

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**