



Cofinanciado por el  
programa Erasmus+  
de la Unión Europea



**CULINART:** Diseño de una cualificación conjunta de FP en  
Artes Culinarias e itinerarios piloto de formación continua  
*Convenio de subvención nº 2018-1739/001-001*

# CUALIFICACIÓN CONJUNTA DE FORMACIÓN PROFESIONAL

## “CHEF”

## NORMAS DE EVALUACIÓN

No. Ref. Proyecto 597848-EPP-1-2018-1-BG-EPPKA3-VET-JQ

***CULINART: Diseño de una cualificación conjunta de FP en artes culinarias y  
experimentación para la formación continua está co-financiado por el programa Erasmus+  
de la Unión Europea.***

El apoyo de la Comisión Europea para la producción de esta publicación no constituye una  
aprobación del contenido, el cual refleja únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se  
hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.



## Introducción

El documento presentado se desarrolla en el marco del proyecto CULINART - WP3 **Diseño de una cualificación conjunta de FP para la ocupación "Chef"**.

El Estándar de Evaluación del **Chef** se basa en los Resultados de Aprendizaje (LOs) y Unidades de Resultados de Aprendizaje (ULOs) identificados por la asociación CULINART y se desarrolla con vistas a su reconocimiento como cualificación en cada uno de los países asociados.

## Objetivo de la norma de evaluación

La evaluación de los alumnos es uno de los elementos más importantes del sistema de FP y es esencial tanto para los alumnos como para el centro de enseñanza. Los resultados del proceso de evaluación tienen un profundo efecto en el desarrollo del plan de estudios y en su garantía de calidad. La evaluación también proporciona información valiosa a los centros sobre la eficacia de la enseñanza y del apoyo ofrecido a los alumnos.

Los procedimientos de evaluación de los alumnos deben:

- estar diseñados para medir la consecución de los resultados de aprendizaje previstos y otros objetivos del programa;
- ser adecuados para sus fines, ya sean de diagnóstico, formativos o sumativos;
- incluir criterios de calificación claros y publicados;
- ser realizados por personas que comprendan el papel de los procedimientos de evaluación en la progresión de los alumnos hacia la adquisición de los conocimientos y habilidades asociados a la titulación que están estudiando;
- no confiar, siempre que sea posible, en la opinión de un solo examinador; tener en cuenta todas las posibles consecuencias de las normas en los exámenes;
- garantizar que las evaluaciones se realicen de acuerdo con los procedimientos establecidos por la institución;
- ser objeto de inspecciones administrativas de acreditación para garantizar el cumplimiento de los procedimientos.

Los alumnos deben recibir información clara sobre la estrategia de evaluación que se utiliza en relación con su programa, sobre los métodos de examen y evaluación a los que tendrán que someterse, lo que se espera de ellos y las normas que se aplicarán para evaluar su rendimiento.

## Terminología y términos clave utilizados

- **Evaluación** (*basado en la competencia*) es el proceso de recopilación de pruebas y de emisión de juicios sobre si se ha alcanzado la competencia para confirmar que el alumno puede desempeñar el nivel requerido en el lugar de trabajo, tal como se especifica en un paquete de formación o en un curso acreditado de FP.
- **Criterio** – un área de enfoque de la calidad.
- **Pruebas** – recogida de datos cualitativos y cuantitativos específicos sobre los atributos.
- **Instrumento** – una herramienta específica utilizada para obtener pruebas.



- **Método de recogida** – qué utilizará para recopilar información sobre las pruebas.
- **Escala de calificación** – un medio para determinar el nivel de calidad de las pruebas con la descripción de todos los niveles de calidad.
- **Herramientas de evaluación** – materiales para la recogida y el análisis de las pruebas.

## Principios de evaluación de los resultados del aprendizaje

Los principios de evaluación establecen que las evaluaciones deben ser **válidas, fiables, flexibles y justas**.

**La validez** se refiere a la medida en que la interpretación y el uso de un resultado de evaluación pueden estar respaldados por pruebas.

Una evaluación es válida cuando:

- es apropiada para su propósito;
- ha sido diseñada para permitir a los candidatos demostrar que tienen los conocimientos, la comprensión y las habilidades necesarias para cumplir con los estándares de la cualificación;
- permite a todos los evaluadores tomar decisiones de evaluación fiables;
- permite que la interpretación y las inferencias que pueden extraerse de los resultados de la evaluación sean significativas y justificables.

Los pasos clave para garantizar la validez son:

- conocer las unidades;
- crear un plan de evaluación;
- elegir los métodos de evaluación;
- desarrollar la evaluación;
- definir las pruebas para la evaluación.

La **fiabilidad** se refiere al grado de coherencia y precisión de los resultados de la evaluación. Las evaluaciones fiables y válidas comparten una serie de características, entre ellas:

- evaluar todas las dimensiones de la competencia;
- utilizando un proceso que integre los conocimientos y habilidades requeridos con su aplicación práctica para una tarea en el lugar de trabajo;
- basarse en pruebas recogidas en varias ocasiones y en diversos contextos;
- cubriendo los componentes de la formación tanto en el trabajo como fuera de él.

La **flexibilidad** se refiere a la posibilidad de que el alumno negocie ciertos aspectos de su evaluación (por ejemplo, el tiempo) con su evaluador.

La evaluación **justa** no favorece ni perjudica a los alumnos o grupos de alumnos. Esto puede significar que los métodos de evaluación se ajusten a determinados alumnos (como las personas con discapacidades o diferencias culturales) para garantizar que el método no les perjudique debido a su situación. Una evaluación no debe imponer exigencias innecesarias a los alumnos que puedan impedir que un candidato demuestre su competencia (por ejemplo, una evaluación no debe exigir un nivel de inglés o de alfabetización superior al que se requiere para rendir en el lugar de trabajo según las competencias evaluadas).



**Las pruebas/descripciones de los indicadores de demostración** son la información recopilada que, cuando se compara con los requisitos de la unidad de competencia, proporciona una prueba de la competencia. Las pruebas pueden adoptar muchas formas y obtenerse de diversas fuentes. También pueden ser directas, indirectas o complementarias.

**Tabla 1**

<b>Pruebas directas</b>	<b>Pruebas indirectas</b>	<b>Pruebas complementarias</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Observación directa</li> <li>• Interrogatorio oral</li> <li>• Demostración de habilidades específicas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Evaluación de las cualidades de un producto final</li> <li>• Revisión de los trabajos anteriores realizados</li> <li>• Pruebas escritas de conocimientos básicos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informes de los supervisores</li> <li>• Diario de trabajo o cuaderno de bitácora</li> <li>• Ejemplos de informes o documentos de trabajo</li> </ul>

La lista de indicadores de demostración es utilizada por el evaluador para **revisar los posibles métodos de evaluación**.

**Tabla 2**

<b>Métodos de evaluación</b>	<b>Ejemplo</b>
<b>Observación</b>	Actividades laborales reales en el lugar de trabajo
<b>Revisión de los productos</b>	Muestras de trabajo/productos
<b>Cuestionando</b>	Formulario de autoevaluación Entrevista Cuestionario escrito
<b>Portfolio</b>	Referencias Muestras de trabajo/productos Registro de formación Registro de evaluación Diario/diario de trabajo/cuaderno de bitácora Información sobre la experiencia vital
<b>Comentarios de terceros</b>	Entrevistas con el empleador, el supervisor y los compañeros, o documentación de los mismos
<b>Actividades estructuradas</b>	Proyecto Presentación Demostración Tareas progresivas



**Todos los métodos** enumerados en la tabla anterior **tienen ventajas e inconvenientes** a la hora de evaluar los resultados del aprendizaje. Dependiendo de la naturaleza del resultado de aprendizaje que se evalúe, será aconsejable uno u otro método, y el uso conjunto de varios métodos de evaluación a lo largo de la asignatura o programa maximizará la validez del proceso de evaluación y minimizará las posibilidades de sesgo. Además, la búsqueda de una mayor objetividad en el proceso de evaluación puede llevar a la utilización de otros métodos quizás menos conocidos pero que presentan importantes ventajas (por ejemplo: la evaluación de portafolios o la observación directa del rendimiento).

Dado que siempre habrá más de una forma de medir si los alumnos han conseguido un determinado resultado de aprendizaje, la clave será, por tanto, **elegir el método de evaluación más adecuado teniendo en cuenta el tiempo y los recursos disponibles.**

**A continuación se exponen varias directrices que deben seguirse a la hora de seleccionar los métodos de evaluación:**

- utilizar múltiples métodos para evaluar los resultados de aprendizaje de cada alumno;
- incluir métodos de evaluación tanto indirectos como directos;
- incluir métodos cualitativos y cuantitativos;
- elegir métodos que permitan evaluar tanto los puntos fuertes como los débiles;
- utilizar los criterios/estándares establecidos al desarrollar el plan de evaluación.

## Herramientas de evaluación

Una vez seleccionado el método, se eligen o diseñan los materiales para recoger y analizar las pruebas. Estos materiales se denominan herramientas de evaluación. En general, el término **herramienta de evaluación** se utiliza para describir un documento que contiene tanto el instrumento como las instrucciones para recoger e interpretar las pruebas:

- *instrumento/s* – las preguntas específicas o la actividad desarrollada a partir del método o métodos de evaluación seleccionados que se utilizarán para la evaluación (también puede incluirse un perfil de rendimiento aceptable y las normas de toma de decisiones para el evaluador);
- *procedimientos* – la información/instrucciones dadas al candidato y/o al evaluador sobre las condiciones en las que debe realizarse y registrarse la evaluación.

Por ejemplo, si la técnica de recogida de pruebas que se utiliza es una observación del lugar de trabajo seguida de una breve entrevista, la herramienta de evaluación podría consistir en:

- *instrucciones* que identifican las actividades que debe realizar el candidato, los puntos clave que debe observar y las cuestiones de rendimiento que debe considerar el evaluador
- *una lista de comprobación* para los puntos clave de observación y los criterios de decisión, y una serie de preguntas y una lista de comprobación para las respuestas sobre los conocimientos necesarios para la entrevista.



**Los planes de evaluación deben contener la siguiente información:**

- qué se evaluará (resultados de la unidad de aprendizaje);
- cómo se realizará la evaluación (qué métodos se utilizarán);
- cuándo se realizará la evaluación;
- dónde se realizará la evaluación (el contexto de la evaluación);
- los criterios para la toma de decisiones (los aspectos que guiarán los juicios);
- en su caso, los criterios complementarios utilizados para juzgar el nivel de rendimiento.

**Tabla 3 Lista de control para desarrollar la evaluación en detalle**

1. ¿Qué competencias estoy evaluando?	
2. ¿Qué actividades permitirán al alumno demostrar estas habilidades?	
3. ¿Es la evaluación justa para todos los alumnos?	
4. ¿Qué pruebas generarán las actividades de evaluación?	
5. ¿Es la evaluación proporcional al tiempo empleado en realizarla?	
6. ¿Aprovecha al máximo mis recursos disponibles?	
9. ¿Ayuda a todos los evaluadores a tomar decisiones de evaluación fiables cuando se ha realizado la misma tarea de evaluación?	

**Evaluación de los resultados de aprendizaje alcanzados**

La descripción de los resultados del aprendizaje utilizada en el perfil de cualificación y en el plan de estudios son declaraciones y expresiones de intención u objetivos. No son resultados del aprendizaje, sino objetivos deseados. Los resultados de aprendizaje alcanzados sólo pueden identificarse tras el proceso de aprendizaje, a través de las evaluaciones y la demostración del aprendizaje alcanzado en la vida real, por ejemplo en el trabajo.

La aplicación de los resultados del aprendizaje es una cuestión de alinear las declaraciones de los resultados del aprendizaje con la enseñanza y el aprendizaje. Los enunciados deben ayudar a los profesores a identificar y combinar los métodos de enseñanza.

El trabajo del profesor es crear un entorno de aprendizaje que apoye las actividades de aprendizaje adecuadas para lograr los resultados de aprendizaje deseados. La clave es que todos los componentes del sistema de enseñanza y aprendizaje -el plan de estudios y sus resultados de aprendizaje previstos, los métodos de enseñanza utilizados, los recursos de apoyo al aprendizaje y las tareas y criterios de evaluación del aprendizaje- estén alineados entre sí y apoyen los resultados de aprendizaje previstos.



El enfoque de los resultados requiere que los profesores planteen y respondan a las preguntas:

- ¿Qué pretendo que aprendan los alumnos (qué resultados de aprendizaje quiero que alcancen)?
- ¿Qué métodos de enseñanza y diseño curricular pueden utilizarse para animar a los alumnos a comportarse de forma que puedan alcanzar estos resultados?
- ¿Qué tarea y criterios de evaluación me indicarán que los alumnos han alcanzado los resultados que se pretendía?
- ¿Cómo pueden combinarse la evaluación formativa y la sumativa para apoyar el proceso de aprendizaje y aclarar si se han alcanzado los resultados?

A menudo se distinguen los siguientes usos diferentes de la evaluación:

- **Formativa** – actividades de evaluación que se utilizan principalmente para ayudar al aprendizaje del alumno proporcionándole información durante el proceso de aprendizaje. Esto permite al profesor/instructor y al alumno modificar las actividades de enseñanza y aprendizaje para mejorar el aprendizaje.
- **Diagnóstico** – actividades que identifican las dificultades o problemas de aprendizaje e indican dónde se necesita ayuda o cambio.
- **Sumativas** – una evaluación del aprendizaje que ha tenido lugar al final de un módulo o de un programa completo. Está diseñada principalmente para medir los logros, pero también para clasificar, certificar la competencia o la responsabilidad.

La evaluación de lo que los alumnos han aprendido mediante métodos que les permiten demostrar el aprendizaje previsto y, en el caso de la evaluación formativa, dar retroalimentación para ayudarles a mejorar su aprendizaje. A continuación, se evalúa la adecuación de los alumnos a las intenciones de aprendizaje y, a partir de ahí, se establecen las calificaciones y/o la titulación.

La evaluación formativa puede servir de puente entre la fase de enseñanza y aprendizaje y la evaluación sumativa. La evaluación formativa permite al alumno reflexionar sobre su progreso en relación con los resultados previstos, convirtiéndolos en una herramienta crítica que apoya directamente el proceso de aprendizaje. Cuando se utiliza para apoyar la evaluación formativa, la reflexión (tanto del alumno como del profesor) se hace posible, evitando potencialmente una interpretación estrecha de los resultados en cuestión.

El profesor debe asegurarse de que las tareas de evaluación reflejan el proceso de aprendizaje.

## Proporcionar información sobre el trabajo de los alumnos

Proporcionar a los alumnos comentarios específicos y claros sobre su trabajo ayuda a su rendimiento y a lo que tienen que hacer a continuación. La retroalimentación también ayuda a los alumnos a entender los estándares con los que se está juzgando su trabajo, lo que les permite mejorar en el futuro para juzgar su rendimiento.

La retroalimentación funciona en tres direcciones:

1. *Profesor/formador a los alumnos* – el profesor orienta al alumno sobre sus logros actuales y los próximos pasos que debe dar.



2. Los alumnos a los profesores – el profesor recibe información de los alumnos sobre su aprendizaje.

3. De alumno a alumno – evaluación por pares.

Los comentarios del profesor/formador sobre el trabajo del alumno deben ser:

- *Centrados* – debe incluir dos o tres áreas de mejora, referidas a los resultados del aprendizaje.
- *Accesibles* – debe darse de forma inequívoca y clara.
- *Constructivos* – debe incluir orientaciones específicas para la mejora y señalar los criterios pertinentes para el éxito.
- *De apoyo* – debe darse en un tono positivo y dejar claro el apoyo que está disponible para el alumno.
- *Relacionados* con los resultados del aprendizaje que se han compartido con los alumnos.
- *Desafiante* – debe animar al alumno a profundizar en los conocimientos y habilidades adquiridos.

## Criterios de evaluación

**Los alumnos alcanzan los resultados de aprendizaje previstos en diferentes grados.** Algunos sólo alcanzan niveles mínimamente aceptables, otros se sitúan en un punto intermedio y un tercer grupo alcanza la excelencia. Estos niveles de rendimiento -articulados a través de las especificaciones de evaluación- pueden clarificarse mediante declaraciones de resultados de aprendizaje. **Los criterios de evaluación pueden redactarse para apoyar la calificación.**

Los **niveles de los resultados de aprendizaje alcanzados** deben describirse sobre la base de los resultados de aprendizaje previstos y los indicadores de demostración definidos en el perfil de cualificación detallado y en los módulos en tres niveles: **deficiente, satisfactorio, bueno, muy bueno** y **excelente** sobre la base de los verbos de acción de la taxonomía de Bloom.

**Tabla 4 Verbos de acción de la Taxonomía de Bloom revisada**

Definición	1.Recordar	II.Entender	III.Aplicar	IV.Analizar	V.Evaluar	VI.Crear
Definición de Bloom	Exposición Memoria de material previamente aprendido recordando hechos, términos, conceptos básicos de conceptos básicos, una	Demostrar comprensión de los hechos e ideas organizando, comparando	Resolver Problemas de nuevas situaciones aplicando conocimientos adquiridos, hechos,	Examinar Y descomponer información en partes identificando motivos o causas.	Presentar Y defender Opiniones haciendo juicios sobre la información, la validez de las ideas, o la calidad	Recopilar información de una manera distinta, combinando elementos en un nuevo patrón o proponiendo



	respuesta.	traduciendo, interpretando, dando descripciones, y exponiendo ideas principales.	técnicas y reglas de una manera diferente.	Hacer inferencias y encontrar pruebas para apoyar generalizaciones	del trabajo basándose en un conjunto de criterios.	soluciones alternativas.
Verbos	Elegir Definir Buscar Listar Coincidir con Nombrar Omitir Recordar Relacionar Seleccionar Mostrar Deletrear Decir Qué Cuando Dónde Qué Quién Por qué	Clasificar Comparar Contrastar Demostrar Explicar Ampliar Ilustrar Inferir Interpretar Esbozar Relacionar Reformular Mostrar Resumir Traducir	Aplicar Construir Elegir Construir Desarrollar Experimentar con Identificar Entrevistar Hacer uso de Modelar Organizar Planificar Seleccionar Resolver Utilizar	Analizar Asumir Categorizar Clasificar Comparar Concluir Contrastar Descubrir Diseccionar Distinguir Dividir Examinar Funcionar Inferir Inspeccionar Listar Motivar relaciones Simplificar Encuestar Participar en prueba para Tema	Acordar Valorar Evaluar Adjudicar Elegir Comparar Concluir criterios Criticar Decidir Deducir Defender Determinar Refutar Estimar Evaluar Explicar importancia Influir Interpretar Juzgar Justificar Marcar Medir Opinar	Adaptar Construir Cambiar Elegir Combinar Compilar Componer Construir Crear Borrar Diseñar Desarrollar Discutir Elaborar Estimar Formular Hacer realidad Imaginar Mejorar Inventar Componer Maximizar Minimizar



					Percibir	Modificar
					Priorizar	Original
					Probar	Originar
					Valorar	Planificar
					Recomendar	Predecir
					Reglamentar	Proponer
					Seleccionar	Solución
						Resolver
						Supongamos que

### ¿Por qué es importante utilizar criterios de evaluación comunes?

1. Los criterios comunes y acordados para la evaluación de los resultados del aprendizaje en el Plan de Estudios Transnacional Conjunto de FP proporcionan una base fiable para la evaluación que cubre todo el proceso de aprendizaje/enseñanza - en curso (evaluación formativa), intermedia (sumativa de cada módulo) y final (que conduce al reconocimiento y la certificación y, por lo tanto, debe garantizar el desarrollo y los logros adecuados y de apoyo de los conocimientos, las habilidades y las competencias de los alumnos durante el aprendizaje).
2. Los mismos criterios podrían utilizarse para la evaluación de los planes de estudio aplicados en la escuela, en el trabajo y para la autoevaluación del alumno/formador (véanse los diferentes formularios de evaluación en los anexos), así como para la evaluación de la CTA (conocimientos, habilidades y competencias profesionales adquiridos como resultado del aprendizaje formal e informal).
3. Los criterios de evaluación definidos para cada agrupación de resultados de aprendizaje en el módulo podrían utilizarse para la evaluación de las competencias adquiridas durante la movilidad/el trabajo en prácticas y garantizar la comprensión común de las exigencias de evaluación (módulo combinado y prácticas).

Con el fin de disponer de criterios de evaluación comunes y consensuados, los países socios de CULINART han elaborado criterios de evaluación para nueve módulos del plan de estudios conjunto, basándose en los "criterios de evaluación del módulo" y teniendo en cuenta el nivel de dominio de los criterios de evaluación:

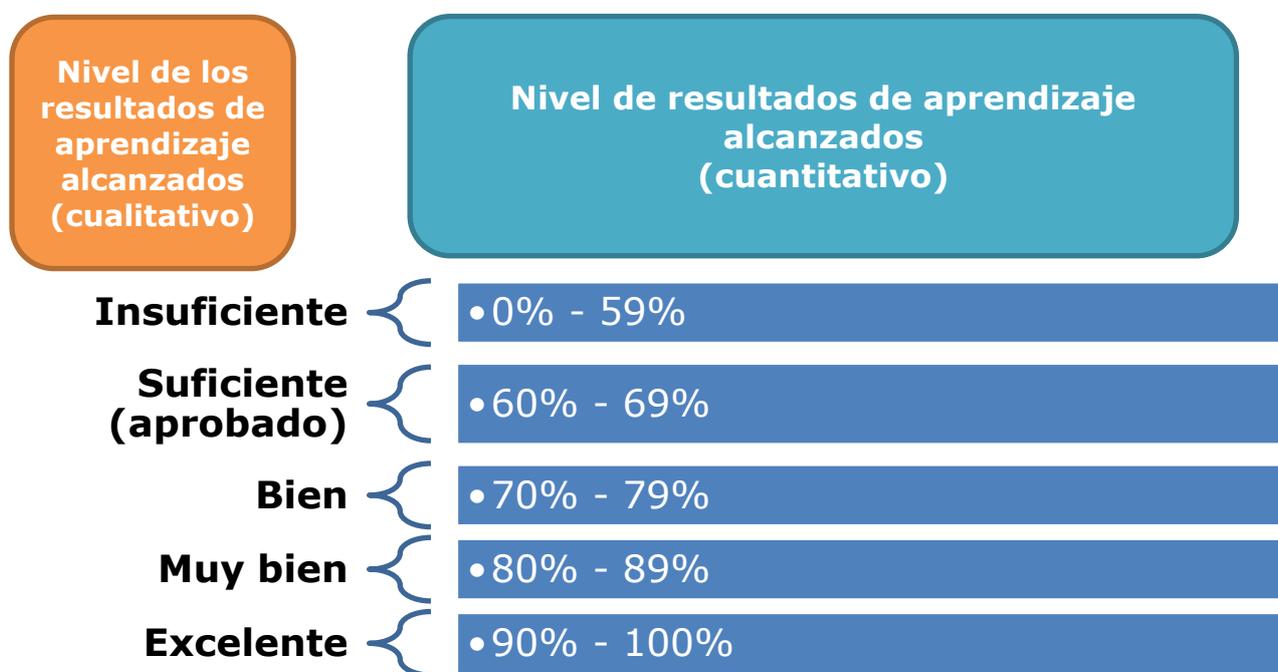
- **Pobre:** conocimientos deficientes, mostrando falta de capacidad para realizar las tareas;
- **Satisfactorio (aprobado)** - conocimientos limitados, mostrando una capacidad justa para realizar las tareas; necesita orientación e instrucción constantes;
- **Bueno** - buen uso de los conocimientos, mostrando buena capacidad para realizar y completar la tarea; sigue las instrucciones;
- **Muy bueno** - uso muy bueno de los conocimientos pertinentes, mostrando coherencia en el seguimiento de las instrucciones y la realización de las tareas; puede trabajar de forma independiente;



- **Excelente** - uso sobresaliente de los conocimientos, mostrando una excelente capacidad para planificar, realizar y completar la tarea; trabaja de forma independiente y creativa.

La evaluación global de un módulo de aprendizaje independiente puede incluir uno o más componentes de evaluación (según el plan de estudios y las características específicas del curso de cualificación impartido), y también debe determinarse la ponderación de los componentes de evaluación individuales (cuando sea el caso), que debe sumar un total máximo del 100% de consecución de los resultados de aprendizaje previstos. A la hora de seleccionar los métodos de evaluación en función del contexto del curso de cualificación (perfil de los alumnos, curso de cualificación completo o parcial, etc.) y con el fin de alinear el criterio, se anima a los proveedores de cualificaciones de EFP y a los evaluadores a utilizar la siguiente escala para cuantificar los logros de los alumnos en función de los niveles de resultados de aprendizaje alcanzados, tal y como se ha enumerado anteriormente:

**Diagrama 1 Escala de calificación**



**Ejemplo:**

Módulo de aprendizaje evaluado: N

Métodos de evaluación elegidos:

1. Prueba escrita (peso relativo en la nota final del módulo 40%)
2. Trabajo práctico (peso relativo en la nota final del módulo 60%)

Número máximo de puntos para la prueba: 100 p.

Número máximo de puntos para el trabajo práctico: 100 p.



Puntos obtenidos por el alumno en el test (LPT): 45 p.

Puntos obtenidos por el alumno en el trabajo práctico (LPP): 80 p.

Definición de la nota final:

$$LPT*40\% + LPP*60\% = X \text{ puntos}$$

Como en el ejemplo:  $18 + 48 = 66$  puntos ==> nivel de logro: **Satisfactorio**

Cuando se utilicen diferentes indicadores cuantitativos y/o cualitativos para la evaluación y la calificación (de acuerdo con la legislación nacional y/o el contexto de los países asociados u otros miembros de la UE), se convertirán de acuerdo con el **diagrama 1**.

**Tabla 5 Criterios de evaluación del módulo/parte del módulo**

Resultados de aprendizaje previstos	Indicadores de demostración	Niveles de los resultados de aprendizaje alcanzados				
		Pobre	Satisfactorio (aprobado)	Bueno	Muy bueno	Excelente
		(conocimientos deficientes, mostrando falta de capacidad para realizar las tareas)	(conocimientos limitados, mostrando una capacidad justa para realizar las tareas; necesita orientación e instrucción constantes)	(buen uso de los conocimientos, mostrando buena capacidad para realizar y completar la tarea; sigue las instrucciones)	muy buen uso de los conocimientos pertinentes, mostrando coherencia en el seguimiento de las instrucciones y la realización de las tareas; puede trabajar de forma independiente	(uso sobresaliente de los conocimientos, mostrando una excelente capacidad para planificar, realizar y completar la tarea; trabaja de forma independiente y creativa)
LO 1						
LO 2						



---

<b><i>Nota final</i></b>					
--------------------------	--	--	--	--	--



**Anexo 1 - Formulario de evaluación del módulo para el profesor o el tutor/instructor del centro de trabajo**

<b>Módulo</b>	
<b>EQF</b>	
<b>Nombre del alumno</b>	
<b>Nombre y perfil del asesor o asesores</b>	
<b>Fecha del módulo/colocación</b>	

<b>Escala de calificación</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Pobre:</b> conocimientos deficientes, mostrando falta de capacidad para realizar las tareas;</li> <li>- <b>Satisfactorio (aprobado)</b> - conocimientos limitados, mostrando una capacidad justa para realizar las tareas; necesita orientación e instrucción constantes;</li> <li>- <b>Bueno</b> - buen uso de los conocimientos, mostrando buena capacidad para realizar y completar la tarea; sigue las instrucciones;</li> <li>- <b>Muy bueno</b> - uso muy bueno de los conocimientos pertinentes, mostrando coherencia en el seguimiento de las instrucciones y la realización de las tareas; puede trabajar de forma independiente;</li> <li>- <b>Excelente</b> - uso sobresaliente de los conocimientos, mostrando una excelente capacidad para planificar, realizar y completar la tarea; trabaja de forma independiente y creativa</li> </ul>
<b>Método(s) de evaluación</b>	
<b>Learning Outcomes (Resultados del aprendizaje)</b>	

**Criterios de evaluación**

Resultados de aprendizaje previstos	Indicadores de demostración	Niveles de los resultados de aprendizaje alcanzados				
		Pobre	Satisfactorio (aprobado)	Bueno	Muy bueno	Excelente



			(conocimientos deficientes , mostrando falta de capacidad para realizar las tareas)	(conocimientos limitados, mostrando una capacidad justa para realizar las tareas; necesita orientación e instrucción constantes )	(buen uso de los conocimientos, mostrando buena capacidad para realizar y completar la tarea; sigue las instrucciones)	muy buen uso de los conocimientos pertinentes , mostrando coherencia en el seguimiento de las instrucciones y la realización de las tareas; puede trabajar de forma independiente	(uso sobresaliente de los conocimientos, mostrando una excelente capacidad para planificar , realizar y completar la tarea; trabaja de forma independiente y creativa)
LO 1							
<b>Nota final</b>							



**Anexo 2 - Formulario de evaluación para la autoevaluación del alumno**

<b>Módulo</b>	
<b>EQF</b>	
<b>Nombre del alumno</b>	
<b>Fecha del módulo/colocación</b>	

<b>Escala de calificación</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Pobre:</b> conocimientos deficientes, mostrando falta de capacidad para realizar las tareas;</li> <li>- <b>Satisfactorio (aprobado)</b> - conocimientos limitados, mostrando una capacidad justa para realizar las tareas; necesita orientación e instrucción constantes;</li> <li>- <b>Bueno</b> - buen uso de los conocimientos, mostrando buena capacidad para realizar y completar la tarea; sigue las instrucciones;</li> <li>- <b>Muy bueno</b> - uso muy bueno de los conocimientos pertinentes, mostrando coherencia en el seguimiento de las instrucciones y la realización de las tareas; puede trabajar de forma independiente;</li> <li>- <b>Excelente</b> - uso sobresaliente de los conocimientos, mostrando una excelente capacidad para planificar, realizar y completar la tarea; trabaja de forma independiente y creativa</li> </ul>
<b>Learning outcomes (Resultados del aprendizaje)</b>	

**Criterios de evaluación**

Resultados de aprendizaje previstos	Indicadores de demostración	Niveles de los resultados de aprendizaje alcanzados				
		Pobre	Satisfactorio (aprobado)	Bueno	Pobre	Excelente



		(conocimientos deficientes, mostrando falta de capacidad para realizar las tareas)	(conocimientos limitados, mostrando una capacidad justa para realizar las tareas; necesita orientación e instrucción constantes)	(buen uso de los conocimientos, mostrando buena capacidad para realizar y completar la tarea; sigue las instrucciones)	(conocimientos deficientes, mostrando falta de capacidad para realizar las tareas)	(uso sobresaliente de los conocimientos, mostrando una excelente capacidad para planificar, realizar y completar la tarea; trabaja de forma independiente y creativa)
LO 1						
<b>Nota final</b>						



**Annex 3 - Formulario de evaluación para la autoevaluación del alumno (WBL)**

<b>Módulo</b>	
<b>EQF</b>	
<b>Nombre del alumno</b>	
<b>Fecha del módulo/colocación</b>	

<b>Escala de calificación</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Pobre:</b> conocimientos deficientes, mostrando falta de capacidad para realizar las tareas;</li> <li>- <b>Satisfactorio (aprobado)</b> - conocimientos limitados, mostrando una capacidad justa para realizar las tareas; necesita orientación e instrucción constantes;</li> <li>- <b>Bueno</b> - buen uso de los conocimientos, mostrando buena capacidad para realizar y completar la tarea; sigue las instrucciones;</li> <li>- <b>Muy bueno</b> - uso muy bueno de los conocimientos pertinentes, mostrando coherencia en el seguimiento de las instrucciones y la realización de las tareas; puede trabajar de forma independiente;</li> <li>- <b>Excelente</b> - uso sobresaliente de los conocimientos, mostrando una excelente capacidad para planificar, realizar y completar la tarea; trabaja de forma independiente y creativa</li> </ul>
<b>Learning outcomes (Resultados del aprendizaje)</b>	

**Criterios de evaluación**

<b>Resultados de aprendizaje previstos</b>	<b>Indicadores de demostración</b>	<b>Niveles de los resultados de aprendizaje alcanzados</b>				
		<b>Pobre</b>	<b>Satisfactorio (aprobado)</b>	<b>Bueno</b>	<b>Pobre</b>	<b>Excelente</b>



		(conocimientos deficientes, mostrando falta de capacidad para realizar las tareas)	(conocimientos limitados, mostrando una capacidad justa para realizar las tareas; necesita orientación e instrucciones constantes)	(buen uso de los conocimientos, mostrando buena capacidad para realizar y completar la tarea; sigue las instrucciones)	(conocimientos deficientes, mostrando falta de capacidad para realizar las tareas)	(uso sobresaliente de los conocimientos, mostrando una excelente capacidad para planificar, realizar y completar la tarea; trabaja de forma independiente y creativa)
LO 1						
<b>Nota final</b>						



**Anexo 4 - Hoja de criterios de evaluación del módulo**

**Módulo 1 Salud y seguridad, higiene y protección del medio ambiente**

Resultados de aprendizaje previstos		Indicadores de demostración	Niveles de los resultados de aprendizaje alcanzados				
			Pobre	Satisfactorio (aprobado)	Bueno	Pobre	Excelente
			(conocimientos deficientes, mostrando falta de capacidad para realizar las tareas)	(conocimientos limitados, mostrando una capacidad justa para realizar las tareas; necesita orientación e instrucción constantes)	(buen uso de los conocimientos, mostrando buena capacidad para realizar y completar la tarea; sigue las instrucciones)	(conocimientos deficientes, mostrando falta de capacidad para realizar las tareas)	(uso sobresaliente de los conocimientos, mostrando una excelente capacidad para planificar, realizar y completar la tarea; trabaja de forma independiente y creativa)
LO 1	Respetar las medidas de salud y seguridad, las precauciones y las normas relativas a la producción de alimentos	<i>Demuestra funciones y actividades profesionales de gestión relacionadas con la salud y la seguridad</i>					



LO 2	Controlar los procesos de higiene y saneamiento en la cocina	<i> Demostrar que se aplican los principios y las normas de seguridad e higiene de los alimentos</i>					
LO 3	Introducción y mantenimiento de prácticas sostenibles en la cocina - compras locales	<i> Discute conceptos relacionados con la agricultura ecológica, la producción y la cocina de alimentos sostenibles, el uso de productos locales y de temporada y otras iniciativas ecológicas. Demuestra responsabilidad social para crear y apoyar sistemas alimentarios sostenibles.</i>					
LO 4	Gestionar el reciclaje en la cocina asegurando la correcta utilización de los ingredientes y las sobras	<i> Desarrolla procedimientos de gestión de residuos y controla su aplicación</i>					
LO 5	Aplicar medidas de protección del medio ambiente proponiendo	<i> Demuestran la capacidad de proponer y llevar a cabo medidas de protección del</i>					



	prácticas ecológicas	<i>medio ambiente, incluido el ahorro de agua y energía, etc.</i>					
	<b>Final grade</b>						
<b>Module 2 Gestión de Empresas Culinarias, Turismo y Emprendimiento</b>							
			<b>Niveles de los resultados de aprendizaje alcanzados</b>				
			<b>Pobre</b>	<b>Satisfactorio (aprobado)</b>	<b>Bueno</b>	<b>Pobre</b>	<b>Excelente</b>
			(conocimientos deficientes, mostrando falta de capacidad para realizar las tareas)	(conocimientos limitados, mostrando una capacidad justa para realizar las tareas; necesita orientación e instrucción constantes)	(buen uso de los conocimientos, mostrando buena capacidad para realizar y completar la tarea; sigue las instrucciones)	(conocimientos deficientes, mostrando falta de capacidad para realizar las tareas)	(uso sobresaliente de los conocimientos, mostrando una excelente capacidad para planificar, realizar y completar la tarea; trabaja de forma independiente y creativa)
LO 1	Controlar la aplicación de la legislación relativa al sector del turismo, la hostelería y la gastronomía	<i>Demuestra un profundo conocimiento de la legislación aplicable y su función de control de la aplicación de la normativa relativa al</i>					



		<i>negocio culinario</i>					
LO 2	Aplicar los fundamentos empresariales y los principios de planificación empresarial en el sector de la restauración para proponer nuevas iniciativas empresariales y optimizaciones en su ámbito	<i>Demuestra un comportamiento activo y de cooperación con la dirección del restaurante u hotel proponiendo optimizaciones en el restaurante-cocina y participando en el proceso de toma de decisiones cuando se trata de iniciativas empresariales</i>					
LO 3	Aplicar los principios económicos, de marketing y de ventas para la satisfacción del cliente	<i>Demuestran la capacidad de orientar el trabajo hacia la consecución de objetivos (satisfacción del cliente) y resultados (maximización de las ventas)</i>					
LO 4	Explorar y explotar las especificidades y el significado de la gastronomía como fonomímica cultural	<i>Demuestra un profundo conocimiento de las regiones y culturas y lo aplica en el contexto de trabajo para optimizar los recursos disponibles</i>					
	<b>Final grade</b>						



**Módulo 3 Gestión y administración del personal de cocina**

Resultados de aprendizaje previstos		Indicadores de demostración	Niveles de los resultados de aprendizaje alcanzados				
			Pobre	Satisfactorio (aprobado)	Bueno	Pobre	Excelente
			(conocimientos deficientes, mostrando falta de capacidad para realizar las tareas)	(conocimientos limitados, mostrando una capacidad justa para realizar las tareas; necesita orientación e instrucción constantes)	(buen uso de los conocimientos, mostrando buena capacidad para realizar y completar la tarea; sigue las instrucciones)	(conocimientos deficientes, mostrando falta de capacidad para realizar las tareas)	(uso sobresaliente de los conocimientos, mostrando una excelente capacidad para planificar, realizar y completar la tarea; trabaja de forma independiente y creativa)
LO 1	Planificación y organización del personal de cocina	<p><i>Demuestra que conoce las prácticas de gestión, la legislación laboral y las políticas y procedimientos.</i></p> <p><i>Identifica las cuestiones legales relacionadas con la gestión del rendimiento y la disciplina.</i></p> <p><i>Prepara y lleva</i></p>					



		<i>a cabo una revisión del rendimiento y establecer indicadores de rendimiento respetando los principios de gestión de RRHH y la cultura y el estilo de la organización.</i>					
LO 2	Realización de la gestión de personal en una instalación de producción de servicios alimentarios	<i>Prepara un programa de trabajo eficaz teniendo en cuenta las múltiples variables del personal. Supervisa a los subordinados durante el proceso de producción. Desarrolla el programa de trabajo, la creación de la descripción del puesto, la contratación y la selección.</i>					
LO 3	Liderazgo y creación de equipos eficaces y gestión de la carrera profesional	<i>Demuestra una supervisión eficaz de los demás en la producción de trabajo proporcionando instrucciones claras, críticas eficaces y reorientación</i>					



		<p><i>aplicando diversas teorías sobre liderazgo y motivación. Apoya y orienta a los miembros del equipo en su promoción profesional. Demuestra que trabaja en equipo y que es capaz de crear y gestionar equipos. Identifica enfoques de resolución de conflictos.</i></p>					
LO 4	Formación de otras personas (personal)	<p><i>Demuestra conocimientos sobre el ciclo de formación - evaluación de necesidades, diseño, impartición, evaluación. Demuestra buenas aptitudes para la enseñanza, explica a los demás diversos temas profesionales utilizando los métodos y la terminología adecuados, crea factores que ayudan a las personas a aprender</i></p>					



		<b>Nota final</b>					
<b>Módulo 4 Gestión financiera y de recursos y contabilidad</b>							
<b>Resultados de aprendizaje previstos</b>		<b>Indicadores de demostración</b>	<b>Niveles de los resultados de aprendizaje alcanzados</b>				
			<b>Pobre</b>	<b>Satisfactorio (aprobado)</b>	<b>Bueno</b>	<b>Pobre</b>	<b>Excelente</b>
			(conocimientos deficientes, mostrando falta de capacidad para realizar las tareas)	(conocimientos limitados, mostrando una capacidad justa para realizar las tareas; necesita orientación e instrucciones constantes)	(buen uso de los conocimientos, mostrando buena capacidad para realizar y completar la tarea; sigue las instrucciones)	(conocimientos deficientes, mostrando falta de capacidad para realizar las tareas)	(uso sobresaliente de los conocimientos, mostrando una excelente capacidad para planificar, realizar y completar la tarea; trabaja de forma independiente y creativa)
LO 1	Aplicación de soluciones adecuadas para el coste de los alimentos	<i>Demuestra conocimientos de pérdidas y ganancias; analiza las pérdidas y ganancias e implementa cambios basados en datos financieros; analiza y prepara un presupuesto operativo</i>					



		<i>anual para una operación alimentaria compleja. Aplica los conceptos de combinación de menús y coste de las raciones para elaborar un menú con un coste de alimentos determinado.</i>					
LO 2	Elaboración y ejecución de presupuestos en el ámbito de la restauración	<i>Demostrar la capacidad de preparar un presupuesto de capital con justificaciones efectivas de proyectos y análisis de recuperación de la inversión.</i>					
LO 3	Observación de los procesos contables en el restaurante	<i>Demostrar la capacidad de analizar los documentos contables y financieros y apoyar el mantenimiento de registros de acuerdo con la normativa aplicable en el sector;</i>  <i>Demostrar la capacidad de redactar menús bien equilibrados que satisfagan</i>					



		<i>las necesidades de los clientes y sean operativamente funcionales y rentables</i>					
LO 4	Gestionar la cadena de suministro y el sistema de inventario en el restaurante	<p><i>Demuestra conocimientos sobre los sistemas locales y mundiales de producción y distribución de alimentos, incluida la asignación de recursos;</i></p> <p><i>Utilizar y solucionar los problemas de un sistema de inventario y pedidos de alimentos;</i></p> <p><i>Demuestra conocimientos y habilidades para almacenar adecuadamente todos los alimentos</i></p>					
		<b>Nota final</b>					

**Módulo 5 Gestión de la producción de la cocina y garantía de calidad (procesos)**

Resultados de aprendizaje previstos	Indicadores de demostración	Niveles de los resultados de aprendizaje alcanzados				
		Pobre	Satisfactorio (aprobado)	Bueno	Pobre	Excelente



			(conocimientos deficientes, mostrando falta de capacidad para realizar las tareas)	(conocimientos limitados, mostrando una capacidad justa para realizar las tareas; necesita orientación e instrucción constantes)	(buen uso de los conocimientos, mostrando buena capacidad para realizar y completar la tarea; sigue las instrucciones)	(conocimientos deficientes, mostrando falta de capacidad para realizar las tareas)	(uso sobresaliente de los conocimientos, mostrando una excelente capacidad para planificar, realizar y completar la tarea; trabaja de forma independiente y creativa)
LO 1	Gestionar el proceso de producción de la cocina pasando por las técnicas culinarias clásicas y modernas	<i>Demuestra un nivel de maestría en la aplicación autónoma de técnicas culinarias fundamentales y avanzadas y supervisa a los subordinados en el proceso de producción de alimentos</i>					
LO 2	Gestionar y controlar el cumplimiento de las normas de calidad	<i>Demuestra conocimientos y habilidades en la preparación de diferentes tipos de platos, incluyendo de la cocina clásica y contemporánea y controla</i>					



		<i>los altos estándares de la producción de la cocina; Demostrar los principios apropiados de la presentación del plato</i>					
LO 3	Aplicación de las cocinas y culturas alimentarias del mundo (incl. Cocinas y culturas de Europa, América, Mediterráneo, Asia, etc.)	<i>Demuestra habilidades avanzadas en la preparación y ciertos platos aplicando recetas específicas, mostrando consistencia</i>					
LO 4	Preparación de menús para niños y menús dietéticos (estilo de vida saludable, vegano, vegetariano, dietas especiales por alergias, etc.)	<i>Demuestra conocimientos y habilidades en la aplicación de conceptos de nutrición a la planificación de menús y recetas con el fin de cumplir con las directrices nutricionales</i>					
LO 5	Presentación, emplatado y decoración de la producción culinaria	<i>Demuestra habilidades en la aplicación de habilidades de presentación siguiendo los</i>					



		<i>estándares de calidad establecidos, siguiendo los estándares de producción</i>					
LO 6	Implementa la gestión del equipo de producción de alimentos	<i>Demuestra competencia profesional en el mantenimiento del estado de los equipos y realiza los ajustes necesarios dentro de su ámbito de responsabilidad.</i>					
LO 7	Ejercer una gestión eficaz del tiempo durante la producción	<i>Demuestra una gestión eficiente del tiempo del personal y de los procesos en la cocina</i>					
<b>Nota final</b>							
<b>Módulo 6 Investigación y desarrollo de menús. Creatividad e innovación en la cocina</b>							
<b>Resultados de aprendizaje previstos</b>	<b>Indicadores de demostración</b>	<b>Niveles de los resultados de aprendizaje alcanzados</b>					
		<b>Pobre</b>	<b>Satisfactorio (aprobado)</b>	<b>Bueno</b>	<b>Pobre</b>	<b>Excelente</b>	



			(conocimientos deficientes, mostrando falta de capacidad para realizar las tareas)	(conocimientos limitados, mostrando una capacidad justa para realizar las tareas; necesita orientación e instrucción constantes)	(buen uso de los conocimientos, mostrando buena capacidad para realizar y completar la tarea; sigue las instrucciones)	(conocimientos deficientes, mostrando falta de capacidad para realizar las tareas)	(uso sobresaliente de los conocimientos, mostrando una excelente capacidad para planificar, realizar y completar la tarea; trabaja de forma independiente y creativa)
LO 1	Planificación y elaboración de recetas y menús	<p><i>Desarrolla platos y menús de acuerdo con la estacionalidad, el concepto de catering, el presupuesto disponible, etc., basándose en el uso óptimo de los productos teniendo en cuenta los requisitos del servicio</i></p> <p><i>Demostrar la capacidad de investigar de forma autónoma nuevas recetas, alimentos y platos y</i></p>					



		<i>aplicar los resultados en el lugar de trabajo</i>					
LO 2	Investigar nuevas recetas, tecnologías y productos para garantizar un menú atractivo	<i>Demuestra la capacidad de realizar una auténtica investigación sobre nuevos productos y platos y aplicar los resultados en el lugar de trabajo</i>					
LO 3	Creación de nuevos platos con expresiones artísticas	<i>Demuestra creatividad a la hora de diseñar la receta o el plato en cuanto a la combinación inusual de alimentos, las formas innovadoras, las ideas de disposición contemporáneas, la reelaboración o la modernización de las técnicas y la presentación tradicionales, etc.</i>					
LO 4	Analizar el impacto social, histórico y cultural sobre y de	<i>Demuestra un conocimiento específico del impacto de varios ingredientes</i>					



	los alimentos y aplicarlo a un proceso creativo	<i>de diferentes culturas y de la cocina actual</i>						
	<b>Nota final</b>							
<b>Módulo 7 Tecnologías de la información y la comunicación en el sector culinario</b>								
<b>Resultados de aprendizaje previstos</b>	<b>Indicadores de demostración</b>	<b>Niveles de los resultados de aprendizaje alcanzados</b>						
		<b>Pobre</b>	<b>Satisfactorio (aprobado)</b>	<b>Bueno</b>	<b>Pobre</b>	<b>Excelente</b>		
		(conocimientos deficientes, mostrando falta de capacidad para realizar las tareas)	(conocimientos limitados, mostrando una capacidad justa para realizar las tareas; necesita orientación e instrucción constantes)	(buen uso de los conocimientos, mostrando buena capacidad para realizar y completar la tarea; sigue las instrucciones)	(conocimientos deficientes, mostrando falta de capacidad para realizar las tareas)	(uso sobresaliente de los conocimientos, mostrando una excelente capacidad para planificar, realizar y completar la tarea; trabaja de forma independiente y creativa)		
LO 1	Utilización de las tecnologías modernas de la información y la comunicación en las artes culinarias y los negocios	<i>Demuestra capacidad en el uso de las modernas TIC adaptadas a las artes culinarias y al negocio, mejorando cada área de su trabajo: dentro y fuera</i>						



	culinarios	del establecimiento					
LO 2	Utilización de programas informáticos especializados	<i>Demuestra capacidad para gestionar los equipos y programas informáticos de las TIC para el mejor funcionamiento de toda la cocina, con el máximo nivel de profesionalidad.</i> <i>Es capaz de elegir las mejores aplicaciones y utilizarlas para minimizar los costes de compra, gestionar las existencias/inventarios, realizar estadísticas y utilizarlas para tener la mejor eficiencia posible de todo el software disponible.</i>					
LO 3	Utilización de los medios y canales sociales para la promoción y el desarrollo	<i>Demuestra capacidad para utilizar las redes sociales en beneficio de la empresa, dirigiéndose al público</i>					



	de la marca	<i>adecuado, aportando contenidos de calidad, aumentando el número de visitas a la página web del restaurante o FB y así dar a conocer el restaurante y atraer más clientes</i>					
LO 4	Utilización del sistema informático en la gestión del personal y de los recursos humanos	<i>Demuestra capacidad para utilizar las aplicaciones de RRHH con el fin de aumentar los beneficios de la empresa utilizando el empleado adecuado para la tarea adecuada, aprovechando al máximo los recursos humanos disponibles, asegurando que cada empleado trabaje con su mejor eficiencia</i>					
	<b>Nota final</b>						
<b>Módulo 8 Comunicación y lenguas extranjeras</b>							
<b>Resultados de</b>	<b>Indicadores</b>	<b>Niveles de los resultados de aprendizaje alcanzados</b>					



aprendizaje previstos		de demostración	Pobre	Satisfactorio (aprobado)	Bueno	Pobre	Excelente
			(conocimientos deficientes, mostrando falta de capacidad para realizar las tareas)	(conocimientos limitados, mostrando una capacidad justa para realizar las tareas; necesita orientación e instrucción constantes)	(buen uso de los conocimientos, mostrando buena capacidad para realizar y completar la tarea; sigue las instrucciones)	(conocimientos deficientes, mostrando falta de capacidad para realizar las tareas)	(uso sobresaliente de los conocimientos, mostrando una excelente capacidad para planificar, realizar y completar la tarea; trabaja de forma independiente y creativa)
LO 1	Comunicarse eficazmente en el lugar de trabajo	<i>Demostrar la capacidad de llevar a cabo una comunicación clara y bien organizada con respecto al tema, el propósito y la audiencia. Demostrar la capacidad de trabajar en colaboración con un equipo y de dirigirlo profesionalmente, lo que incluye participar en una comunicación</i>					



		<i>eficaz.</i>					
LO 2	Utilizar las habilidades interpersonales	<i>El alumno será capaz de demostrar en todo momento, dependiendo de cada circunstancia, su capacidad para gestionar los retos de las relaciones, mostrar empatía y asertividad a través de sus decisiones, palabras y comportamiento en el trato con las personas</i>					
LO 3	Hablar en público	<i>Demuestra capacidad para preparar discursos adaptados al público, para conectar con el público mientras pronuncia el discurso o hace la presentación</i>					
LO 4	Utilización de lenguas extranjeras y terminología relacionada con la	<i>Demuestra capacidad para cambiar de idioma según el receptor (ya sea un cliente, un compañero de trabajo) y</i>					



	actividad profesional	<i>según el tipo de discurso (órdenes para los cocineros, presentación a un cliente o a un público numeroso)</i>					
	<b>Nota final</b>						

**Módulo 9 Relaciones con los huéspedes**

<b>Resultados de aprendizaje previstos</b>		<b>Indicadores de demostración</b>	<b>Niveles de los resultados de aprendizaje alcanzados</b>				
			<b>Pobre</b>	<b>Satisfactorio (aprobado)</b>	<b>Bueno</b>	<b>Pobre</b>	<b>Excelente</b>
			(conocimientos deficientes, mostrando falta de capacidad para realizar las tareas)	(conocimientos limitados, mostrando una capacidad justa para realizar las tareas; necesita orientación e instrucciones constantes)	(buen uso de los conocimientos, mostrando buena capacidad para realizar y completar la tarea; sigue las instrucciones)	(conocimientos deficientes, mostrando falta de capacidad para realizar las tareas)	(uso sobresaliente de los conocimientos, mostrando una excelente capacidad para planificar, realizar y completar la tarea; trabaja de forma independiente y creativa)
LO 1	Prestación de asistencia y servicio de catering	<i>Demostrar la capacidad de aplicar los conceptos de forma autónoma y dinámica, adaptando el servicio a cada</i>					



		<i>cliente, permitiéndole asesorar y gestionar al empleado</i>					
LO 2	Servicio de mesa	<i>Demuestra la capacidad de realizar de forma independiente un servicio de mesa y bar correctamente, colocando y retirando los platos y las bebidas de forma eficaz, lo que le permite asesorar y dirigir a los empleados</i>					
LO 3	Reconocer el comportamiento del cliente y gestionar el feedback	<i>Demuestra habilidades para interpretar el lenguaje no verbal con el fin de servir mejor al cliente, permitiéndole asesorar y gestionar a los empleados</i>					
LO 4	Servir alimentos y bebidas de acuerdo con los requisitos y el contexto específico	<i>Demuestra conocimientos avanzados y competencia para atender adecuadamente a diferentes tipos de clientes</i>					



	<b>Nota final</b>					
--	-------------------	--	--	--	--	--

---

No. Ref. Proyecto 597848-EPP-1-2018-1-BG-EPPKA3-VET-JQ  
***CULINART: Diseño de una cualificación conjunta de FP en artes culinarias y  
experimentación para la formación continua está co-financiado por el programa Erasmus+  
de la Unión Europea.***

El apoyo de la Comisión Europea para la producción de esta publicación no constituye una aprobación del contenido, el cual refleja únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.