

## **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 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 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><b>1.</b> Ejecuta técnicas de cocción identificando sus características y aplicaciones.</p>	<p><b>a)</b> Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.</p> <p><b>b)</b> Se han descrito y clasificado las diversas técnicas de cocción.</p> <p><b>c)</b> Se han identificado y relacionado las técnicas de cocción con respecto a sus posibilidades de aplicación a diversos géneros.</p> <p><b>d)</b> Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas de cocción.</p> <p><b>e)</b> Se han identificado las fases y formas de operar distintivas en la aplicación de cada técnica.</p> <p><b>f)</b> Se han ejecutado las diversas técnicas de cocción siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p><b>g)</b> Se han distinguido posibles alternativas en función de los resultados obtenidos.</p> <p><b>h)</b> Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>
<p><b>2.</b> Confecciona elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando los diversos procedimientos</p>	<p><b>a)</b> Se han descrito y clasificado las diversas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, así como sus posibles aplicaciones.</p> <p><b>b)</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><b>c)</b> Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p><b>d)</b> Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.</p> <p><b>e)</b> Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.</p> <p><b>f)</b> Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>
<p><b>3.</b> Prepara elaboraciones culinarias elementales</p>	<p><b>a)</b> Se ha interpretado correctamente la información necesaria.</p> <p><b>b)</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><b>c)</b> 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><b>d)</b> Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.</p> <p><b>e)</b> Se han ejecutado las tareas de obtención de elaboraciones culinarias elementales siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p><b>f)</b> Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso.</p> <p><b>g)</b> Se ha justificado el uso de la técnica en función del alimento a procesar.</p> <p><b>h)</b> Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.</p> <p><b>i)</b> Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>
<p><b>4.</b> Elabora guarniciones y elementos de decoración relacionándolos con el tipo de elaboración y forma de presentación.</p>	<p><b>a)</b> Se han descrito y clasificado las diversas guarniciones y decoraciones, así como sus posibles aplicaciones.</p> <p><b>b)</b> Se han determinado las guarniciones y decoraciones adecuándolas a la elaboración a la que acompañan.</p> <p><b>c)</b> Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.</p> <p><b>d)</b> Se han elaborado las guarniciones y decoraciones siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p><b>e)</b> Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.</p> <p><b>f)</b> Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>
<p><b>5.</b> Realiza acabados y presentaciones, valorando su importancia en el resultado final de la elaboración culinaria.</p>	<p><b>a)</b> Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos que configuran la elaboración.</p> <p><b>b)</b> Se han dispuestos los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos.</p> <p><b>c)</b> 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><b>d)</b> Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.</p> <p><b>e)</b> Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>
<p><b>6.</b> Desarrolla el servicio en cocina, valorando sus implicaciones en la satisfacción del cliente.</p>	<p><b>a)</b> Se han identificado los diferentes tipos de servicio y sus características.</p> <p><b>b)</b> Se han mantenido los diversos productos en condiciones óptimas de servicio.</p> <p><b>c)</b> Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo del servicio.</p> <p><b>d)</b> Se ha interpretado la documentación relacionada con los requerimientos del servicio.</p> <p><b>e)</b> Se han realizado las elaboraciones de obligada ejecución durante el desarrollo del servicio siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p><b>f)</b> Se han dispuestos los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos.</p> <p><b>g)</b> 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**