

1. Identificación da programación
Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15016000	Compostela	Santiago de Compostela	2021/2022

Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
HOT	Hostalaría e turismo	CSHOT04	Dirección de cociña	Ciclos formativos de grao superior	Réxime de proba libre

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0497	Procesos de preelaboración e conservación en cociña	2021/2022	0	240	0

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	DANIEL PULZONI CUPEIRO, MARÍA CARMEN FERNÁNDEZ SÁNCHEZ, JESÚS SALVADOR RODRÍGUEZ GONZÁLEZ (Subst.), JULIÁN FERREIRO RODRÍGUEZ (Subst.)
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 - Prepara as zonas de produción e recoñece as características das instalacións, os equipamentos e os procesos de aprovisionamento interno.
RA2 - Determina sistemas e métodos de envasamento e conservación de materias primas en cociña, en relación coas súas características e as súas necesidades de conservación.
RA3 - Rexenera materias primas aplicando as técnicas en función das súas características.
RA4 - Planifica os procesos de preelaboración de materias primas en cociña, para o que caracteriza as técnicas de limpeza, corte e/ou racionamento necesarias en función do seu uso posterior.

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 Establecéronse as características das máquinas, a batería, as ferramentas e os utensilios relacionados coa produción culinaria.
CA1.3 Recoñecéronse as aplicacións das máquinas, a batería, os utensilios e as ferramentas.
CA2.1 Caracterizáronse os métodos de envasamento e conservación, así como os equipamentos, os recipientes e os envases asociados a cada método.
CA2.2 Caracterizouse a técnica de conservación por baleiro e recoñecéronse as súas aplicacións na cociña.
CA2.3 Recoñecéronse as características e as diferenzas entre a pasteurización e a esterilización.
CA2.4 Identificáronse e relacionáronse as necesidades de envasamento e conservación das materias primas en cociña cos métodos e os equipamentos.
CA3.1 Identificáronse as materias primas en cociña con posibles necesidades de rexeneración.
CA3.2 Caracterizáronse as técnicas de rexeneración de materias primas en cociña.
CA3.3 Identificáronse e seleccionáronse as técnicas e os equipamentos adecuados para a rexeneración.
CA4.2 Relacionáronse as técnicas coas especificidades das materias primas, as súas posibles aplicacións posteriores e os equipamentos, as ferramentas e os utensilios necesarios.
CA4.4 Caracterizáronse e executáronse os cortes básicos, e identificáronse as súas aplicacións ás materias primas.
CA4.5 Caracterizáronse e executáronse os cortes específicos e as pezas con denominación propia.

2.2. Segunda parte da proba

2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA1 - Prepara as zonas de produción e recoñece as características das instalacións, os equipamentos e os procesos de aprovisionamento interno.
RA2 - Determina sistemas e métodos de envasamento e conservación de materias primas en cociña, en relación coas súas características e as súas necesidades de conservación.
RA3 - Rexenera materias primas aplicando as técnicas en función das súas características.
RA4 - Planifica os procesos de preelaboración de materias primas en cociña, para o que caracteriza as técnicas de limpeza, corte e/ou racionamento necesarias en función do seu uso posterior.

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
CA1.2 Recoñecese a colocación e a distribución da maquinaria de cociña.
CA1.4 Realizáronse as operacións de posta en marcha das máquinas.
CA1.5 Realizáronse as operacións de limpeza e mantemento da maquinaria, a batería, os utensilios e as ferramentas.
CA1.6 Evitouse o consumo innecesario de recursos.
CA1.7 Recoñecéronse e formalizáronse os documentos asociados ao abastecemento.
CA1.8 Seleccionáronse os produtos tendo en conta a prioridade no seu consumo.
CA1.9 Trasladáronse as materias primas aos lugares de traballo en tempo e forma adecuados.
CA1.10 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA1.11 Comunicáronse as deficiencias e o mal funcionamento dos equipamentos mediante documentos e polo sistema previsto.
CA2.5 Executáronse as técnicas de envasamento e conservación.
CA2.6 Determináronse as temperaturas e os lugares de conservación idóneos para os xéneros ata o momento do seu uso, consumo ou destino final.
CA2.7 Recoñecese a relación entre o método de envasamento, a temperatura de conservación do produto e a súa caducidade.
CA2.8 Evitouse o consumo innecesario de recursos.
CA2.9 Realizáronse todas as operacións, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA2.10 Analizáronse as elaboracións e comprobouse a súa aptitude para o consumo.
CA3.4 Executáronse as técnicas de rexeneración.
CA3.5 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación ou mantemento, tendo en conta a natureza das materias primas e o seu uso posterior.
CA3.6 Evitouse o consumo innecesario de recursos.
CA3.7 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA3.8 Clasificouse, codificouse e activouse o sistema establecido e a información técnica sobre o produto e sobre o proceso que se vaia seguir.
CA3.9 Establecéronse os parámetros de temperatura, presión, cantidades, etc., e as condicións requiridas para cada operación que se realice.
CA4.1 Identificáronse as necesidades de limpeza e preparaci3ns previas das materias primas.
CA4.2 Relacionáronse as técnicas coas especificidades das materias primas, as súas posibles aplicacións posteriores e os equipamentos, as ferramentas e os utensilios necesarios.
CA4.3 Realizáronse as tarefas de pesaxe, preparaci3n e limpeza previas ao corte, utilizando correctamente os equipamentos, os utensilios e as ferramentas.
CA4.4 Caracterizáronse e executáronse os cortes básicos, e identificáronse as súas aplicacións ás materias primas.
CA4.5 Caracterizáronse e executáronse os cortes específicos e as pezas con denominaci3n propia.

Criterios de avaliación do currículo

CA4.6 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das materias primas e o seu uso posterior.

CA4.7 Caracterizáronse e calculáronse os métodos para a determinación de rendementos e escandallos.

CA4.8 Evitouse o consumo innecesario de recursos.

CA4.9 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

3. Mínimos exixibles para alcanzar a avaliación positiva e os criterios de cualificación**A- Primeira parte:**

Identificar a maquinaria, batería, utensilios e ferramentas de uso habitual nas cociñas profesionais así como os cuidados a ter en conta e os materiais de que están feitas.

Identificar e explicara como se organiza unha cociña profesional.

Recoñecera e saber empregar os vales ou programa informático asociado aos pedidos.

Identificar e explicara os distintos cortes aplicados as distintas materias primas; hortalizas, pescados, mariscos, carnes, así como as súas características e clasificación.

Sera capaz de facer a recepción das materias primas identificando as características organolépticas e de calidade así como a súas aplicacións culinarias.

Identificar os métodos de conservación de alimentos de maneira autónoma atendendo ás especificacións concretas de cada sistema. Identificara os métodos de rexeneración de alimentos de maneira autónoma e cumprindo có explicado polo profesor.

Identificar os diferentes escandallos e rendementos das materias primas así como a realización práctica na cociña para a súa obtención.

Identificar e describira os distintos tipos de documentos asociados aos escandallos e rendementos.

- 1- Respondera de maneira axeitada a cada unha das cuestións plantexadas.
- 2- Empregara unha linguaxe clara e concisa.
- 3- Non cometer faltas de ortografía.
- 4- Usara unha letra lexible.
- 5- Empregara bolígrafo propio de cor azul.

NESTE APARTADO TEN QUE ALCANZAR UN MÍNIMO DUN 5 PARA PASAR A SEGUINTE PROBA.

B- Segunda parte:

Se presentara co uniforme e material regulamentario.

- Recoñecera a maquinaria, batería, utensilios e ferramentas de uso habitual nas cociñas profesionais así como os cuidados a ter en conta e os materiais de que están feitas.

- Coñecera como se organiza unha cociña profesional.
- Recoñecera e sabera empregar os vales ou programa informático asociado aos pedidos.
- Sera capaz de facer a recepción das materias primas identificando as características organolépticas e de calidade así como a súas aplicacións culinarias.
- De maneira autónoma preelaborara materias primas e aplicara as técnicas de manipulación, limpeza, corte, racionado, envasado e etiquetado seleccionadas en función da súa posterior aplicación ou do seu uso.
- Mantera o lugar de traballo limpo, ordenado e cuidando o material e os espazos, recollendo o lixo e demais detritus provocados pola actividade feita.
- Executara os métodos de conservación de alimentos de maneira autónoma atendendo ás especificacións concretas de cada sistema.
- Executara os métodos de rexeneración de alimentos de maneira autónoma.
- Coñecera os diferentes escandallos e rendementos das materias primas así como a realización práctica na cociña para a súa obtención.
- Sera capaz de identificar e describir os distintos tipos de documentos asociados aos escandallos e rendementos.

4. Características da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento

4.a) Primeira parte da proba

Será de carácter teórico e desenvolverase nunha aula. A proba consistirá en 10 preguntas relacionadas co currículo do módulo.

A proba será de carácter eliminatorio.

Para acadar avaliación positiva necesitará obter alomenos 5 puntos. Deberá contestar ás cuestións de xeito claro e lexible, empregando unha linguaxe o máis técnica posible.

É necesario traer DNI así como tamén bolígrafo azul ou negro.

*Para a preparación desta parte é recomendable ter en conta os contidos mínimos, xa que en cada un dos apartados están recollidas clasificacións, descripcións, definicións, etc, relacionadas cos diferentes temás nos que estarán baseadas as preguntas do exame.

4.b) Segunda parte da proba

Proba práctica:

Deberá acudir a esta proba con bolígrafo, indumentaria regulamentaria de uso profesional en cociñas e material básico de traballo (Como mínimo: Coitelo ceboleiro, xamoneiro, desosador, pelador, tesoiras e puntilla)

Consistirá en algún ou varios dos seguintes apartados:

- Recoñecer maquinaria, batería, utensilios e ferramentas de uso habitual nas cociñas profesionais así como os cuidados a ter en conta e os materiais de que están feitas.
- Cumprimentar un vale de pedido ou empregar un programa informático de pedidos.



- Recepcionar materias primas identificando as características organolépticas e de calidade así como a súas aplicacións culinarias.
- Preelaborar materias primas aplicando as técnicas de manipulación, limpeza, corte, racionado, envasado e etiquetado a partir dunha proposta ó chou.
- Executar métodos de conservación de alimentos a partires dunha proposta.
- Executar métodos de rexeneración de alimentos de maneira autónoma con produtos concretos.
- Realizar un escandallo e rendemento de varias materias primas.

A maiores terase en conta que durante a proba o aspirante deberá manter o lugar de traballo limpo e ordenado e cuidando o material e os espazos, recollendo o lixo e demais detritus provocados pola actividade feita.

Para superar esta proba deberase acadar unha nota igual ou superior a 5, o valor total da proba é de 10 puntos.