

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**