



ANEXO III  
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15027897	Paseo das Pontes	Coruña (A)	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	CARMELO SANJORGE PEDREIRA,MANUEL ÁNGEL FERNÁNDEZ GONZÁLEZ,SANTIAGO MARTÍNEZ FERNÁNDEZ
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector



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



**ANEXO III**  
**MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS**

Criterios de avaliación do currículo
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 Comprobouse 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.



**ANEXO III**  
**MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS**

Criterios de avaliación do currículo
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 cocíña con necesidades de rexeneración.
CA5.2 Caracterizáronse as técnicas de rexeneración de materias primas en cocíña.
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.



**ANEXO III**  
**MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS**

Criterios de avaliación do currículo
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 - Preelabora materias primas en cociña, e aplica as técnicas de manipulación, limpeza, corte e racionado 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.



ANEXO III  
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Resultados de aprendizaxe do currículo

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.



**ANEXO III**  
**MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS**

Criterios de avaliación do currículo
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 Comprobouse 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.



**ANEXO III**  
**MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS**

Criterios 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.



**ANEXO III**  
**MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS**

Criterios de avaliación do currículo
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.

**3. Mínimos exixibles para alcanzar a avaliación positiva e os 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 de resposta curta e/ou de tipo test, e/ou de relacionar.

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, esta terá carácter eliminatorio e consistirá no desenvolvemento dun ou varios supostos prácticos e que versarán sobre unha mostra suficientemente significativa dos criterios de avaliación establecidos na programación para esta parte. Cualificarase de 0 a 10 puntos, para a 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. No caso das persoas aspirantes que suspendan a segunda parte da proba, a puntuación máxima que poderá asignarse será de 4 puntos.



#### 4. Características da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento

##### 4.a) Primeira parte da proba

A primeira parte da proba consiste nun exame teórico-escrito, que permita ós alumnos elaborar as súas respostas de acordo cos seus coñecementos, podendo comprobar directamente a calidade, profundidade e dominio terminolóxico. O proba teórico-escrito consistirá nun conxunto de ítems de enunciado breve ós que lles siguen unha ou máis respostas presentadas a modo de alternativas. Nalgún caso debe responder con unha frase curta, unha palabra, unha cifra, etc.

Polo tanto, realizarase en forma de probas obxetivas cuxas preguntas serán:

De evocación

Resposta breve

Complementación (nunha frase o texto que faltan palabras, incluír esas palabras)

Texto incompleto (completar un texto incompleto con outra parte do texto)

Gráficas (Realizar un gráfico o debuxo coma resposta. Exe., debuxo de ángulo agudo).

De discriminación

Dous opcións (verdadeiro-falso)

Opcións múltiples

Xustificación da opción (Xustificar a opción elixida).

De recoñecemento

Selección múltiple (Exem.: seleccionar familias de palabras, tempo, temporal, temporalidade, etc.).

Elección da mellor resposta (De varias respostas boas elixir a máis adecuada).

Asociación (Exem.: asociar dúas palabras en idiomas distintos).

De identificación

Ordenación (Ordenar números de maior a menor)

Localización (Exem.: localizar o error nunha proba de atención ou discriminación)

De probas múltiples (Exem.: identificar aquela ou aquelas erróneas).

- Os participantes da proba deberán presentarse no lugar establecido para a realización da mesma, 10 minutos antes e acreditarán a súa presenza con documento identificativo (DNI, pasaporte ou carnet de conducir).
- Os participantes serán chamados por orde alfabética e situaranse por orde na aula onde se realizará a proba. Aqueles participantes que non estén presentes no momento do chamamento quedarán excluídos da proba.
- Deberán dispoñer de bolígrafo de cor azul ou negra (a proba realizarase nunha soa cor).
- Realizarase unha breve presentación e explicación da proba por parte do profesorado responsable da mesma. Haberá un período de cinco minutos para a resolución de dúbidas sobre a cumplimentación da



ANEXO III  
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

mesma.

- Establecerase un tempo determinado para a realización da proba. Transcorrido este tempo recolleranse todas as probas e non se admitirán fora de este tempo.
- A organización da proba facilitará as probas e os folios necesarios para a cumprimentación da mesma, e serán entregados todos eles á finalización da proba.
- Non se admitirán outro tipo de obxectos durante a proba a parte da mesma e bolígrafo para a realización desta.

**4.b) Segunda parte da proba**

A segunda parte da proba consiste en un proba práctica cuxo contido poderá consistir en:

- .Diseñar ficha técnica de ingredientes necesarios para o desenrolo da proba práctica
- .Cumprimentar ficha técnica coa elaboración e o material necesario para o desenrolo da proba práctica
- .Realización de tres probas prácticas agrupando contidos en cada unha das probas.
- .Duración de cada proba práctica nun tempo determinado (a decidir polo tribunal nomeado)

Para a realización desta proba práctica o candidato/a deberá presentarse coa uniformidade axeitada de cociñeiro/a, ademais de un maletín de ferramentas regulamentario, con todo o necesario para poder levar a cabo este exame.