforma \*aules.
- En les classes es podrà fer ús del mòbil sempre que el professor el considere que siga necessari.