

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.
<p>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>	<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>
<p>6. Regenera materias primas y elaboraciones seleccionando y aplicando las técnicas en función de las características del producto a regenerar.</p>	<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>
<p>7. Conserva géneros crudos, semielaborados y elaborados, justificando y aplicando el método elegido.</p>	<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**