

CARACTERÍSTICA DE LA PRUEBA LIBRE CORRESPONDIENTE CON EL MÓDULO PROFESIONAL PRODUCTOS CULINARIOS (0048)

La prueba versará sobre los contenidos establecidos por el Decreto 227/2008, de 16-09-2008, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado medio correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía en la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha, y el REAL DECRETO 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas.

CARACTERÍSTICAS DE LA PRUEBA LIBRE MÓDULO PRODUCTOS CULINARIOS CFGM COCINA Y GASTRONOMÍA:

PRUEBA TEÓRICA:

- Resolución de fichas o realización de documentos y/o preguntas de completar huecos en blanco y/o preguntas tipo test y/o de verdadero o falso.

PRUEBA PRÁCTICA:

- Prueba objetiva práctica en taller donde se demuestren los contenidos asociados a los criterios de evaluación.

Para garantizar la objetividad de esta prueba se realizará una rúbrica con las respuestas correctas y la puntuación asociada en cada caso.

El/la alumno/a necesitará disponer del siguiente **material** para el correcto desarrollo de la prueba:

▪ PARA LA REALIZACIÓN DE AMBAS PRUEBAS:

- Aportar DNI, NIE o PASAPORTE original. No admitiendo fotocopia del mismo.
- 2 bolígrafos azules (no se admitirá ningún otro color ni el uso de lapicero; así como el uso de corrector ortográfico tipex o similar) y calculadora no programable (queda prohibida la utilización de teléfono móvil).
- Todos los aspirantes deberán presentarse con 20 minutos de antelación a la hora señalada en el calendario de pruebas libres para cada módulo profesional.

▪ PARA LA REALIZACIÓN DE LA PRUEBA PRÁCTICA:

- Uniforme completo de cocina: chaquetilla de cocina blanca, pantalón de cocina negro, blanco o pata de gallo, gorro de cocina, delantal con o sin peto, paño de cocina, calcetines negros y zapato de cocina o zueco negro, azul o blanco.
- Herramientas: cebollero, puntilla y pelador como mínimo.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DE LA PRUEBA LIBRE MÓDULO PRODUCTOS CULINARIOS CFGM COCINA Y GASTRONOMÍA:

El/la alumno/a deberá superar con un 5 cada uno de los resultados de aprendizaje asociados al módulo de acuerdo a la normativa que lo regula en CLM, teniendo éstos carácter eliminatorio. **La no superación de uno de los resultados de aprendizaje supondrá estar NO APTO en la prueba.** Los criterios de evaluación, por su parte, se evaluarán de manera global, no proporcionándose una nota individual para cada uno de ellos.

Para la:

- **A: PRUEBA TEÓRICA:** se evaluarán de forma globalizada los contenidos de cada resultado de aprendizaje. Para superar la prueba, el alumno debe alcanzar una calificación igual o superior al 50% del valor de cada uno de los resultados de aprendizaje. Será necesario la superación de esta prueba para la realización de la prueba B.
- **B: PRUEBA PRÁCTICA:** se evaluarán de forma globalizada todos los criterios de evaluación contenidos en los resultados de aprendizaje de forma práctica. Para superar la prueba, el alumno debe alcanzar una calificación igual o superior al 50% del valor de cada uno de los resultados de aprendizaje.

La nota de la primera parte que saldrá publicada será con la aplicación de los porcentajes que se exponen a continuación, la de la prueba práctica se realizará de igual forma. La nota global de la prueba práctica y la parte teórica, en el caso de que se realicen ambas, será la suma de las dos notas que posteriormente se dividirá por dos. En el caso de que existan decimales en esta nota final, si el decimal es igual o superior a 0,51 se pondrá la nota al alza para redondear, en caso contrario se pondrá a la baja (por debajo de 0,51)

A partir de que estén superados todos los resultados de aprendizaje se les asignará el siguiente porcentaje del total:

PORCENTAJES DE CALIFICACIÓN	
RA 1	25%
RA 2	25%
RA 3	25%
RA 4	25%

A continuación se describen los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
1. Organiza los procesos productivos y de servicio en cocina	a) Se han caracterizado los diversos ámbitos de la producción y del servicio en cocina.

<p>analizando información oral o escrita.</p>	<p>b) Se han determinado y secuenciado las distintas fases de la producción y del servicio en cocina.</p> <p>c) Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas y material específico de servicio.</p> <p>d) Se han tenido en cuenta las posibles necesidades de coordinación con el resto del equipo de cocina y/o partidas.</p> <p>e) Se ha reconocido la importancia del orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo y del servicio.</p> <p>f) Se han determinado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.</p> <p>g) Se han determinado los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos.</p> <p>h) Se ha valorado, desde el ámbito organizativo, la normativa higiénico – sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>
<p>2. Elabora productos culinarios establecidos, seleccionando y aplicando técnicas tradicionales y avanzadas.</p>	<p>a) Se han identificado las diferentes técnicas culinarias avanzadas.</p> <p>b) Se ha relacionado cada técnica con las características del producto final.</p> <p>c) Se ha valorado la importancia de estas técnicas culinarias avanzadas en los distintos ámbitos productivos.</p> <p>d) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las operaciones necesarias para la elaboración de los productos culinarios.</p> <p>e) Se ha verificado, previamente al desarrollo de las tareas, la disponibilidad de todos los elementos y materias primas necesarios para la producción.</p> <p>f) Se han verificado y valorado las características finales del producto,</p> <p>g) Se ha desarrollado el servicio en cocina siguiendo los procedimientos establecidos y atendiendo a los resultados en función de cada situación de servicio: colectividad, catering, menú, carta u otros.</p> <p>h) Se han desarrollado los procedimientos intermedios y finales de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior.</p> <p>i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico – sanitaria, de seguridad laboral y de</p>

	protección ambiental.
<p>3. Elabora productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas evaluando las distintas alternativas.</p>	<p>a) Se han propuesto diferentes productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas dadas.</p> <p>b) Se ha valorado la posibilidad de aprovechamiento de recursos.</p> <p>c) Se han diseñado elaboraciones que combinen los elementos entre sí de manera razonable.</p> <p>d) Se han deducido y relacionado las técnicas apropiadas con respecto a las materias primas y los resultados finales propuestos.</p> <p>e) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de los productos en tiempo y forma.</p> <p>f) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.</p> <p>g) Se han ejecutado las tareas de obtención de productos culinarios siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>h) Se han verificado y valorado las características finales del producto.</p> <p>i) Se ha confeccionado un recetario con todas las elaboraciones realizadas a lo largo del módulo, curso /ciclo.</p> <p>j) Se han desarrollado los procedimientos intermedios y finales de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior.</p> <p>k) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico – sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>
<p>4. Elabora platos para personas con necesidades alimenticias específicas analizando las características propias de cada situación.</p>	<p>a) Se han reconocido los distintos tipos de necesidades alimenticias específicas.</p> <p>b) Se han identificado alimentos excluidos en cada necesidad alimenticia específica.</p> <p>c) Se han reconocido los posibles productos sustitutivos.</p> <p>d) Se han elaborado los platos siguiendo los procedimientos establecidos y evitando cruces con alimentos excluidos.</p> <p>e) Se han valorado las posibles consecuencias de una manipulación / preparación inadecuada.</p> <p>f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico – sanitaria, de seguridad laboral y de</p>

	protección ambiental.
--	-----------------------

BIBLIOGRAFÍA

DAVID BELTRAN, MARC CASTELLÓ, XAVIER GRUBER Y JONATHAN RODRÍGUEZ. (2014) **Productos Culinarios**. Editorial Altamar. Barcelona.

JUAN JOSÉ CIVERA BENDICHO Y NURIA PÉREZ OREJA. (2015) **Productos Culinarios**. Editorial Síntesis. Madrid.

JOSÉ LUIS ARMENDÁRIZ SANZ. (2016). **Productos Culinarios**. Editorial Paraninfo. Madrid.

Profesora: **Rocío Lozano García**

CARACTERÍSTICA DE LA PRUEBA LIBRE CORRESPONDIENTE CON EL MÓDULO PROFESIONAL TÉCNICAS CULINARIAS (0047)

La prueba versará sobre los contenidos establecidos por el Decreto 227/2008, de 16-09-2008, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado medio correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía en la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha, y el REAL DECRETO 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas.

CARACTERÍSTICAS DE LA PRUEBA LIBRE DEL MÓDULO TÉCNICAS CULINARIAS CFGM COCINA Y GASTRONOMÍA:

El alumno deberá superar todos los resultados de aprendizaje de los que consta el módulo, evaluándose de forma globalizada los criterios de evaluación incluidos en estos, a través de dos pruebas:

PRUEBA A:

- Preguntas tipo test de elección múltiple, donde pueden ser correctas desde una a todas las respuestas. Se sumará el valor proporcional de cada respuesta correcta marcada como correcta. En el momento que una respuesta incorrecta sea marcada como correcta esa pregunta completa dejará de tener valor.
- Preguntas de completar huecos en blanco.
- Resolución de fichas o documentos técnicos.

PRUEBA B:

- Prueba objetiva práctica en taller donde se demuestren los contenidos asociados a los criterios de evaluación.

Para garantizar la objetividad de esta prueba se realizará una rúbrica con las respuestas correctas y la puntuación asociada en cada caso.

El/la alumno/a necesitará disponer del siguiente **material** para el correcto desarrollo de la prueba:

▪ PARA LA REALIZACIÓN DE AMBAS PRUEBAS:

- Aportar DNI, NIE o PASAPORTE original. No admitiendo fotocopia del mismo.
- 2 bolígrafos azules (no se admitirá ningún otro color ni el uso de lapicero; así como el uso de corrector ortográfico tipex o similar) y calculadora no programable (queda prohibida la utilización de teléfono móvil).
- Todos los aspirantes deberán presentarse con 20 minutos de antelación a la hora señalada en el calendario de pruebas libres para cada módulo profesional.

▪ **PARA LA REALIZACIÓN DE LA PRUEBA PRÁCTICA:**

- Uniforme completo de cocina: chaquetilla de cocina blanca, pantalón de cocina negro, blanco o pata de gallo, gorro de cocina, delantal con o sin peto, paño de cocina, calcetines negros y zapato de cocina o zueco negro, azul o blanco.
- Herramientas: cuchillo cebollero, puntilla y pelador como mínimo.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DE LA PRUEBA LIBRE DEL MÓDULO TÉCNICAS CULINARIAS CFGM COCINA Y GASTRONOMÍA:

El/la alumno/a deberá superar cada uno de los resultados de aprendizaje asociados al módulo de acuerdo a la normativa que lo regula en CLM, teniendo éstos carácter eliminatorio. **La no superación de uno de los resultados de aprendizaje supondrá estar NO APTO en la prueba.** Los criterios de evaluación, por su parte, se evaluarán de manera global, no proporcionándose una nota individual para cada uno de ellos.

Para la:

- **PRUEBA A:** se evaluarán de forma globalizada los contenidos de cada resultado de aprendizaje. Para superar la prueba, el alumno debe alcanzar una calificación igual o superior al 50% del valor de cada uno de los resultados de aprendizaje. Será necesario la superación de esta prueba para la realización de la prueba B.
- **PRUEBA B:** se evaluarán de forma globalizada todos los criterios de evaluación contenidos en los resultados de aprendizaje de forma práctica. Para superar la prueba, el alumno debe alcanzar una calificación igual o superior al 50% del valor de cada uno de los resultados de aprendizaje.

La nota de la primera parte que saldrá publicada será con la aplicación de los porcentajes que se exponen a continuación, la de la prueba práctica se realizará de igual forma. La nota global de la prueba práctica y la parte teórica, en el caso de que se realicen ambas, será la suma de las dos notas que posteriormente se dividirá por dos. En el caso de que existan decimales en esta nota final, si el decimal es igual o superior a 0,51 se pondrá la nota al alza para redondear, en caso contrario se pondrá a la baja (por debajo de 0,51)

A partir de que estén superados todos los resultados de aprendizaje se les asignará el siguiente porcentaje del total:

PORCENTAJES DE CALIFICACIÓN	
RA 1	20%
RA 2	18%
RA 3	15%
RA 4	15%
RA 5	12%
RA 6	20%

A continuación se describen los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
<p>1. Ejecuta técnicas de cocción identificando sus características y aplicaciones.</p>	<p>a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.</p> <p>b) Se han descrito y clasificado las diversas técnicas de cocción.</p> <p>c) Se han identificado y relacionado las técnicas de cocción con respecto a sus posibilidades de aplicación a diversos géneros.</p> <p>d) Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas de cocción.</p> <p>e) Se han identificado las fases y formas de operar distintivas en la aplicación de cada técnica.</p> <p>f) Se han ejecutado las diversas técnicas de cocción siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>g) Se han distinguido posibles alternativas en función de los resultados obtenidos.</p> <p>h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>
<p>2. Confecciona elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando los diversos procedimientos</p>	<p>a) Se han descrito y clasificado las diversas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, así como sus posibles aplicaciones.</p> <p>b) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los procedimientos de elaboración de fondos, salsas y otras elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.</p> <p>c) Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>d) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.</p> <p>e) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.</p> <p>f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>
<p>3. Prepara elaboraciones culinarias elementales</p>	<p>a) Se ha interpretado correctamente la información necesaria.</p> <p>b) Se ha realizado correctamente el escandallo de los géneros y la</p>

<p>identificando y aplicando los diferentes procedimientos.</p>	<p>valoración de las elaboraciones culinarias, a partir de las fichas de rendimiento de las materias primas utilizadas.</p> <p>c) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de las elaboraciones en tiempo y forma.</p> <p>d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.</p> <p>e) Se han ejecutado las tareas de obtención de elaboraciones culinarias elementales siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>f) Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso.</p> <p>g) Se ha justificado el uso de la técnica en función del alimento a procesar.</p> <p>h) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.</p> <p>i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>
<p>4. Elabora guarniciones y elementos de decoración relacionándolos con el tipo de elaboración y forma de presentación.</p>	<p>a) Se han descrito y clasificado las diversas guarniciones y decoraciones, así como sus posibles aplicaciones.</p> <p>b) Se han determinado las guarniciones y decoraciones adecuándolas a la elaboración a la que acompañan.</p> <p>c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.</p> <p>d) Se han elaborado las guarniciones y decoraciones siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>e) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.</p> <p>f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>
<p>5. Realiza acabados y presentaciones, valorando su importancia en el resultado final de la elaboración culinaria.</p>	<p>a) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos que configuran la elaboración.</p> <p>b) Se han dispuestos los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos.</p> <p>c) Se han identificado, justificado y aplicado las técnicas de envasado y conservación necesarias para los productos</p>

	<p>semielaborados y/o acabados siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>d) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.</p> <p>e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>
<p>6. Desarrolla el servicio en cocina, valorando sus implicaciones en la satisfacción del cliente.</p>	<p>a) Se han identificado los diferentes tipos de servicio y sus características.</p> <p>b) Se han mantenido los diversos productos en condiciones óptimas de servicio.</p> <p>c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo del servicio.</p> <p>d) Se ha interpretado la documentación relacionada con los requerimientos del servicio.</p> <p>e) Se han realizado las elaboraciones de obligada ejecución durante el desarrollo del servicio siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>f) Se han dispuestos los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos.</p> <p>g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>

Profesor: **Antonio José Montes Oviedo**

CARACTERÍSTICAS DE LA PRUEBA LIBRE CORRESPONDIENTE CON EL MÓDULO PROFESIONAL PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA (0026)

La prueba versará sobre los contenidos establecidos por el Decreto 227/2008, de 16-09-2008, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado medio correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía en la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha, y el REAL DECRETO 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas.

CARACTERÍSTICAS DE LA PRUEBA LIBRE DEL MÓDULO PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA CFGM COCINA Y GASTRONOMÍA:

El alumno deberá superar todos los resultados de aprendizaje de los que consta el módulo, evaluándose de forma globalizada los criterios de evaluación incluidos en estos, a través de dos pruebas:

PRUEBA A:

- Preguntas tipo test de elección múltiple, donde pueden ser correctas desde una a todas las respuestas. Se sumará el valor proporcional de cada respuesta correcta marcada como correcta. En el momento que una respuesta incorrecta sea marcada como correcta esa pregunta completa dejará de tener valor.
- Preguntas de completar huecos en blanco.
- Resolución de fichas o documentos técnicos.

PRUEBA B:

- Prueba objetiva practica en taller donde se demuestren los contenidos asociados a los criterios de evaluación.

Para garantizar la objetividad de esta prueba se realizará una rúbrica con las respuestas correctas y la puntuación asociada en cada caso.

El/la alumno/a necesitará disponer del siguiente **material** para el correcto desarrollo de la prueba:

▪ PARA LA REALIZACIÓN DE AMBAS PRUEBAS:

- Aportar DNI, NIE o PASAPORTE original. No admitiendo fotocopia del mismo.
- 2 bolígrafos azules (no se admitirá ningún otro color ni el uso de lapicero; así como el uso de corrector ortográfico tipex o similar) y calculadora no programable (queda prohibida la utilización de teléfono móvil).
- Todos los aspirantes deberán presentarse con 20 minutos de antelación a la hora señalada en el calendario de pruebas libres para cada módulo profesional.

▪ **PARA LA REALIZACIÓN DE LA PRUEBA PRÁCTICA:**

- Uniforme completo de cocina: chaquetilla de cocina blanca, pantalón de cocina negro, blanco o pata de gallo, gorro de cocina, delantal con o sin peto, paño de cocina, calcetines negros y zapato de cocina o zueco negro, azul o blanco.
- Herramientas: cuchillo cebollero, puntilla, mangas desechables, boquillas pasteleras (nº10 lisa y rizada), varilla batidora, lengua de silicona, brocha...

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DE LA PRUEBA LIBRE DEL MÓDULO PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA CFGM COCINA Y GASTRONOMÍA:

El/la alumno/a deberá superar cada uno de los resultados de aprendizaje asociados al módulo de acuerdo a la normativa que lo regula en CLM, teniendo éstos carácter eliminatorio. **La no superación de uno de los resultados de aprendizaje supondrá estar NO APTO en la prueba.** Los criterios de evaluación, por su parte, se evaluarán de manera global, no proporcionándose una nota individual para cada uno de ellos.

Para la:

- **PRUEBA A:** se evaluarán de forma globalizada los contenidos de cada resultado de aprendizaje. Para superar la prueba, el alumno debe alcanzar una calificación igual o superior al 50% del valor de cada uno de los resultados de aprendizaje. Será necesario la superación de esta prueba para la realización de la prueba B.
- **PRUEBA B:** se evaluarán de forma globalizada todos los criterios de evaluación contenidos en los resultados de aprendizaje de forma práctica. Para superar la prueba, el alumno debe alcanzar una calificación igual o superior al 50% del valor de cada uno de los resultados de aprendizaje.

La nota de la primera parte que saldrá publicada será con la aplicación de los porcentajes que se exponen a continuación, la de la prueba práctica se realizará de igual forma. La nota global de la prueba práctica y la parte teórica, en el caso de que se realicen ambas, será la suma de las dos notas que posteriormente se dividirá por dos. En el caso de que existan decimales en esta nota final, si el decimal es igual o superior a 0,51 se pondrá la nota al alza para redondear, en caso contrario se pondrá a la baja (por debajo de 0,51)

A partir de que estén superados todos los resultados de aprendizaje se les asignará el siguiente porcentaje del total:

PORCENTAJES DE CALIFICACIÓN	
RA 1	20%
RA 2	40%
RA 3	20%
RA 4	20%

A continuación se describen los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
<p>1. Pone a punto los equipos de elaboración de pastelería y confitería, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos.</p>	<p>a) Se ha interpretado la información contenida en los documentos asociados a la producción, relacionándola con los equipos a emplear.</p> <p>b) Se ha identificado el funcionamiento, la constitución y los dispositivos de seguridad de la maquinaria y equipos</p> <p>c) Se han realizado las operaciones de limpieza, asegurando la total eliminación de los residuos de los productos de elaboración y de limpieza.</p> <p>d) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de maquinaria siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>e) Se han ejecutado las operaciones de mantenimiento de primer nivel</p> <p>f) Se han regulado y/o programado los equipos de elaboración en función de los requerimientos del proceso.</p> <p>g) Se han descrito las principales anomalías de los equipos así como las medidas correctoras.</p> <p>h) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de las tareas</p> <p>i) Se ha descrito el procedimiento de eliminación de residuos empleados en el mantenimiento y limpieza de los equipos e instalaciones.</p> <p>j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>
<p>2. Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición.</p>	<p>a) Se han reconocido las características generales de las masas y pastas básicas (azucaradas, batidas, escaldadas, hojaldre).</p> <p>b) Se han identificado los productos más significativos obtenidos a partir de masas y pastas básicas.</p> <p>c) Se ha interpretado la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes</p> <p>d) Se han ajustado los ingredientes a cada producto y cantidad a elaborar</p> <p>e) Se ha controlado la temperatura, velocidad, tiempo y otros parámetros de elaboración de masas y pastas</p> <p>f) Se han comprobado las características físicas y organolépticas de</p>

	<p>las masas/ pastas obtenidas.</p> <p>g) Se han identificado las masas susceptibles de conservación por tratamiento de frío (refrigeración y /o congelación)</p> <p>h) Se ha escudillado la masa sobre el molde o la lata de cocción, con la forma y tamaño requeridos en función del producto a obtener.</p> <p>i) Se ha descrito el procedimiento de regeneración de elaboraciones congeladas.</p> <p>j) Se han aplicado las normas de higiene alimentaria y de seguridad laboral</p>
<p>3. Obtiene jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones, describiendo y aplicando las técnicas de elaboración</p>	<p>a) Se han clasificado y caracterizado los diferentes tipos de rellenos, cremas, baños, coberturas, etc., en función de sus especificidades y aplicaciones.</p> <p>b) Se han caracterizado los diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de cremas, rellenos, baños, coberturas, etc</p> <p>c) Se ha interpretado la formulación de cada producto</p> <p>d) Se ha identificado la función de cada uno de los ingrediente</p> <p>e) Se ha ajustado la formulación para los distintos productos y cantidades a elaborar.</p> <p>f) Se ha seguido la secuencia de incorporación de los ingredientes</p> <p>g) Se ha controlado la temperatura, fluidez, cocción, montado o consistencia de cada una de las elaboraciones.</p> <p>h) Se ha contrastado las características de los productos obtenidos con las especificaciones de elaboración.</p> <p>i) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.</p> <p>j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>
<p>4. Decora el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final</p>	<p>a) Se han descrito los principales elementos de decoración en pastelería y repostería y sus alternativas de uso</p> <p>b) Se ha interpretado la ficha técnica de fabricación para el acabado del producto</p> <p>c) Se ha identificado el proceso de utilización o regeneración de productos que lo precisen.</p> <p>d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la terminación del producto de pastelería/ repostería.</p>

	<p>e) Se ha elegido el diseño básico o personal.</p> <p>f) Se han realizado las diversas técnicas de terminación o acabado en función de las características del producto final, siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>g) Se han dispuestos los diferentes elementos de la decoración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos</p> <p>h) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.</p> <p>i) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección</p> <p>j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>
--	---

Profesor: **Antonio José Montes Oviedo**

CARACTERÍSTICA DE LA PRUEBA LIBRE CORRESPONDIENTE CON EL MÓDULO PROFESIONAL PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS (0046)

La prueba versará sobre los contenidos establecidos por el Decreto 227/2008, de 16-09-2008, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado medio correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía en la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha, y el REAL DECRETO 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas.

CARACTERÍSTICAS DE LA PRUEBA LIBRE MÓDULO PYCA CFGM COCINA Y GASTRONOMÍA:

PRUEBA TEÓRICA:

- Resolución de fichas o realización de documentos y/o preguntas de completar huecos en blanco y/o preguntas tipo test y/o de verdadero o falso.

PRUEBA PRÁCTICA:

- Prueba objetiva práctica en taller donde se demuestren los contenidos asociados a los criterios de evaluación.

Para garantizar la objetividad de esta prueba se realizará una rúbrica con las respuestas correctas y la puntuación asociada en cada caso.

El/la alumno/a necesitará disponer del siguiente **material** para el correcto desarrollo de la prueba:

▪ PARA LA REALIZACIÓN DE AMBAS PRUEBAS:

- Aportar DNI, NIE o PASAPORTE original. No admitiendo fotocopia del mismo.
- 2 bolígrafos azules (no se admitirá ningún otro color ni el uso de lapicero; así como el uso de corrector ortográfico tipex o similar) y calculadora no programable (queda prohibida la utilización de teléfono móvil).
- Todos los aspirantes deberán presentarse con 20 minutos de antelación a la hora señalada en el calendario de pruebas libres para cada módulo profesional.

▪ PARA LA REALIZACIÓN DE LA PRUEBA PRÁCTICA:

- Uniforme completo de cocina: chaquetilla de cocina blanca, pantalón de cocina negro, blanco o pata de gallo, gorro de cocina, delantal con o sin peto, paño de cocina, calcetines negros y zapato de cocina o zueco negro, azul o blanco.
- Herramientas: cebollero, puntilla y pelador como mínimo.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DE LA PRUEBA LIBRE MÓDULO PYCA CFGM COCINA Y GASTRONOMÍA:

El/la alumno/a deberá superar cada uno de los resultados de aprendizaje asociados al módulo de acuerdo a la normativa que lo regula en CLM, teniendo éstos carácter eliminatorio. **La no superación de uno de los resultados de aprendizaje supondrá estar NO APTO en la prueba.** Los criterios de evaluación, por su parte, se evaluarán de manera global, no proporcionándose una nota individual para cada uno de ellos.

Para la:

- **A: PRUEBA TEÓRICA:** se evaluarán de forma globalizada los contenidos de cada resultado de aprendizaje. Para superar la prueba, el alumno debe alcanzar una calificación igual o superior al 50% del valor de cada uno de los resultados de aprendizaje. Será necesario la superación de esta prueba para la realización de la prueba B.
- **B: PRUEBA PRÁCTICA:** se evaluarán de forma globalizada todos los criterios de evaluación contenidos en los resultados de aprendizaje de forma práctica. Para superar la prueba, el alumno debe alcanzar una calificación igual o superior al 50% del valor de cada uno de los resultados de aprendizaje.

La nota de la primera parte que saldrá publicada será con la aplicación de los porcentajes que se exponen a continuación, la de la prueba práctica se realizará de igual forma. La nota global de la prueba práctica y la parte teórica, en el caso de que se realicen ambas, será la suma de las dos notas que posteriormente se dividirá por dos. En el caso de que existan decimales en esta nota final, si el decimal es igual o superior a 0,51 se pondrá la nota al alza para redondear, en caso contrario se pondrá a la baja (por debajo de 0,51)

A partir de que estén superados todos los resultados de aprendizaje se les asignará el siguiente porcentaje del total:

PORCENTAJES DE CALIFICACIÓN	
RA 1	10%
RA 2	15%
RA 3	10%
RA 4	35%
RA 5	20%
RA 6	5 %
RA 7	5 %

A continuación se describen los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
<p>1. Recepciona materias primas, distinguiendo sus características organolépticas y aplicaciones.</p>	<p>a) Se ha reconocido la documentación asociada a la recepción de pedidos.</p> <p>b) Se han reconocido las materias primas y sus características.</p> <p>c) Se ha interpretado el etiquetado de los productos.</p> <p>d) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.</p> <p>e) Se han determinado los métodos de conservación de las materias primas.</p> <p>f) Se han almacenado las materias primas en el lugar apropiado para su conservación.</p> <p>g) Se han colocado las materias primas en función de la prioridad en su consumo.</p> <p>h) Se ha mantenido el almacén en condiciones de orden y limpieza, utilizando los productos adecuados y/o especificados.</p> <p>i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>
<p>2. Acopia materias primas analizando los documentos asociados con la producción, tales como fichas técnicas, órdenes de trabajo y otros.</p>	<p>a) Se han reconocido los tipos de documentos asociados al acopio (ficha técnica, vale de pedido, hojas de pedido a mercado, albaranes, otros).</p> <p>b) Se ha interpretado la información.</p> <p>c) Se ha rellenado la hoja de solicitud.</p> <p>d) Se han seleccionado los productos teniendo en cuenta la prioridad en su consumo atendiendo a las órdenes de trabajo recibidas.</p> <p>e) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.</p> <p>f) Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo en las condiciones adecuadas y en los recipientes específicos.</p> <p>g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>
<p>3. Prepara maquinaria, batería, útiles y</p>	<p>a) Se han caracterizado las máquinas, batería, útiles y herramientas relacionadas con la producción culinaria.</p>

<p>herramientas reconociendo su funcionamiento y aplicaciones, así como su ubicación.</p>	<p>b) Se han reconocido las aplicaciones de las máquinas, batería, útiles y herramientas.</p> <p>c) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de las máquinas siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>d) Se han realizado las operaciones de funcionamiento y mantenimiento de la maquinaria, batería, útiles y herramientas, identificando posibles anomalías y cumplimentando correctamente los partes de roturas y averías cuando fuese necesario.</p> <p>e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>
<p>4. Preelabora materias primas en cocina seleccionando y aplicando las técnicas de manipulación, limpieza, corte y/o racionado en función de su posterior aplicación o uso.</p>	<p>a) Se han identificado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las materias primas aplicando el vocabulario específico.</p> <p>b) Se han relacionado las técnicas con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios.</p> <p>c) Se han realizado las tareas de pesado, preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>d) Se ha calculado el rendimiento de cada género.</p> <p>e) Se han caracterizado los cortes básicos e identificado sus aplicaciones a las diversas materias primas.</p> <p>f) Se han ejecutado las técnicas de cortes básicos siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>g) Se han caracterizado las piezas y corte específicos relacionando e identificando sus posibles aplicaciones a las diversas materias primas.</p> <p>h) Se han ejecutado las técnicas de obtención de piezas y/o cortes específicos siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>i) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación, atendiendo a evitar contaminaciones cruzadas producidas por recipientes no adecuados o temperaturas inapropiadas teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.</p> <p>j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p> <p>k) Se ha atendido en todo momento a las medidas de prevención (uso de mascarillas, guantes de látex y otros) para evitar contaminaciones producidas por una mala práctica en la</p>

	manipulación.
5. Preelabora y presenta platos específicos de cuarto frío (ensaladas, ensaladillas, escabeches, ahumados, salazones, terrinas, patés, galantinas, balotinas, salsas frías, bufés y otros) aplicando las diferentes técnicas (sistemas de conservación físicos, tradicionales y nuevas tecnologías) en función del resultado a obtener.	<p>a) Se han identificado los métodos de conservación, preelaboraciones y platos específicos para las diferentes materias primas.</p> <p>b) Se ha reconocido e interpretado la documentación asociada a las diferentes preelaboraciones, sistemas de conservación y platos específicos.</p> <p>c) Se han retirado los diferentes productos y materias primas en las condiciones establecidas.</p> <p>d) Se han ejecutado las técnicas de conservación, preelaboraciones y platos específicos para las diferentes materias primas específicas siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>e) Se han realizado acabados y presentaciones, valorando su importancia en el resultado final.</p> <p>f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico – sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>
6. Regenera materias primas y elaboraciones seleccionando y aplicando las técnicas en función de las características del producto a regenerar.	<p>a) Se han identificado las materias primas en cocina con posibles necesidades de regeneración.</p> <p>b) Se han caracterizado las técnicas de regeneración de materias primas en cocina.</p> <p>c) Se han identificado y seleccionado los equipos y técnicas adecuadas para aplicar las técnicas de regeneración.</p> <p>d) Se han ejecutado las técnicas de regeneración siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico – sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>
7. Conserva géneros crudos, semielaborados y elaborados, justificando y aplicando el método elegido.	<p>a) Se han caracterizado los diversos métodos de envasado y conservación, así como los equipos asociados a cada método.</p> <p>b) Se han identificado y relacionado las necesidades de envasado y conservación de las materias primas en cocina con los métodos y equipos.</p> <p>c) Se han ejecutado las técnicas de envasado y conservación siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>d) Se han determinado los lugares de conservación idóneos para los géneros hasta el momento de su uso/consumo o destino final.</p> <p>e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico – sanitaria.</p>

BIBLIOGRAFÍA

DANIEL INFANTES Y GRABIEL BARTRA. **Preelaboración y conservación de alimentos**. Editorial Altamar. Barcelona. Edición 2013 y 2019

FRANCISCO SALAS GARCÍA. **Conservación y preelaboración de alimentos**. Editorial Síntesis. Madrid.

JOSÉ LUIS ARMENDÁRIZ SANZ. (2016). **Preelaboración y conservación de alimentos**. Editorial Paraninfo. Madrid.

Profesora: **María Teresa Asensio Villar**

CARACTERÍSTICAS DE LA PRUEBA LIBRE CORRESPONDIENTE CON EL MÓDULO PROFESIONAL POSTRES EN RESTAURACIÓN (0028)

La prueba versará sobre los contenidos establecidos por el Decreto 227/2008, de 16-09-2008, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado medio correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía en la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha, y el REAL DECRETO 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas.

CARACTERÍSTICAS DE LA PRUEBA LIBRE DEL MÓDULO POSTRES EN RESTAURACIÓN CFGM COCINA Y GASTRONOMÍA:

El alumno deberá superar todos los resultados de aprendizaje de los que consta el módulo, evaluándose de forma globalizada los criterios de evaluación incluidos en estos, a través de dos pruebas:

PRUEBA A:

- Preguntas tipo test de elección múltiple, donde pueden ser correctas desde una a todas las respuestas. Se sumará el valor proporcional de cada respuesta correcta marcada como correcta. En el momento que una respuesta incorrecta sea marcada como correcta esa pregunta completa dejará de tener valor.
- Preguntas de completar huecos en blanco.
- Resolución de fichas o documentos técnicos.

PRUEBA B:

- Prueba objetiva practica en taller donde se demuestren los contenidos asociados a los criterios de evaluación.

Para garantizar la objetividad de esta prueba se realizará una rúbrica con las respuestas correctas y la puntuación asociada en cada caso.

El/la alumno/a necesitará disponer del siguiente **material** para el correcto desarrollo de la prueba:

▪ PARA LA REALIZACIÓN DE AMBAS PRUEBAS:

- Aportar DNI, NIE o PASAPORTE original. No admitiendo fotocopia del mismo.
- 2 bolígrafos azules (no se admitirá ningún otro color ni el uso de lapicero; así como el uso de corrector ortográfico tipex o similar) y calculadora no programable (queda prohibida la utilización de teléfono móvil).
- Todos los aspirantes deberán presentarse con 20 minutos de antelación a la hora señalada en el calendario de pruebas libres para cada módulo profesional.

▪ **PARA LA REALIZACIÓN DE LA PRUEBA PRÁCTICA:**

- Uniforme completo de cocina: chaquetilla de cocina blanca, pantalón de cocina negro, blanco o pata de gallo, gorro de cocina, delantal con o sin peto, paño de cocina, calcetines negros y zapato de cocina o zueco negro, azul o blanco.
- Herramientas: cuchillo cebollero, puntilla, mangas desechables, boquillas pasteleras (nº10 lisa y rizada), varilla batidora, lengua de silicona, brocha...

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DE LA PRUEBA LIBRE DEL MÓDULO POSTRES EN RESTAURACIÓN CFGM COCINA Y GASTRONOMÍA:

El/la alumno/a deberá superar cada uno de los resultados de aprendizaje asociados al módulo de acuerdo a la normativa que lo regula en CLM, teniendo éstos carácter eliminatorio. **La no superación de uno de los resultados de aprendizaje supondrá estar NO APTO en la prueba.** Los criterios de evaluación, por su parte, se evaluarán de manera global, no proporcionándose una nota individual para cada uno de ellos.

Para la:

- **PRUEBA A:** se evaluarán de forma globalizada los contenidos de cada resultado de aprendizaje. Para superar la prueba, el alumno debe alcanzar una calificación igual o superior al 50% del valor de cada uno de los resultados de aprendizaje. Será necesario la superación de esta prueba para la realización de la prueba B.
- **PRUEBA B:** se evaluarán de forma globalizada todos los criterios de evaluación contenidos en los resultados de aprendizaje de forma práctica. Para superar la prueba, el alumno debe alcanzar una calificación igual o superior al 50% del valor de cada uno de los resultados de aprendizaje.

La nota de la primera parte que saldrá publicada será con la aplicación de los porcentajes que se exponen a continuación, la de la prueba práctica se realizará de igual forma. La nota global de la prueba práctica y la parte teórica, en el caso de que se realicen ambas, será la suma de las dos notas que posteriormente se dividirá por dos. En el caso de que existan decimales en esta nota final, si el decimal es igual o superior a 0,51 se pondrá la nota al alza para redondear, en caso contrario se pondrá a la baja (por debajo de 0,51)

A partir de que estén superados todos los resultados de aprendizaje se les asignará el siguiente porcentaje del total:

PORCENTAJES DE CALIFICACIÓN	
RA 1	20%
RA 2	20%
RA 3	10%
RA 4	10%
RA 5	10%
RA 6	10%

RA 7	20%
------	-----

A continuación se describen los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
<p>1. Organiza las tareas para la elaboración de postres de restauración analizando las fichas técnicas.</p>	<p>a) Se han interpretado los diversos documentos relacionados con la producción.</p> <p>b) Se han determinado y secuenciado las distintas fases de la producción. c) Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas, etc.</p> <p>e) Se han determinado los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos.</p> <p>f) Se ha valorado, desde el ámbito organizativo, la normativa higiénico- sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>
<p>2. Elabora postres a base de frutas reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.</p>	<p>a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres a base de frutas y relacionado con sus posibilidades de aplicación.</p> <p>b) Se han distinguido y realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases del proceso para elaborar postres a base de frutas.</p> <p>c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.</p> <p>e) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.</p> <p>f) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.</p>
<p>3. Elabora postres a base de lácteos identificando métodos y aplicando procedimientos.</p>	<p>a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres a base de lácteos.</p> <p>b) Se han distinguido las distintas fases del proceso de elaboración respetando la formulación.</p> <p>c) Se han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración.</p> <p>e) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.</p> <p>f) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.</p>

<p>4. Elabora postres fritos y de sartén reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.</p>	<p>a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres fritos y de sartén.</p> <p>b) Se han distinguido las distintas fases del proceso de elaboración.</p> <p>c) Se han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración.</p> <p>d) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres fritos y de sartén siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>e) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.</p> <p>f) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.</p> <p>g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>
<p>5. Elabora helados y sorbetes, identificando y secuenciando las fases y aplicando métodos y técnicas.</p>	<p>a) Se han caracterizado los diferentes tipos de helados y sorbetes.</p> <p>b) Se han identificado las materias primas específicas de helados y sorbetes. c) Se han distinguido las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración.</p> <p>d) Se han realizado los procesos de elaboración de helados y sorbetes siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>e) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.</p> <p>f) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.</p> <p>g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>
<p>6. Elabora semifríos reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.</p>	<p>a) Se han caracterizado los diferentes tipos de semifríos.</p> <p>b) Se han distinguido las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración.</p> <p>c) Se han realizado los procesos de elaboración de semifríos siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>d) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.</p> <p>e) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.</p> <p>f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de</p>

	protección ambiental.
7. Presenta postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería, relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.	<ul style="list-style-type: none">a) Se ha identificado el proceso de utilización o regeneración de productos que lo precisen.b) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.c) Se han realizado las diversas técnicas de presentación y decoración en función de las características del producto final y sus aplicaciones.d) Se han identificado y relacionado los principales elementos de decoración en pastelería y repostería, así como sus alternativas de uso.e) Se han dispuestos los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos.f) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su consumo.g) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Profesor: **Antonio José Montes Oviedo**

CARACTERÍSTICAS DE LA PRUEBA LIBRE CORRESPONDIENTE AL MÓDULO PROFESIONAL SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

La prueba versará sobre los contenidos establecidos por el Decreto 227/2008, de 16-09-2008, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado medio correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía en la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha, y el REAL DECRETO 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas.

CARACTERÍSTICAS DE LA PRUEBA LIBRE MÓDULO SHMA CFGM COCINA Y GASTRONOMÍA:

La prueba contiene preguntas de los siguientes tipos:

- Preguntas tipo test en las que habrá que alcanzar una cifra de respuestas correctas.

Para garantizar la objetividad de esta prueba se realizará una rúbrica con las respuestas correctas y la puntuación asociada en cada caso.

El/la alumno/a necesitará disponer del siguiente **material** para el correcto desarrollo de la prueba:

- Bolígrafo.
- Documento oficial identificativo

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DE LA PRUEBA LIBRE MÓDULO SHMA CFGM COCINA Y GASTRONOMÍA:

El/la alumno/a deberá superar cada uno de los resultados de aprendizaje asociados al módulo de acuerdo a la normativa que lo regula en CLM, teniendo éstos carácter eliminatorio. **La no superación de uno de los resultados de aprendizaje supondrá estar NO APTO en la prueba.** Los criterios de evaluación, por su parte, se evaluarán de manera global, no proporcionándose una nota individual para cada uno de ellos.

Para adquirir el resultado de aprendizaje, el alumno deberá responder de manera adecuada a **la mitad del total de preguntas asociadas al mismo**. A partir de cinco, la calificación de cada RA va en relación con las respuestas correctas: seis, siete, ocho, nueve y diez dependiendo si ha realizado seis, siete, ocho, nueve o diez respuestas correctas.

A partir de que estén superados todos los resultados de aprendizaje se les asignará el siguiente porcentaje del total:

PORCENTAJES DE CALIFICACIÓN	
RA 1	10%
RA 2	10%
RA 3	20%
RA 4	20%

RA 5	10%
RA 6	10%
RA 7	10%
RA 8	10%

A continuación, se describen los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Identifica los principales microorganismos desencadenantes de ETAs (Enfermedades de Transmisión Alimentaria).

- a) Se ha reconocido la estructura de una bacteria, tipos, habitats así como los efectos y alteraciones producidas en los alimentos.
- b) Se ha reconocido la estructura y tipos de hongos (mohos y levaduras), sus habitats y los efectos y alteraciones producidos en los alimentos
- c) Se ha reconocido la estructura vírica, tipos y las enfermedades vehiculadas por los alimentos.
- d) Se han clasificado y descrito los principales riesgos y toxiinfecciones de origen alimentario relacionándolas con los agentes causantes.

2. Analiza las medidas e inspecciones que deben llevarse a cabo en las instalaciones del sector de actividad, adaptándolas a las condiciones de trabajo para minimizar los riesgos de alteración o deterioro 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 asociado las actuaciones para el mantenimiento de las condiciones higiénicas en las instalaciones y equipos con los riesgos que atañe su incumplimiento.
- c) Se han descrito las principales alteraciones sufridas por los alimentos durante su elaboración o manipulación, valorando su incidencia sobre el producto y deduciendo las causas originarias.
- d) Se han descrito los diferentes métodos de conservación de alimentos.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido los conceptos y niveles de limpieza utilizados en el sector de actividad correspondiente.
- 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 ha conocido la planificación y se ha realizado la elaboración del programa de limpieza y desinfección (L+ D): descripción de equipos, utensilios, utillaje, ubicación; procedimientos, frecuencias, personal responsable, actividades de comprobación y registros.
- d) Se han descrito los diferentes tipos de equipos de limpieza y desinfección (L+D).
- e) Se ha efectuado la limpieza o desinfección con los productos establecidos, asegurando la completa eliminación de éstos.
- f) Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos.
- g) Se han reconocido los tratamientos de Desratización, Desinsectación y Desinfección (DDD).
- h) Se han descrito los procedimientos para la recogida y retirada de los residuos de una unidad de manipulación de alimentos.
- i) Se han clasificado los productos de limpieza, desinfección y los utilizados para los tratamientos de DDD y sus condiciones de empleo.
- j) Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos DDD.

4. Mantiene 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.
- b) Se han identificado los peligros sanitarios asociados a los malos hábitos y sus medidas de prevención.
- c) Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos.
- d) Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos.
- e) Se han enumerado las enfermedades de obligada declaración.
- f) Se ha reconocido la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza.
- g) Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.

5. Aplica Buenas Prácticas de Manipulación de los Alimentos, relacionando éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación
- b) Se ha valorado la repercusión de una mala manipulación de alimentos en la salud de los consumidores.
- c) Se ha evitado el contacto de materias primas o semielaborados con los productos procesados.
- d) Se ha evitado la posible presencia de trazas de alérgenos en productos libres de los mismos.
- e) Se han reconocido los procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias.
- f) Se han identificado alergias e intolerancias alimentarias

6. Aplica los sistemas de autocontrol basados en el APPCC y de control de la trazabilidad, justificando los principios asociados al mismo.

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 Crítico (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 al control 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).

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

Criterios de evaluación:

- a) Se ha utilizado correctamente el lenguaje y terminología básica en materia medioambiental.
- b) Se han identificado los factores de incidencia sobre el medio ambiente del sector de actividad.

- c) Se ha relacionado el consumo de cada recurso con el impacto ambiental que provoca.
- d) Se han definido las ventajas que el concepto de reducción de consumos aporta a la protección ambiental.
- e) Se han descrito las ventajas ambientales del concepto de reutilización de los recursos.
- f) Se han reconocido aquellas energías y/o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente.
- g) Se han caracterizado las diferentes metodologías existentes para el ahorro de energía y el resto de recursos que se utilicen en la industria alimentaria y de restauración
- h) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con el consumo de los recursos
- i) Se ha reconocido la normativa medioambiental (externa e interna) aplicable al sector de la actividad.

8. Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado y clasificado los distintos tipos de residuos generados de acuerdo a su origen, estado y necesidad de reciclaje, depuración o tratamiento.
- b) Se han reconocido los efectos ambientales de los residuos, contaminantes y otras afecciones originadas en el proceso productivo.
- c) Se han descrito las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
- d) Se han reconocido los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos, vertidos o emisiones.
- e) Se han establecido por orden de importancia las medidas tomadas para la protección ambiental.
- f) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con la gestión de los residuos.

Profesora: Begoña Batanero Bachiller

CARACTERÍSTICA DE LA PRUEBA LIBRE CORRESPONDIENTE CON EL MÓDULO PROFESIONAL OFERTAS GASTRONÓMICAS (0045)

La prueba versará sobre los contenidos establecidos por el Decreto 227/2008, de 16-09-2008, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado medio correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía en la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha, y el REAL DECRETO 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas.

El/la alumno/a deberá superar cada uno de los resultados de aprendizaje contenidos en dicha normativa, teniendo estos carácter eliminatorio. **La no superación de uno de los resultados de aprendizaje supondrá estar NO APTO en la prueba.** Los criterios de evaluación, por su parte, se evaluarán de manera global, no proporcionándose una nota individual para cada uno de ellos.

Una vez superados todos los resultados de aprendizaje, los resultados del 1 al 5 tendrá un valor del 16% cada uno, mientras que el resultado 6 tendrá un valor del 20%.

Los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación vinculados son:

1. Clasifica las empresas de restauración analizando su tipología y características.

Criterios de Evaluación:

- a) Se han identificado los distintos tipos de establecimientos
- b) Se han descrito las diferentes fórmulas de restauración
- c) Se han identificado las tendencias actuales en restauración
- d) Se han caracterizado los diferentes departamentos, sus funciones y puestos.
- e) Se han reconocido las relaciones interdepartamentales.
- f) Se han descrito las relaciones externas con otras empresas o con otras áreas.
- g) Se han identificado los documentos asociados a los diferentes departamentos y puestos.

2. Determina ofertas gastronómicas caracterizando sus especificidades.

Criterios de Evaluación:

- a) Se han relacionado las ofertas con las diferentes fórmulas de restauración, de acuerdo con la legislación vigente.
- b) Se han caracterizado las principales clases de oferta
- c) Se han tenido en cuenta en la elaboración de ofertas gastronómicas, las características y necesidades de la clientela.
- d) Se han valorado los recursos humanos y materiales
- e) Se han aplicado criterios de equilibrio nutricional
- f) Se ha considerado la estacionalidad y ubicación del establecimiento.
- g) Se ha comprobado y valorado el equilibrio interno de la oferta

- h) Se ha actuado con creatividad e imaginación en la presentación de ofertas gastronómicas.
- i) Se han definido las necesidades de variación y rotación de la oferta.
- j) Se han seleccionado los productos culinarios y/o de pastelería/repostería reconociendo su adecuación al tipo de oferta.

3. Interpreta propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos, relacionándolas con las posibilidades de ofertas.

Criterios de Evaluación:

- a) Se han distinguido las diferencias entre alimentación y nutrición
- b) Se han caracterizado los grupos de alimentos
- c) Se han identificado los principios inmediatos y otros nutrientes
- d) Se han reconocido las necesidades nutricionales del organismo humano.
- e) Se han descrito las dietas tipo
- f) Se han reconocido los valores para la salud de la dieta mediterránea
- g) Se han caracterizado las dietas para posibles necesidades alimenticias específicas.
- h) Se han identificado las diferentes enfermedades ocasionadas por la malnutrición

4. Calcula las necesidades de aprovisionamiento externo de géneros asociados a ofertas gastronómicas, redactando órdenes de petición.

Criterios de Evaluación:

- a) Se han identificado las necesidades de materias primas asociadas a las diferentes ofertas gastronómicas planificadas
- b) Se ha cumplimentado la documentación específica de solicitudes de aprovisionamiento interno, utilizando los medios adecuados
- c) Se han utilizado eficazmente medios ofimáticos disponibles para la formalización de solicitudes de aprovisionamiento.
- d) Se han identificado los niveles de existencias del almacén, así como sus métodos de valoración.
- e) Se ha elaborado un fichero de proveedores de materias primas
- f) Se han seleccionado los potenciales proveedores de materias primas atendiendo a criterios de eficacia, eficiencia, calidad, cantidad y coste de materias primas.
- g) Se ha cumplimentado la solicitud de aprovisionamiento al proveedor seleccionado.

5. Recepciona y almacena las mercancías recibidas, de manera que se mantengan en perfecto estado hasta su utilización.

Criterios de Evaluación:

- a) Se ha comprobado que las materias recibidas se correspondan con las que constan en el pedido.
- b) Se han identificado señas y atributos de calidad de géneros culinarios de acorde a aquello que se especifica en la ficha técnica.
- c) Se han comprobado las unidades y pesos netos solicitados y establecidos, nivel de calidad definido, temperatura adecuada, embalaje perfecto y registros sanitarios.
- d) Se han identificado los diferentes sistemas de almacenamiento.
- e) Se han almacenado las mercancías teniendo en cuenta sus características organolépticas, temperatura, grado de humedad de conservación, normas básicas de almacenamiento y factores de riesgo.
- f) Se han ordenado alimentos y bebidas de acuerdo con el lugar, dimensiones, equipamiento y sistema establecido.
- g) Se han utilizado los documentos y libros necesarios para el control de almacén.
- h) Se han detectado los posibles deterioros o pérdidas de géneros durante el período de almacenamiento y se han efectuado las operaciones de retirada.
- i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

6. Calcula costes globales de la oferta analizando las diversas variables que los componen:

Criterios de Evaluación:

- a) Se ha identificado la documentación asociada al cálculo de costes
- b) Se han identificado las variables implicadas en el coste de la oferta
- c) Se ha interpretado correctamente la documentación relativa al rendimiento y escandallo de materias primas y a la valoración de las elaboraciones culinarias.
- d) Se ha valorado y determinado los costes de las elaboraciones de cocina y/o pastelería/repostería.
- e) Se ha cumplimentado la documentación específica
- f) Se han reconocido los métodos de fijación de precios.
- g) Se han distinguido los costes fijos de los variables.
- h) Se han realizado las operaciones de fijación de precio de la oferta gastronómica.
- i) Se han reconocido y realizado los métodos para evaluar las ventas.
- j) Se han utilizado correctamente los medios ofimáticos disponibles así como los software específicos.

La prueba consistirá en:

- Una o varias preguntas de verdadero o falso y/o tipo test, en las cuales las preguntas incorrectas resten 1/3 del valor de una respuesta correcta.
- Uno o varios problemas numéricos.

- Una o varias preguntas a desarrollar y/o para completar huecos.

Para garantizar la objetividad de esta prueba se realizará una rúbrica con las respuestas correctas y la puntuación asociada en cada caso. La prueba tendrá una duración de dos horas y media.

Por último, el/la alumno/a necesitará disponer del siguiente **material** para el correcto desarrollo de la prueba:

- Bolígrafo.
- Calculadora no programable, no permitiéndose el uso del teléfono móvil ni cualquier otro dispositivo conectado a la red para este fin.
- Documento oficial identificativo.

CARACTERÍSTICA DE LA PRUEBA LIBRE CORRESPONDIENTE CON EL MÓDULO PROFESIONAL EMPRESA E INICIATIVA EMPRENDEDORA

La prueba versará sobre los contenidos establecidos por el Decreto 227/2008, de 16-09-2008, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado medio correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía en la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha, y el REAL DECRETO 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas.

El/la alumno/a deberá superar cada uno de los resultados de aprendizaje y se evaluarán sus criterios de evaluación contenidos en dicha normativa, teniendo estos carácter eliminatorio. **La no superación de uno de los resultados de aprendizaje supondrá suspender la prueba.** Los criterios de evaluación, por su parte, se evaluarán de manera global, proporcionándose una nota individual para cada uno de ellos. En este caso, no es necesario superar cada uno de los criterios de evaluación para superar la prueba.

Los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación vinculados son:

1. Reconoce las capacidades asociadas a la iniciativa emprendedora, analizando los requerimientos derivados de los puestos de trabajo y de las actividades empresariales.

- a) Se ha identificado el concepto de innovación y su relación con el progreso de la sociedad y el aumento en el bienestar de los individuos y la competitividad empresarial.
- b) Se ha analizado el concepto de cultura emprendedora y su importancia como fuente de creación de empleo y bienestar social, así como las buenas prácticas que han de inspirar su implementación.
- c) Se ha valorado la importancia de la iniciativa individual, la creatividad, la formación y la colaboración como requisitos indispensables para tener éxito en la actividad emprendedora.
- d) Se ha analizado la capacidad de iniciativa en el trabajo de una persona empleada en su sector profesional.
- e) Se ha analizado el desarrollo de la actividad emprendedora de un empresario o empresaria que se inicie en el sector y los factores más influyentes en la consolidación de la empresa creada.
- f) Se ha analizado el concepto de riesgo como elemento inevitable de toda actividad emprendedora.
- g) Se ha analizado el concepto de empresario o empresaria y los requisitos y actitudes necesarios para desarrollar la actividad empresarial.
- h) Se han identificado las habilitaciones especiales requeridas para el desempeño de determinadas actividades profesionales en el sector de la cocina y restauración.

2. Define la oportunidad de creación de una pequeña empresa, valorando el impacto sobre el entorno de actuación e incorporando valores éticos.

a) Se han descrito las funciones básicas que se realizan en una empresa y se ha analizado el concepto de sistema aplicado a la empresa.

b) Se han identificado los principales componentes del entorno general que rodea a la empresa; en especial el entorno económico, social, demográfico y cultural, analizando el impacto de la empresa sobre el mismo, así como su incidencia en los nuevos yacimientos de empleo.

c) Se ha analizado la influencia en la actividad empresarial de las relaciones con los clientes, con los proveedores y con la competencia como principales integrantes del entorno específico.

d) Se han identificado los elementos del entorno de una empresa del sector.

e) Se han analizado los conceptos de cultura empresarial e imagen corporativa, y su relación con los objetivos empresariales.

f) Se ha analizado el fenómeno de la responsabilidad social y ética de las empresas y su importancia como un elemento de la estrategia empresarial.

g) Se ha elaborado el balance social de una empresa relacionada con la cocina y la restauración, y se han descrito los principales costes sociales en que incurren estas empresas, así como los beneficios sociales que producen.

h) Se han identificado, en empresas de cocina y restauración, prácticas que incorporan valores éticos y sociales.

i) Se ha llevado a cabo un estudio de viabilidad económica y financiera de una pequeña y mediana empresa de cocina y restauración.

j) Se han definido los aspectos más relevantes a incorporar en el plan de empresa referente al marketing mix.

k) Se han identificado los programas y planes específicos de fomento del autoempleo en Castilla La Mancha así como el resto de las políticas activas de fomento del autoempleo.

l) Se han identificado las diferentes organizaciones empresariales del entorno socioeconómico y las ventajas del asociacionismo empresarial.

3. Realiza actividades para la constitución y puesta en marcha de una empresa, seleccionando la forma jurídica e identificando las obligaciones legales asociadas.

- a) Se han analizado las diferentes formas jurídicas de la empresa.
- b) Se ha especificado el grado de responsabilidad legal de los propietarios o propietarias de la empresa en función de la forma jurídica elegida.
- c) Se ha diferenciado el tratamiento fiscal establecido para las diferentes formas jurídicas de la empresa.
- d) Se han analizado los trámites exigidos por la legislación vigente para la constitución y puesta en marcha de una empresa.
- e) Se ha realizado una búsqueda exhaustiva de las diferentes ayudas, subvenciones e incentivos fiscales para la creación de empresas en su sector profesional.
- f) Se ha incluido en el plan de empresa todo lo relativo a la elección de la forma jurídica, estudio de viabilidad económico- financiera, trámites administrativos, ayudas y subvenciones.
- g) Se han identificado las vías de asesoramiento y gestión administrativa externos existentes a la hora de poner en marcha una pequeña y mediana empresa.
- h) Se ha incluido en el plan de empresa todo lo relativo a la elección de la forma jurídica, estudio de viabilidad económico-financiera, trámites administrativos, ayudas y subvenciones.
- i) Se ha incluido en el plan de empresa todo lo relativo a la selección formación y desarrollo de la carrera profesional de sus recursos humanos haciendo especial hincapié en la utilización de la entrevista como instrumento para el conocimiento de sus futuros trabajadores de la empresa.

4. Realiza actividades de gestión administrativa y financiera de una pequeña y mediana empresa, identificando las principales obligaciones contables y fiscales y cumplimentando la documentación.

- a) Se han analizado los conceptos básicos de contabilidad, así como las técnicas de registro de la información contable
- b) Se han descrito las técnicas básicas de análisis de la información contable, en especial en lo referente a la solvencia, liquidez y rentabilidad de la empresa.

- c) Se han definido las obligaciones fiscales de una empresa del sector.
- d) Se han diferenciado los tipos de impuestos, así como el plazo de presentación de documentos oficiales teniendo en cuenta el calendario fiscal vigente.
- e) Se ha cumplimentado la documentación básica de carácter comercial y contable (facturas, albaranes, notas de pedido, letras de cambio, cheques y otros) para una pequeña y mediana empresa de cocina, y se han descrito los circuitos que dicha documentación recorre en la empresa.
- f) Se han incluido los planes específicos requeridos por la normativa aplicable referentes a prevención de riesgos, igualdad de oportunidades y protección del medio ambiente.
- g) Se ha incluido la anterior documentación en el plan de empresa.

5. Define su inserción en el mercado laboral como trabajadora o trabajador autónomo, analizando el régimen jurídico de su actividad, así como la realidad de las trabajadoras y los trabajadores autónomos económicamente dependientes.

- a) Se ha analizado el régimen profesional y los derechos colectivos de la trabajadora y del trabajador autónomo, conforme a la legislación vigente.
- b) Se han descrito los trámites requeridos para el establecimiento de la trabajadora y del trabajador autónomo, así como las subvenciones y ayudas con las que cuenta para el desarrollo de su actividad.
- c) Se han analizado las obligaciones fiscales de la trabajadora y del trabajador autónomo.
- d) Se han identificado los aspectos esenciales de la acción protectora del Régimen Especial de la Seguridad Social de los Trabajadores por Cuenta Propia o Autónomos.
- e) Se han analizado los principales aspectos del régimen profesional de las trabajadoras y los trabajadores autónomos económicamente dependientes.

La prueba consistirá entre:

- Una o varias preguntas de verdadero o falso y/o tipo test, en las cuales las preguntas incorrectas resten 1/3 del valor de una respuesta correcta.
- Uno o varios problemas numéricos.
- Una o varias preguntas a desarrollar y/o para completar huecos.

Para garantizar la objetividad de esta prueba se publicará una rúbrica con las respuestas correctas y la puntuación asociada en cada caso.

Por último, el/la alumno/a necesitará disponer del siguiente **material** para el correcto desarrollo de la prueba:

- Bolígrafo.
- Calculadora, no permitiéndose el uso del teléfono móvil ni cualquier otro dispositivo conectado a la red para este fin.
- Documento oficial identificativo.

CARACTERÍSTICA DE LA PRUEBA LIBRE CORRESPONDIENTE CON EL MÓDULO PROFESIONAL FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL

La prueba versará sobre los contenidos establecidos por el Decreto 227/2008, de 16-09-2008, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado medio correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía en la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha, y el REAL DECRETO 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas.

El/la alumno/a deberá superar cada uno de los resultados de aprendizaje y se evaluarán sus criterios de evaluación, contenidos en dicha normativa, teniendo estos carácter eliminatorio. **La no superación de uno de los resultados de aprendizaje supondrá suspender la prueba.** Los criterios de evaluación, por su parte, se evaluarán de manera global, proporcionándose una nota individual para cada uno de ellos. En este caso, no es necesario superar cada uno de los criterios de evaluación para superar la prueba.

Los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación vinculados son:

1. Selecciona oportunidades de empleo, identificando las diferentes posibilidades de inserción y las alternativas de aprendizaje a lo largo de la vida.

a) Se ha valorado la importancia de la formación permanente como factor clave para la empleabilidad y la adaptación a las exigencias del proceso productivo.

b) Se han identificado los itinerarios formativos-profesionales relacionados con el perfil profesional del Técnico en Cocina y Gastronomía.

c) Se han determinado las aptitudes y actitudes requeridas para la actividad profesional relacionada con el perfil del título.

d) Se han identificado los principales yacimientos de empleo, autoempleo, así como de inserción laboral para el Técnico en Cocina y Gastronomía.

e) Se han determinado las técnicas utilizadas en el proceso de búsqueda de empleo.

f) Se ha valorado la importancia de las nuevas tecnologías de la información y la comunicación para la búsqueda activa de empleo.

g) Se han previsto las alternativas de autoempleo en los sectores profesionales relacionados con el título.

h) Se ha realizado la valoración de la personalidad, aspiraciones, intereses, actitudes y formación propia para la toma de decisiones, evitando, en su caso, los condicionamientos por razón de sexo o de otra índole.

i) Se han identificado las posibilidades del Técnico en Cocina y Gastronomía en las ofertas de empleo público de las diferentes Administraciones.

j) Se han valorado las oportunidades del Técnico en Cocina y Gastronomía en un contexto

global así como las posibilidades de transferencia de las cualificaciones que lo integran, a través del principio de libertad de circulación de servicios en la Unión Europea.

k) Se han identificado las habilitaciones especiales requeridas para el desempeño de determinadas actividades profesionales en el sector de la cocina y restauración.

2. Aplica las estrategias del trabajo en equipo, valorando su eficacia y eficiencia para la consecución de los objetivos de la organización.

a) Se han valorado las ventajas de trabajo en equipo en situaciones de trabajo relacionadas con el perfil del Técnico en Cocina y Gastronomía, frente al trabajo individual.

b) Se han identificado los equipos de trabajo que pueden constituirse en una situación real de trabajo.

c) Se han identificado las fases que atraviesa el desarrollo de la actividad de un equipo de trabajo.

d) Se han aplicado técnicas de dinamización de grupos de trabajo.

e) Se han determinado las características del equipo de trabajo eficaz frente a los equipos ineficaces mediante la adecuada gestión del conocimiento en los mismos.

f) Se ha valorado positivamente la necesaria existencia de diversidad de roles y opiniones asumidos por los miembros de un equipo.

g) Se ha descrito el proceso de toma de decisiones en equipo, valorando convenientemente la participación y el consenso de sus miembros.

h) Se ha valorado la necesidad de adaptación e integración en aras al funcionamiento eficiente de un equipo de trabajo.

i) Se han analizado los procesos de dirección y liderazgo presentes en el funcionamiento de los equipos de trabajo

j) Se ha reconocido la posible existencia de conflicto entre los miembros de un grupo como un aspecto característico de las organizaciones.

k) Se han identificado los tipos de conflictos, etapas que atraviesan y sus fuentes.

l) Se han determinado procedimientos para la resolución del conflicto.

m) Se han analizado las distintas tácticas y técnicas de negociación tanto para la resolución de conflictos como para el progreso profesional.

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

- a) Se han identificado los conceptos básicos del derecho del trabajo y sus normas fundamentales.
- b) Se han distinguido los principales organismos que intervienen en las relaciones entre empresarios y trabajadores y las fuentes legales que las regulan.
- c) Se han diferenciado las relaciones laborales sometidas a la regulación del estatuto de los trabajadores de las relaciones laborales especiales y excluidas.
- d) Se han determinado los derechos y obligaciones derivados de la relación laboral.
- e) Se han clasificado las principales modalidades de contratación, identificando las medidas de fomento de la contratación para determinados colectivos.
- f) Se han valorado las medidas establecidas por la legislación vigente para la conciliación de la vida personal, laboral y familiar.
- g) Se han identificado las causas y efectos de la modificación, suspensión y extinción de la relación laboral.
- h) Se ha analizado el recibo de salarios, identificando los principales elementos que lo integran.
- i) Se han analizado los elementos que caracterizan al tiempo de la prestación laboral.
- j) Se han determinado las distintas formas de representación de los trabajadores para la defensa de sus intereses laborales.
- k) Se han analizado las diferentes medidas de conflicto colectivo y los procedimientos de solución de conflictos
- l) Se han determinado las condiciones de trabajo pactadas en un convenio colectivo aplicable a un sector profesional relacionado con el Título de Técnico en Cocina y Gastronomía.
- m) Se han identificado las características definitorias de los nuevos entornos de organización del trabajo.
- n) Se han identificado los principales beneficios que las nuevas organizaciones han generado a favor de los trabajadores.

4. Determina la acción protectora del sistema de la Seguridad Social ante las distintas contingencias cubiertas, identificando las distintas clases de prestaciones.

- a) Se ha valorado el papel de la Seguridad Social como pilar esencial para la mejora de la calidad de vida de los ciudadanos.
- b) Se han enumerado las diversas contingencias que cubre el sistema de Seguridad Social.
- c) Se han identificado los regímenes existentes en el sistema de la Seguridad Social especialmente el régimen general y en el régimen especial de trabajadores autónomos.
- d) Se han identificado las obligaciones de empresario y trabajador dentro del sistema de Seguridad Social.
- e) Se han identificado en un supuesto sencillo las bases de cotización de un trabajador y las cuotas correspondientes a trabajador y empresario.
- f) Se han clasificado las prestaciones del sistema de Seguridad Social, identificando los requisitos.
- g) Se han determinado las posibles situaciones legales de desempleo en supuestos prácticos sencillos.
- h) Se ha realizado el cálculo de la duración y cuantía de una prestación por desempleo de nivel contributivo básico.

5. Evalúa los riesgos derivados de su actividad, analizando las condiciones de trabajo y los factores de riesgo presentes en su entorno laboral.

- a) Se ha valorado la importancia de la cultura preventiva en todos los ámbitos y actividades de la empresa.
- b) Se han relacionado las condiciones laborales con la salud del trabajador.
- c) Se han clasificado los factores de riesgo ligados a condiciones de seguridad, ambientales, ergonómicas y psicosociales en la actividad, así como los daños derivados de los mismos.
- d) Se han identificado las situaciones de riesgo más habituales en los entornos de trabajo del Técnico en Cocina y Gastronomía.
- e) Se han definido las distintas técnicas de motivación y su determinación como factor clave de satisfacción e insatisfacción laboral.
- f) Se ha determinado la evaluación de riesgos en la empresa.
- g) Se han determinado las condiciones de trabajo con significación para la prevención en los entornos de trabajo relacionados con el perfil profesional del Técnico en Cocina y Gastronomía.

h) Se han clasificado y descrito los tipos de daños profesionales, con especial referencia a accidentes de trabajo y enfermedades profesionales, relacionados con el perfil profesional del Técnico en Cocina y Gastronomía.

6. Participa en la elaboración de un plan de prevención de riesgos en la empresa, identificando las responsabilidades de todos los agentes implicados.

- a) Se ha identificado la normativa básica en materia de prevención de riesgos laborales.
- b) Se han descrito las funciones específicas de nivel básico en prevención de riesgos laborales.
- c) Se han determinado los principales derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales, así como las responsabilidades derivadas del incumplimiento de las obligaciones preventivas.
- d) Se han clasificado las distintas formas de gestión de la prevención en la empresa, en función de los distintos criterios establecidos en la normativa sobre prevención de riesgos laborales.
- e) Se han determinado las formas de representación de los trabajadores en la empresa en materia de prevención de riesgos.
- f) Se han identificado los organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.
- g) Se ha valorado la importancia de la existencia de un plan preventivo en la empresa, que incluya la secuenciación de actuaciones a realizar en caso de emergencia.
- h) Se ha definido el contenido del plan de prevención en un centro de trabajo relacionado con el sector profesional del Técnico en Cocina y Gastronomía.
- i) Se ha proyectado un plan de emergencia y evacuación en una pequeña y mediana empresa.

7. Aplica las medidas de prevención y protección, analizando las situaciones de riesgo en el entorno laboral del Técnico en Cocina y Gastronomía.

- a) Se han definido las técnicas de prevención y de protección, individuales y colectivas, que deben aplicarse para evitar los daños en su origen y minimizar sus consecuencias en caso de que sean inevitables.
- b) Se ha analizado el significado y alcance de los distintos tipos de señalización de seguridad.
- c) Se han analizado los protocolos de actuación en caso de emergencia.
- d) Se han identificado las técnicas de clasificación y transporte de heridos en caso de emergencia donde existan víctimas de diversa gravedad.
- e) Se han identificado las técnicas básicas de primeros auxilios que han de ser aplicadas en el lugar del accidente ante distintos tipos de daños y la composición y uso del botiquín.

f) Se han determinado los requisitos y condiciones para la vigilancia de la salud del trabajador y su importancia como medida de prevención.

La prueba consistirá en:

- Una o varias preguntas de verdadero o falso y/o tipo test, en las cuales las preguntas incorrectas resten 1/3 del valor de una respuesta correcta.
- Uno o varios problemas numéricos.
- Una o varias preguntas a desarrollar y/o para completar huecos.

Para garantizar la objetividad de esta prueba se publicará una rúbrica con las respuestas correctas y la puntuación asociada en cada caso.

Por último, el/la alumno/a necesitará disponer del siguiente **material** para el correcto desarrollo de la prueba:

- Bolígrafo.
- Calculadora, no permitiéndose el uso del teléfono móvil ni cualquier otro dispositivo conectado a la red para este fin.
- Documento oficial identificativo.

EXAMEN DE PRUEBAS LIBRES 2020. MÓDULO DE INGLÉS TÉCNICO: CARACTERÍSTICAS DE LA PRUEBA Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN.

La prueba versará sobre los contenidos establecidos por el Decreto 227/2008, de 16-09-2008, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado medio correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía en la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha, y el REAL DECRETO 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas.

CARACTERÍSTICAS DE LA PRUEBA

La prueba de Inglés Técnico tendrá una **duración** de **1 hora y media**.

La prueba contendrá preguntas relacionadas con las distintas **destrezas o "skills"** de la lengua inglesa:

1. **Use of English:** preguntas tipo test, de Gramática y Vocabulario general de nivel básicos, con 3 posibles respuestas, a elegir una sola correcta. Las respuestas incorrectas NO restan puntos.
2. **Reading:** comprensión de un texto breve con preguntas tipo test, con tres posibles respuestas, a elegir una sola correcta. Las respuestas incorrectas NO restan puntos.
3. **Listening:** escucha de un breve texto con preguntas tipo test, con tres posibles respuestas, a elegir una sola correcta. Las respuestas incorrectas NO restan puntos.
4. **Writing:** redacción de un texto sencillo, de unas 80 palabras, con contenidos básicos relativos a información general. Se valorará tanto la corrección gramatical como la coherencia del contenido.

Los alumnos necesitarán disponer del siguiente **material** para el correcto desarrollo de la prueba:

- Bolígrafo y corrector de errores.
- DNI o documento oficial similar (e.j. carnet de conducir)

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Todas las destrezas se valoran con el mismo porcentaje y la nota de cada una de ellas hará **MEDIA** con las demás. **NO hay nota mínima**. La calificación final de la prueba será la media de cada una de las notas obtenidas en cada apartado. Los alumnos que obtengan una nota final de **5 puntos o superior**, habrán **superado** la prueba libre del presente módulo.

PORCENTAJES DE CALIFICACIÓN	
Use of English	25%
Reading	25%
Listening	25%
Writing	25%

Módulo Profesional: Inglés técnico para los ciclos formativos con perfil profesional de hostelería. Código: CLM0003

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Valora la importancia del idioma en los procesos de cocina propios de los servicios de cocina y restauración, tanto para la propia etapa formativa como para su inserción laboral, orientando su aprendizaje a las necesidades específicas del sector.
Criterios de evaluación: a) Se han determinado las situaciones más frecuentes en las que el idioma será necesario para su desempeño profesional y académico. b) Se han identificado las destrezas comunicativas que se deben mejorar de cara a responder a las necesidades planteadas. c) Se ha desarrollado interés en el idioma no sólo como instrumento para la consecución de objetivos profesionales, sino que se han valorado, además, sus aspectos sociales y culturales, lo que favorece la integración en un entorno laboral cada vez más multicultural y plurilingüe.
2. Comprende tanto textos estándar de temática general como documentos especializados, sabiendo extraer y procesar la información técnica que se encuentra en manuales y textos propios de los procesos de cocina propios de los servicios de hostelería y turismo.
Criterios de evaluación: a) Se han identificado y comprendido las ideas centrales de los textos tanto de temas generales como especializados. b) Se han localizado y seleccionado, tras una lectura rápida, datos específicos en textos breves, cuadros, gráficos y diagramas. c) Se ha accedido a la bibliografía complementaria y materiales de consulta necesarios o recomendados para el resto de módulos del ciclo formativo de grado medio de Cocina y Gastronomía, encontrando en catálogos, bibliotecas o Internet la información deseada. d) Se ha familiarizado con los patrones de organización más habituales de los textos, facilitando así tanto la comprensión como la rápida localización de la información en los mismos. e) Se ha deducido el significado de palabras desconocidas a través de su contexto, gracias a la comprensión de las relaciones entre las palabras de una frase y entre las frases de un párrafo. f) Se han entendido y utilizado las instrucciones y explicaciones de manuales (de mantenimiento, de instrucciones, tutoriales...) para resolver un problema específico.
3. Inicia y mantiene conversaciones a velocidad normal y en lengua estándar sobre asuntos cotidianos del trabajo propios del sector de la cocina y los servicios de hostelería y turismo de carácter general, aunque para ello se haya recurrido a estrategias comunicativas como hacer pausas para clarificar, repetir o confirmar lo escuchado / dicho.
Criterios de evaluación: a) Se ha intercambiado información técnica mediante simulaciones de las formas de comunicación más habituales en el trabajo: conversaciones telefónicas, reuniones, presentaciones... b) Se han explicado y justificado planes, intenciones, acciones y opiniones. c) Se ha desarrollado la capacidad de solicitar y seguir indicaciones detalladas en el ámbito laboral para la resolución de problemas, tales como el funcionamiento de objetos, maquinaria o programas de ordenador. d) Se han practicado estrategias de clarificación, como pedir a alguien que

aclare o reformule de forma más precisa lo que acaba de decir o repetir parte de lo que alguien ha dicho para confirmar la comprensión. e) Se ha mostrado capacidad de seguir conferencias o charlas en lengua estándar sobre temas de su especialidad, distinguiendo las ideas principales de las secundarias, siempre que la estructura de la presentación sea sencilla y clara. f) Se ha practicado la toma de notas de reuniones en tiempo real para posteriormente ser capaz de transmitir los puntos esenciales de la presentación. g) Se ha transmitido y resumido oralmente de forma sencilla lo leído en documentos de trabajo, utilizando algunas palabras y el orden del texto original. h) Se han descrito procedimientos, dando instrucciones detalladas de cómo realizar las actuaciones más frecuentes dentro del ámbito laboral. i) Se han realizado con éxito simulaciones de entrevistas laborales, asumiendo tanto el rol de entrevistado como de entrevistador, siempre que el cuestionario haya sido preparado con antelación. j) Se ha logrado un discurso que, si bien afectado por ocasionales pérdidas de fluidez y por una pronunciación, entonación y acento influenciados por la lengua materna, permite hacer presentaciones breves sobre temas conocidos que son seguidas y comprendidas sin dificultad.

4. Es capaz de escribir textos coherentes y bien estructurados sobre temas habituales del sector de la Hostelería y turismo.

Criterios de evaluación: a) Se han elaborado ejemplos de los escritos más habituales del ámbito laboral, ajustando éstos a los modelos estándar propios del sector: informes de actuaciones, entradas en libros de servicio, presentaciones y respuestas comerciales... b) Se ha redactado el currículum vitae y sus documentos asociados (carta de presentación, respuesta a una oferta de trabajo...) de cara a preparar la inserción en el mercado laboral. c) Se ha solicitado o transmitido por carta, fax, correo electrónico o circular interna una información puntual breve al entorno laboral: compañeros de trabajo, clientes... d) Se han redactado descripciones detalladas de los objetos, procesos y sistemas más habituales del sector. e) Se ha resumido información recopilada de diversas fuentes acerca de temas habituales del sector profesional y se ha expresado una opinión bien argumentada sobre dicha información.

5. Posee y usa el vocabulario y los recursos suficientes para producir y comprender textos tanto orales como escritos sobre los procesos de cocina propios de los servicios de hostelería y turismo. Los errores gramaticales no suelen dificultar la comunicación.

Criterios de evaluación: a) Se ha adquirido el vocabulario técnico necesario, de manera que se recurre al diccionario tan sólo ocasionalmente para la comprensión de los documentos y el desarrollo de actividades más frecuentes del sector. b) Se han puesto en práctica las estructuras gramaticales básicas más utilizadas dentro del sector profesional, consiguiendo comunicar con un satisfactorio grado de corrección. c) Se han desarrollado estrategias de aprendizaje autónomo para afrontar los retos comunicativos que el idioma planteará a lo largo de la carrera profesional.