

1. Identificación da programación**Centro educativo**

Código	Centro	Concello	Ano académico
15016000	Compostela	Santiago de Compostela	2023/2024

Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
HOT	Hostalaría e turismo	CMHOT01	Cociña e gastronomía	Ciclos formativos de grao medio	Réxime de proba libre

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0046	Preelaboración e conservación de alimentos	2023/2024	0	240	0

(*) No caso de que o módulo profesional estea organizado en unidades formativas de menor duración

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	JAVIER QUINTANS COUSELO, JUAN MANUEL NOYA PAMPÍN
Outro profesorado	

Estado: Supervisada

2. Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

2.1. Primeira parte da proba

2.1.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA1 - Recibe materias primas, e distingue as súas características organolépticas e as súas aplicacións.
RA2 - Abastécese de materias primas e analiza os documentos asociados coa produción, como fichas técnicas, ordes de traballo, etc.
RA3 - Prepara a maquinaria, a batería, os útiles e as ferramentas, e recoñece o seu funcionamento e as súas aplicacións, así como a súa colocación.
RA4 - Praelabora materias primas en cociña, e aplica as técnicas de manipulación, limpeza, corte e racionamento seleccionadas en función da súa posterior aplicación ou do seu uso.
RA5 - Rexenera materias primas aplicando as técnicas seleccionadas, en función das características do produto que se rexenere.
RA6 - Conserva xéneros crus, semielaborados e elaborados, e xustifica a elección do método aplicado.

2.1.2. Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos resultados de aprendizaxe por parte do alumnado

Criterios de avaliación do currículo
CA1.1 Recoñeceuse e empregouse a documentación ou o programa informático asociado á recepción de pedidos.
CA1.2 Recoñecéronse as materias primas e as súas características.
CA1.3 Interpretouse a etiquetaxe dos produtos e comprobouse se é posible coñecer a trazabilidade do produto.
CA1.4 Comprobouse se o medio de transporte é o adecuado.
CA1.5 Comprobouse a coincidencia entre a cantidade e a calidade do solicitado, e as do recibido.
CA1.6 Resolvéronse os imprevistos e comunicáronselles os cambios ás persoas ou aos departamentos afectados.

Crterios de avaliación do currículo

CA1.7 Almacenáronse as materias primas no lugar axeitado para a súa conservación, colocadas en función da prioridade no seu consumo.

CA1.8 Realizouse o inventario de mercadorías preciso para o control das existencias dispoñibles e para comprobar se se axusta a realidade.

CA1.9 Mantívose o almacén en condicións de orde e limpeza.

CA1.10 Participouse no programa de mellora de calidade.

CA1.11 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental, e aplicando o APPCC previsto.

CA2.1 Recoñecéronse os tipos de documentos ou os dispositivos programables asociados á provisión.

CA2.2 Interpretouse a información.

CA2.3 Cubriuse a folia de solicitude ou o dispositivo dispoñible.

CA2.4 Seleccionáronse os produtos tendo en conta a prioridade no seu consumo.

CA2.5 Comproboouse a coincidencia entre a cantidade e a calidade do solicitado, e as do recibido.

CA2.6 Realizáronse cambios para resolver os imprevistos, e adaptouse á nova situación.

CA2.7 Trasladáronse as materias primas aos lugares de traballo nas condicións adecuadas.

CA2.8 Participouse no programa de mellora de calidade.

CA2.9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental, e aplicando o APPCC previsto.

CA3.1 Caracterizáronse as máquinas, a batería, as ferramentas e os útiles relacionados coa produción culinaria.

CA3.2 Recoñecéronse as aplicacións das máquinas, da batería, dos útiles e das ferramentas.

CA3.3 Realizáronse as operacións de posta en marcha e funcionamento da maquinaria, da batería, dos útiles e das ferramentas, seguindo os procedementos establecidos.

CA3.4 Comunicáronse as deficiencias e o mal funcionamento a través dos documentos axeitados e polo sistema indicado.

Crterios de avaliación do currículo

CA3.5 Participouse no programa de mellora de calidade.

CA3.6 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental, e aplicando o APPCC previsto.

CA4.1 Identificáronse as necesidades de limpeza e preparación previas das materias primas.

CA4.2 Relacionáronse as técnicas coas especificidades das materias primas, as súas aplicacións posteriores e os equipamentos, os útiles e as ferramentas que se precisen.

CA4.3 Realizáronse as tarefas de pesaxe, preparación e limpeza previas e posteriores ao corte, utilizando correctamente os equipamentos, os útiles e as ferramentas, conforme os procedementos establecidos.

CA4.4 Calculouse o rendemento de cada xénero.

CA4.5 Fíxose un aproveitamento o máis axeitado posible desde o punto de vista da rendibilidade económica, e sen que se vexa afectado o valor gastronómico.

CA4.6 Caracterizáronse os cortes, as pezas básicas e as específicas, e identificáronse as súas aplicacións nas materias primas.

CA4.7 Executáronse as técnicas de obtención de cortes e de pezas básicas e específicas, seguindo os procedementos establecidos e tendo en conta a súa viabilidade económica e gastronómica.

CA4.8 Destináronse os recortes ás aplicacións axeitadas para facer máis rendibles as materias primas empregadas.

CA4.9 Executáronse os tratamentos térmicos de preelaboración para as elaboracións posteriores que o precisen.

CA4.10 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das materias primas e o seu uso posterior.

CA4.11 Participouse no programa de mellora de calidade.

CA4.12 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental, e aplicando o APPCC previsto.

CA5.1 Identificáronse as materias primas en cociña con necesidades de rexeneración.

CA5.2 Caracterizáronse as técnicas de rexeneración de materias primas en cociña.

CA5.3 Identificáronse e seleccionáronse os equipamentos e as técnicas adecuadas para aplicar as técnicas de rexeneración.

CA5.4 Executáronse as técnicas de rexeneración seguindo os procedementos establecidos.

Criterios de avaliación do currículo
CA5.5 Comprobáronse os resultados antes de proceder ao seu uso.
CA5.6 Participouse no programa de mellora de calidade.
CA5.7 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental, e aplicando o APPCC previsto.
CA6.1 Determináronse os métodos de conservación das materias primas.
CA6.2 Caracterizáronse os métodos de envasado e conservación, así como os equipamentos asociados a cada método.
CA6.3 Identificáronse e relacionáronse as necesidades de envasado e conservación das materias primas en cociña cos métodos e os equipamentos.
CA6.4 Executáronse as técnicas de envasado e conservación seguindo os procedementos establecidos.
CA6.5 Etiquetáronse os produtos obtidos na conservación indicando todos os apartados que cumpran para cumprir a normativa.
CA6.6 Determináronse os lugares de conservación idóneos para os xéneros ata o momento do seu uso ou consumo, ou para o seu destino final.
CA6.7 Comprobáronse as elaboracións para ver se eran aptas para o consumo.
CA6.8 Participouse no programa de mellora de calidade.
CA6.9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental, e aplicando o APPCC previsto.

2.2. Segunda parte da proba

2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA1 - Recibe materias primas, e distingue as súas características organolépticas e as súas aplicacións.
RA2 - Abastécese de materias primas e analiza os documentos asociados coa produción, como fichas técnicas, ordes de traballo, etc.
RA3 - Prepara a maquinaria, a batería, os útiles e as ferramentas, e recoñece o seu funcionamento e as súas aplicacións, así como a súa colocación.
RA4 - Praelabora materias primas en cociña, e aplica as técnicas de manipulación, limpeza, corte e racionamento seleccionadas en función da súa posterior aplicación ou do seu uso.

Resultados de aprendizaxe do currículo

RA5 - Rexenera materias primas aplicando as técnicas seleccionadas, en función das características do produto que se rexenere.

RA6 - Conserva xéneros crus, semielaborados e elaborados, e xustifica a elección do método aplicado.

2.2.2. Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos resultados de aprendizaxe por parte do alumnado**Criterios de avaliación do currículo**

CA1.1 Recoñeceuse e empregouse a documentación ou o programa informático asociado á recepción de pedidos.

CA1.2 Recoñecéronse as materias primas e as súas características.

CA1.3 Interpretouse a etiquetaxe dos produtos e comprobouse se é posible coñecer a trazabilidade do produto.

CA1.4 Comprobouse se o medio de transporte é o adecuado.

CA1.5 Comprobouse a coincidencia entre a cantidade e a calidade do solicitado, e as do recibido.

CA1.6 Resolvéronse os imprevistos e comunicáronselles os cambios ás persoas ou aos departamentos afectados.

CA1.7 Almacenáronse as materias primas no lugar axeitado para a súa conservación, colocadas en función da prioridade no seu consumo.

CA1.8 Realizouse o inventario de mercadorías preciso para o control das existencias dispoñibles e para comprobar se se axusta a realidade.

CA1.9 Mantívose o almacén en condicións de orde e limpeza.

CA1.10 Participouse no programa de mellora de calidade.

CA1.11 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental, e aplicando o APPCC previsto.

CA2.1 Recoñecéronse os tipos de documentos ou os dispositivos programables asociados á provisión.

Criterios de avaliación do currículo
CA2.2 Interpretouse a información.
CA2.3 Cubriuse a folia de solicitude ou o dispositivo dispoñible.
CA2.4 Selecciónáronse os produtos tendo en conta a prioridade no seu consumo.
CA2.5 Comproboouse a coincidencia entre a cantidade e a calidade do solicitado, e as do recibido.
CA2.6 Realizáronse cambios para resolver os imprevistos, e adaptouse á nova situación.
CA2.7 Trasladáronse as materias primas aos lugares de traballo nas condicións adecuadas.
CA2.8 Participouse no programa de mellora de calidade.
CA2.9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental, e aplicando o APPCC previsto.
CA3.1 Caracterizáronse as máquinas, a batería, as ferramentas e os útiles relacionados coa produción culinaria.
CA3.2 Recoñecéronse as aplicacións das máquinas, da batería, dos útiles e das ferramentas.
CA3.3 Realizáronse as operacións de posta en marcha e funcionamento da maquinaria, da batería, dos útiles e das ferramentas, seguindo os procedementos establecidos.
CA3.4 Comunicáronse as deficiencias e o mal funcionamento a través dos documentos axeitados e polo sistema indicado.
CA3.5 Participouse no programa de mellora de calidade.
CA3.6 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental, e aplicando o APPCC previsto.
CA4.1 Identificáronse as necesidades de limpeza e preparación previas das materias primas.
CA4.2 Relacionáronse as técnicas coas especificidades das materias primas, as súas aplicacións posteriores e os equipamentos, os útiles e as ferramentas que se precisen.
CA4.3 Realizáronse as tarefas de pesaxe, preparación e limpeza previas e posteriores ao corte, utilizando correctamente os equipamentos, os útiles e as ferramentas, conforme os procedementos establecidos.
CA4.4 Calculouse o rendemento de cada xénero.

Cráterios de avaliación do currículo

CA4.5 Fíxose un aproveitamento o máis axeitado posible desde o punto de vista da rendibilidade económica, e sen que se vexa afectado o valor gastronómico.

CA4.6 Caracterizáronse os cortes, as pezas básicas e as específicas, e identificáronse as súas aplicacións nas materias primas.

CA4.7 Executáronse as técnicas de obtención de cortes e de pezas básicas e específicas, seguindo os procedementos establecidos e tendo en conta a súa viabilidade económica e gastronómica.

CA4.8 Destináronse os recortes ás aplicacións axeitadas para facer máis rendibles as materias primas empregadas.

CA4.9 Executáronse os tratamentos térmicos de preelaboración para as elaboracións posteriores que o precisen.

CA4.10 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das materias primas e o seu uso posterior.

CA4.11 Participouse no programa de mellora de calidade.

CA4.12 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental, e aplicando o APPCC previsto.

CA5.1 Identificáronse as materias primas en cociña con necesidades de rexeneración.

CA5.2 Caracterizáronse as técnicas de rexeneración de materias primas en cociña.

CA5.3 Identificáronse e seleccionáronse os equipamentos e as técnicas adecuadas para aplicar as técnicas de rexeneración.

CA5.4 Executáronse as técnicas de rexeneración seguindo os procedementos establecidos.

CA5.5 Comprobáronse os resultados antes de proceder ao seu uso.

CA5.6 Participouse no programa de mellora de calidade.

CA5.7 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental, e aplicando o APPCC previsto.

CA6.1 Determináronse os métodos de conservación das materias primas.

CA6.2 Caracterizáronse os métodos de envasado e conservación, así como os equipamentos asociados a cada método.

CA6.3 Identificáronse e relacionáronse as necesidades de envasado e conservación das materias primas en cociña cos métodos e os equipamentos.

Criterios de avaliación do currículo

CA6.5 Etiquetáronse os produtos obtidos na conservación indicando todos os apartados que cumpran para cumprir a normativa.

CA6.6 Determináronse os lugares de conservación idóneos para os xéneros ata o momento do seu uso ou consumo, ou para o seu destino final.

CA6.7 Comprobáronse as elaboracións para ver se eran aptas para o consumo.

CA6.8 Participouse no programa de mellora de calidade.

CA6.9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental, e aplicando o APPCC previsto.

3. Mínimos exixibles para alcanzar a avaliación positiva e os criterios de cualificación**MÍNIMOS EXIXIBLES:**

O alumnado será capaz de:

- Coñecer os Equipamentos, recipientes e envases asociados a cada método.
- Caducidade e caducidade secundaria: conceptos. Relacións entre o método de envasamento, a temperatura de conservación do produto e a súa caducidade.
- Procesos de execución de técnicas: fases e puntos clave durante o seu desenvolvemento.
- Prelaboración: concepto e características.
- Limpeza e preparacións previas ao corte e/ou o racionamento de xéneros de cociña: fases, procedementos e puntos clave.
- Pezas e cortes básicos: descrición, formatos e aplicacións. Procedementos de execución de cortes básicos a xéneros de cociña.
- Cortes específicos e pezas con denominación propia: descrición, formatos e aplicacións. Procedementos de execución de cortes específicos e obtención de pezas.
- Rendemento de materias primas: concepto e métodos de cálculo do rendemento.
- Escandallo: concepto, tipos e métodos de cálculo.
- Equipamentos utilizados na rexeneración: funcións e procedementos de uso e control.
- Recoñecemento de sistemas de produción culinaria
- Sistemas de produción culinaria: descrición e análise.
- Sistemas de distribución e servizo, de ser o caso, de cada sistema de produción: características.
- Métodos de conservación asociados aos sistemas de produción e distribución: abatemento, EAM, baleiro, pasteurización, esterilización, etc.



- Vantaxes e inconvenientes dos sistemas produtivos.
- Relacións entre os sistemas de produción culinaria e os tipos de restauración.
- Factores que determinan a elección dun sistema de produción.
- Asesoramento no deseño de espazos e equipamentos
- Espazo de cociña: características xerais das instalacións segundo os sistemas de produción. ¿ Compa-ración de estruturas de locais e zonas de produción culinaria.
- Equipamentos de cociña: propostas de colocación e distribución en planta de equipamentos e instalacións.
- Criterios de deseño:
- Seguridade alimentaria (limpeza, contaminación cruzada, xestión de residuos, almacenamento de materiais, etc.).
- Funcionalidade dos espazos.
- Delimitación e interrelación de zonas (frías, quentes, de distribución e servizo, de almacenamento, anexas, etc.).
- Determinación dos circuitos (fluxos de mercadorías, persoal, produtos intermedios e finais, refugallos, transporte e distribución, etc.).
- Normativa relacionada coas infraestruturas inmobiliarias (chans, paredes, iluminación, augas, etc.).
- Programación de actividades para a produción e o servizo en cociña
- Análise da documentación e a información previa relacionada coas actividades de produción en cociña:
- Selección e/ou determinación de ofertas.
- Estudo e cálculo de necesidades para determinar recursos materiais e humanos.
- Sistemas de racións e gramaxes.
- Preelaboración, racionaado, fraccionamento correcto das diferentes racións.
- Organigramas de persoal e funcións para as actividades de produción e/ou servizo, de ser o caso.
- Planificación e secuencia de fases e tarefas asociadas ás actividades de produción:
- Fases da produción culinaria.
- Estimación e asignación de tempos de produción culinaria.
- Preelaboración e conservación dos elementos da produción,
- Rastrexabilidade dos produtos: definición e fases (cara a atrás, nos procesos e cara a adiante).
- Determinación dos puntos de control crítico de cada etapa do proceso produtivo, segundo

sistema APPCC.

- Definición de procesos de preelaboración, conservación, envasamento, preparación e acabamento de xéneros e produtos culinarios.
- Definición das fases dos procesos, riscos na execución, e control de resultados intermedios e finais.
- Asociación das técnicas correspondentes cos procesos e os plans de produción culinaria.
- Aplicación de protocolos e controis relacionados coas operacións previas e coas técnicas de cocción e de acabamento de produtos culinarios, con respecto á hixiene, a distribución das materias primas e as operacións de preelaboración, entre outras.
- Aplicación de protocolos de actuación e controis previstos para a presentación, o servizo, o envasamento, o transporte e a distribución de produtos culinarios.
- Relacións entre procesos de Preelaboración culinaria e proceso de servizo.
-
- Control de consumos
- Documentación relacionada cos consumos e os custos nas unidades de produción en cociña.
- Fichas de produción. Análise, axuste e actualización de custos de materias primas, rendementos e escandallos.

- Materias primas
- Coñecer os diferentes vexetais ,setas, especies e condimentos
- Diferentes tipos de arroz, pastas e legumes secas
- Coñecer os diferentes cortes para vexetais
- Coñecer o ganado vacuno e as pezas con denominación propia
- Coñecer o ganado porcino e as pezas con denominación propia
- Coñecer as diferentes aves e as pezas con denominación propia
- Coñecer clasificación e especies de pescado e os cortes con denominación propia
- Coñecer clasificación e especies de mariscos e a súa limpeza e preelaboración

- CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN

- A primeira parte da proba suporá a realización dun exame teórico que versará sobre os contidos conceptuais do módulo. Consistente nunha batería de preguntas curtas e/ou de tipo test. No caso de preguntas tipo test, cada dúas respostas incorrectas restarán unha correcta.

- A primeira parte da proba terá carácter eliminatorio. Cualificarase de 0 a 10 puntos para súa superación as persoas candidatas deberán obter unha puntuación igual ou superior a 5 puntos
- Superada a primeira proba procederase a realizar a segunda parte da mesma, está terá carácter eliminatorio e consistirá no desenvolvemento de unha ou varias elaboracións, que versarán sobre unha mostra suficientemente significativa dos criterios de avaliación establecidos na programación para esta parte. Cualificarase de 0 a 10 puntos, para súa superación as persoas candidatas deberán obter unha puntuación igual ou superior a 5 puntos.
- A cualificación final correspondente da proba do módulo profesional será a media aritmética das cualificacións obtidas en cada unha das partes, expresada con números enteiros, redondeada á unidade máis próxima.

4. Características da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento

4.a) Primeira parte da proba

A primeira parte da proba suporá a realización dun exame teórico que versará sobre os contidos conceptuais do módulo. Consistente nunha batería de preguntas curtas e/ou de tipo test. No caso de preguntas tipo test as respostas incorrectas restarán unha porcentaxe que será determinada en función do número de preguntas de este tipo.

- Esta primeira parte terá carácter eliminatorio. Cualificarase de 0 a 10 puntos para súa superación as persoas candidatas deberán obter unha puntuación igual ou superior a 5 puntos.
- No caso de preguntas tipo test, cada dúas respostas incorrectas restarán unha correcta.

4.b) Segunda parte da proba

Superada a primeira proba procederase a realizar a segunda parte da mesma, está terá carácter eliminatorio e consistirá no desenvolvemento de unha ou varias actividades, así como cubrir a ficha de produción cos artigos necesarios, cantidades necesarias para un determinado número de persoas, preelaboracións e elaboracións necesarias así coma os tempos e temperaturas axeitados para obter un resultado correcto, que versará sobre unha mostra suficientemente significativa dos criterios de avaliación establecidos na programación para esta parte.

Será imprescindible acudir coa uniformidade completa e cos útiles e ferramentas necesarios.

Cualificarase de 0 a 10 puntos, para súa superación as persoas candidatas deberán obter unha puntuación igual ou superior a 5 puntos.

- A cualificación final correspondente da proba do módulo profesional será a media aritmética das cualificacións obtidas en cada unha das partes, expresada con números enteiros, redondeada á unidade máis próxima.