



**GENERALITAT
VALENCIANA**

Conselleria d'Educació,
Cultura i Esport



Plaça Manuel Tolsá, S/N

46810-Enguera (Valencia)

Tel.: 962249085

Correu Electrònic: 46020297@edu.gva.es

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

**PROCESOS DE ELABORACIÓN
CULINARIA
CURSO 2025-2026**

1CFGS. DIRECCIÓ DE CUINA.

1. QUÉ VEREMOS.

1a EVALUACIÓN	2a EVALUACIÓN	3a EVALUACIÓN
1. Organización de los procesos de elaboración culinaria. 2. La cocción de los alimentos. 3. Las técnicas de cocción. 4. Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones: los fondos.	5. Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones: salsas, farsas, mantequillas y aceites. 6. Elaboración de productos culinarios. 7. Elaboraciones de cocina creativa y de autor.	8. Guarniciones. 9. Decoraciones y acabados. 10. El servicio en cocina. 11. FE (Formación en empresa).

2. CÓMO SE EVALUARÁ.

CALIFICACIÓN EVALUACIONES PARCIALES	El proceso de evaluación del módulo profesional ha sido planificado de acuerdo con la normativa vigente, en la cual se establecen los siguientes principios: 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. Se realizará tomando como referencia los objetivos generales del ciclo y los criterios de evaluación de cada uno de los resultados de aprendizaje. El alumnado podrá ser calificado el año escolar en 2 convocatorias; la ordinaria (junio) y, en caso de no superarla, dispondrá de la extraordinaria (junio/julio).
EVALUACIÓN FINAL	A lo largo de las unidades didácticas se establecen una serie de instrumentos de evaluación que nos ayudarán a medir el grado de adquisición de los resultados de aprendizaje por parte del alumnado. Estos instrumentos de evaluación se materializan a los diferentes tipos de actividades que se han definido a las situaciones de aprendizaje, las cuales están asociadas a los criterios de evaluación que se usarán para calificarlas. 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 calificarlos. Para la ponderación se han tenido en cuenta tanto los criterios de evaluación, como la relevancia de cada



Unió Europea

Fons Social Europeu
El FSE inverteix en el teu futur



	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: 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 ≥ 5) para la superación del mismo. En caso de no obtenerla haremos uso de los planes de refuerzo. Para dotar los procesos de evaluación y calificación de un carácter formativo y orientador cada situación de aprendizaje se valorará de forma individual. La calificación de las sesiones de evaluación parcial se obtendrá a partir de la ponderación de las calificaciones obtenidas a cada situación de aprendizaje trabajadas en el periodo de tiempo que alcance y la relevancia definida respecto a los resultados de aprendizaje. Para las evaluaciones finales se tendrán en cuenta la calificación obtenida en todos los resultados de aprendizaje y su ponderación. Para superar el módulo profesional será necesaria la evaluación positiva de todos los Resultados de Aprendizaje (calificación ≥ 5) El 15% de los Resultados de Aprendizaje del Módulo serán impartidos en la empresa dentro de las horas asignadas a la formación en empresa, las cuales corresponden a un 25% del total de las horas del Ciclo formativo de grado superior. Nota final = $0'15 * QUD1 + 0'20 * QUD2 + 0'30 * QUD3 + 0'12 * QUD4 + 0'8 * QUD5 + 0,15 * FE$
RECUPERACIÓN	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. 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. *No serán válidos aquellos justificantes firmados por la empresa, familiares u otros, y sí se admiten los justificantes médicos y oficiales o llamamientos legales.



**GENERALITAT
VALENCIANA**

Conselleria d'Educació,
Cultura i Esport



Plaça Manuel Tolsá, S/N

46810-Enguera (Valencia)

Tel.: 962249085

Correu Electrònic: 46020297@edu.gva.es

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

**RECUPERACIONES
PENDIENTES**
(...si la tienes
suspendida!)

En cuanto a la prueba extraordinaria, el alumnado que no hayan 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 para que el alumnado afronte la prueba con garantías de éxito.

3. QUÉ MATERIAL SE NECESITA.

- Equipamiento y herramienta adecuada para hacer uso del taller.
- Libro de consulta. Procesos de preelaboración y conservación en cocina. Editorial Altamar.
- Libro de consulta. Procesos de elaboración culinaria. Editorial Altamar.
- Apuntes facilitados por el profesor.



Unió Europea

Fons Social Europeu
El FSE inverteix en el teu futur



**GENERALITAT
VALENCIANA**

Conselleria d'Educació,
Cultura i Esport



Plaça Manuel Tolsá, S/N
46810-Enguera (Valencia)
Tel.: 962249085

Correu Electrònic: 46020297@edu.gva.es
<https://portal.edu.gva.es/iesenguera/es/centre/>

**PROCESSOS DE ELABORACIÓ
CULINARIA
CURS 2025-2026**

1CFGS. DIRECCIÓ DE CUINA.

1. QUÈ VEUREM.

1a AVALUACIÓ	2a AVALUACIÓ	3a AVALUACIÓ
1. Organització dels processos d'elaboració culinària. 2. La cocció dels aliments. 3. Les tècniques de cocció. 4. Elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions: els fons.	5. Elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions: salses, farses, mantegues i olis. 6. Elaboració de productes culinàries. 7. Elaboracions de cuina creativa i d'autor.	8. Guarnicions. 9. Decoracions i acabats. 10. El servei en cuina. 11. FE (Formació en empresa).

2. COM S'AVAUARÀ.

QUALIFICACIÓ AVALUACIONS PARCIALS	El procés d'avaluació del mòdul professional ha sigut planificat d'acord amb la normativa vigent, en la qual s'establixen els següents principis: L'avaluació serà contínua, formativa i sumativa, la qual cosa ens permetrà, a més d'avaluar si l'alumnat aconseguix 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. Es realitzarà prenent com a referència els objectius generals del cicle i els criteris d'avaluació de cada un dels resultats d'aprenentatge. 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 (juny/juliol). Al llarg de les unitats didàctiques s'establixen una sèrie d'instruments d'avaluació que ens ajudaran a mesurar el grau d'adquisició dels resultats d'aprenentatge per part de l'alumnat.
QUALIFICACIÓ FINAL	Estos instruments d'avaluació es materialitzen als diferents tipus d'activitats que s'han definit a les situacions d'aprenentatge, les quals estan associades als criteris d'avaluació que es gastaran per a qualificar-les. En el desenrotllament 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



Unió Europea

Fons Social Europeu
El FSE inverteix en el teu futur



	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: 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 ≥ 5) per a la superació d'este. En cas de no obtindre-la farem ús dels plans de reforç. Per a dotar els processos d'avaluació i qualificació d'un caràcter formatiu i orientador cada situació d'aprenentatge es valorarà de manera individual. La qualificació de les sessions d'avaluació parcial s'obtindrà a partir de la ponderació de les qualificacions obtingudes a cada situació d'aprenentatge treballades en el període de temps que abast i la rellevància definida respecte als resultats d'aprenentatge. 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 ≥ 5) El 15% dels Resultats d'Aprenentatge del Mòdul seran impartits en l'empresa dins de les hores assignades a la formació en empresa, les quals corresponen a un 25% del total de les hores del Cicle formatiu de grau superior. Nota final = $0'15 * QUD1 + 0'20 * QUD2 + 0'30 * QUD3 + 0'12 * QUD4 + 0'8 * QUD5 + 0,15 * FE$
RECUPERACIÓ	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. 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. *No seran vàlids aquells justificants firmats per l'empresa, familiars o altres, i sí que s'admeten els justificants mèdics i oficials o crides legals. 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





**GENERALITAT
VALENCIANA**

Conselleria d'Educació,
Cultura i Esport



Plaça Manuel Tolsá, S/N

46810-Enguera (València)

Tel.: 962249085

Correu Electrònic: 46020297@edu.gva.es

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

**RECUPERACIÓ
PENDENT**
(...si la tens suspesa!)

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.

3. QUIN MATERIAL NECESSITAREU.

- Equipament i ferramenta adequada per a fer ús del taller.
- Llibre de consulta. Processos de preelaboració i conservació en cuina. Editorial Altamar.
- Llibre de consulta. Processos d'elaboració culinària. Editorial Altamar.
- Apunts facilitats pel professor.



Unió Europea

Fons Social Europeu
El FSE inverteix en el teu futur