

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
MP0047	Técnicas culinarias	2023/2024	0	320	0

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	BEATRIZ SOTELO SEQUEIROS,CARMELO SANJORGE PEDREIRA,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 - Executa técnicas de cocción básicas, e identifica as súas características e as súas aplicacións máis usuais, consonte o tipo de materia prima que se empregue.
RA2 - Confecciona elaboracións básicas de múltiples aplicacións, e recoñece os procedementos aplicados e a súa utilización posterior.
RA3 - Prepara elaboracións culinarias elementais e identifica os procedementos aplicados a cada materia prima, atendendo ás técnicas de traballo axeitadas.
RA4 - Elabora gornicións e elementos de decoración en relación co tipo de elaboración e co xeito de presentación.
RA5 - Realiza acabamentos e presentacións, e valora a súa importancia no resultado final da elaboración culinaria.
RA6 - Desenvolve o servizo en cociña e valora as súas implicacións na satisfacción da clientela.

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 Interpretouse a terminoloxía profesional relacionada.
CA1.2 Describíronse e clasificáronse as técnicas de cocción.
CA1.3 Identificáronse as técnicas de cocción en relación coas súas posibilidades de aplicación a diversos xéneros.
CA1.4 Calculáronse as materias primas básicas necesarias para confeccionar técnicas de cocción básicas.
CA1.5 Seleccionáronse ferramentas, maquinaria e útiles necesarios para a realización de técnicas de cocción básicas.
CA1.6 Relacionáronse e determináronse as necesidades de preelaboración con anterioridade ao desenvolvemento das técnicas de cocción.
CA1.7 Identificáronse as fases e os xeitos de operar na aplicación de cada técnica.

Criterios de avaliación do currículo
CA1.8 Executáronse as técnicas de cocción seguindo os procedementos establecidos.
CA1.9 Distinguíronse alternativas e propuxéronse medidas correctoras en función dos resultados obtidos.
CA1.10 Deducíronse as posibles aplicacións das técnicas de cocción básicas.
CA1.11 Organizouse a limpeza e a recollida do lugar de traballo consonte a normativa hixiénico-sanitaria.
CA1.12 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA2.1 Descríronse e clasificáronse as elaboracións básicas de múltiples aplicacións.
CA2.2 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento dos procedementos de elaboración de fondos, mollos e outras elaboracións básicas de múltiples aplicacións, así como o cálculo das materias primas precisas.
CA2.3 Realizáronse os procedementos de obtención de elaboracións básicas de múltiples aplicacións seguindo as secuencias e os procedementos establecidos.
CA2.4 Identificáronse as elaboracións básicas de múltiples aplicacións empregadas na cociña galega.
CA2.5 Determináronse as medidas de corrección en función dos resultados obtidos.
CA2.6 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das elaboracións e a súa aplicación posterior nunha oferta gastronómica concreta.
CA2.7 Organizouse a limpeza e a recollida do lugar de traballo consonte a normativa hixiénico-sanitaria.
CA2.8 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA3.1 Interpretouse correctamente a información necesaria canto ao produto e ás necesidades de tratamento.
CA3.2 Realizouse correctamente o escandallo dos xéneros e a valoración das elaboracións culinarias, a partir das fichas de rendemento das materias primas utilizadas e, de ser o caso, da súa estacionalidade.
CA3.3 Planificáronse en tempo e forma adecuados as tarefas de organización e secuenciación das fases necesarias no desenvolvemento das elaboracións.
CA3.4 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios e axeitados, previamente ao desenvolvemento das tarefas.
CA3.5 Executáronse as tarefas de obtención de elaboracións culinarias elementais seguindo os procedementos establecidos e en función da súa finalidade.

Cráterios de avaliación do currículo

CA3.6 Obtivéronse elaboracións propias da cociña galega e diferenciáronse as técnicas empregadas no seu cociñado.

CA3.7 Mantívose o lugar de traballo limpo e ordenado durante todo o proceso.

CA3.8 Xustificouse o uso da técnica en función do tipo de alimento para procesar.

CA3.9 Determináronse alternativas e medidas de corrección en función dos resultados obtidos.

CA3.10 Organizáronse a limpeza e recollida do lugar de traballo de acordo coa normativa hixiénico-sanitaria.

CA3.11 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

CA4.1 Descríbóronse e clasificáronse as gornicións xerais, específicas ou de nome propio, as decoracións e as súas aplicacións, tendo en conta o seu valor nutricional.

CA4.2 Determináronse e combináronse as gornicións e as decoracións adecuadas ao xénero principal que acompañen, atendendo a cores, situación, montaxe, etc.

CA4.3 Completáronse as elaboracións culinarias con mollos de acompañamento, en casos necesarios.

CA4.4 Distinguíronse as novas tendencias en decoracións artísticas e presentación de elaboracións culinarias.

CA4.5 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios, previamente ao desenvolvemento das tarefas.

CA4.6 Elaboráronse as gornicións e as decoracións seguindo os procedementos establecidos.

CA4.7 Determináronse as alternativas e as medidas de corrección en función dos resultados obtidos.

CA4.8 Organizouse a limpeza e recollida do lugar de traballo de acordo coa normativa hixiénico-sanitaria.

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

CA5.1 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos que configuran a elaboración.

CA5.2 Dispuxéronse os elementos da elaboración seguindo criterios estéticos.

CA5.3 Estableceuse o acabado e a presentación das elaboracións culinarias, de acordo co tipo de servizo e a categoría do establecemento.

Crterios de avaliación do currículo

CA5.4 Desenvolvéronse técnicas de acabamento, trinchado ou distribución de acordo coas instrucións recibidas e o tipo de elaboración.

CA5.5 Identificáronse, xustificáronse e aplicáronse as técnicas de envasado e conservación necesarias para os produtos semielaborados ou acabados seguindo os procedementos establecidos.

CA5.6 Distinguíronse e aplicáronse as fases de rexeneración precisas, dependendo do método de conservación utilizado.

CA5.7 Determináronse as alternativas e as medidas de corrección en función dos resultados obtidos.

CA5.8 Organizouse a limpeza e a recollida do lugar de traballo de acordo coa normativa hixiénico-sanitaria.

CA5.9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

CA6.1 Identificáronse os tipos de servizo e as súas características.

CA6.2 Mantivéronse os produtos en condicións óptimas de temperatura e servizo.

CA6.3 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento do servizo.

CA6.4 Interpretouse a documentación relacionada cos requisitos do servizo.

CA6.5 Desenvolvéronse as técnicas de acabamento en función da información recibida e dos requisitos do comensal.

CA6.6 Realizáronse as elaboracións de obrigada execución durante o desenvolvemento do servizo, seguindo os procedementos establecidos.

CA6.7 Dispuxéronse os elementos da elaboración seguindo criterios estéticos.

CA6.8 Consideráronse os resultados obtidos nos servizos das elaboracións culinarias.

CA6.9 Organizouse a limpeza e a recollida do lugar de traballo conforme a normativa hixiénico-sanitaria.

CA6.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

2.2. Segunda parte da proba

2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA1 - Executa técnicas de cocción básicas, e identifica as súas características e as súas aplicacións máis usuais, consonte o tipo de materia prima que se empregue.
RA2 - Confecciona elaboracións básicas de múltiples aplicacións, e recoñece os procedementos aplicados e a súa utilización posterior.
RA3 - Prepara elaboracións culinarias elementais e identifica os procedementos aplicados a cada materia prima, atendendo ás técnicas de traballo axeitadas.
RA4 - Elabora gornicións e elementos de decoración en relación co tipo de elaboración e co xeito de presentación.
RA5 - Realiza acabamentos e presentacións, e valora a súa importancia no resultado final da elaboración culinaria.
RA6 - Desenvolve o servizo en cociña e valora as súas implicacións na satisfacción da clientela.

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 Interpretouse a terminoloxía profesional relacionada.
CA1.2 Descríbíronse e clasificáronse as técnicas de cocción.
CA1.3 Identificáronse as técnicas de cocción en relación coas súas posibilidades de aplicación a diversos xéneros.
CA1.4 Calculáronse as materias primas básicas necesarias para confeccionar técnicas de cocción básicas.
CA1.5 Seleccionáronse ferramentas, maquinaria e útiles necesarios para a realización de técnicas de cocción básicas.
CA1.6 Relacionáronse e determináronse as necesidades de preelaboración con anterioridade ao desenvolvemento das técnicas de cocción.
CA1.7 Identificáronse as fases e os xeitos de operar na aplicación de cada técnica.
CA1.8 Executáronse as técnicas de cocción seguindo os procedementos establecidos.

Criterios de avaliación do currículo
CA1.9 Distinguíronse alternativas e propuxéronse medidas correctoras en función dos resultados obtidos.
CA1.10 Deducíronse as posibles aplicacións das técnicas de cocción básicas.
CA1.11 Organizouse a limpeza e a recollida do lugar de traballo consonte a normativa hixiénico-sanitaria.
CA1.12 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA2.1 Descríronse e clasificáronse as elaboracións básicas de múltiples aplicacións.
CA2.2 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento dos procedementos de elaboración de fondos, mollos e outras elaboracións básicas de múltiples aplicacións, así como o cálculo das materias primas precisas.
CA2.3 Realizáronse os procedementos de obtención de elaboracións básicas de múltiples aplicacións seguindo as secuencias e os procedementos establecidos.
CA2.4 Identificáronse as elaboracións básicas de múltiples aplicacións empregadas na cociña galega.
CA2.5 Determináronse as medidas de corrección en función dos resultados obtidos.
CA2.6 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das elaboracións e a súa aplicación posterior nunha oferta gastronómica concreta.
CA2.7 Organizouse a limpeza e a recollida do lugar de traballo consonte a normativa hixiénico-sanitaria.
CA2.8 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA3.1 Interpretouse correctamente a información necesaria canto ao produto e ás necesidades de tratamento.
CA3.2 Realizouse correctamente o escandallo dos xéneros e a valoración das elaboracións culinarias, a partir das fichas de rendemento das materias primas utilizadas e, de ser o caso, da súa estacionalidade.
CA3.3 Planificáronse en tempo e forma adecuados as tarefas de organización e secuenciación das fases necesarias no desenvolvemento das elaboracións.
CA3.4 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios e axeitados, previamente ao desenvolvemento das tarefas.
CA3.5 Executáronse as tarefas de obtención de elaboracións culinarias elementais seguindo os procedementos establecidos e en función da súa finalidade.
CA3.6 Obtivéronse elaboracións propias da cociña galega e diferenciáronse as técnicas empregadas no seu cociñado.

Crterios de avaliación do currículo

CA3.7 Mantívose o lugar de traballo limpo e ordenado durante todo o proceso.

CA3.8 Xustificouse o uso da técnica en función do tipo de alimento para procesar.

CA3.9 Determináronse alternativas e medidas de corrección en función dos resultados obtidos.

CA3.10 Organizáronse a limpeza e recollida do lugar de traballo de acordo coa normativa hixiénico-sanitaria.

CA3.11 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

CA4.1 Descríronse e clasificáronse as gornicións xerais, específicas ou de nome propio, as decoracións e as súas aplicacións, tendo en conta o seu valor nutricional.

CA4.2 Determináronse e combináronse as gornicións e as decoracións adecuadas ao xénero principal que acompañen, atendendo a cores, situación, montaxe, etc.

CA4.3 Completáronse as elaboracións culinarias con mollos de acompañamento, en casos necesarios.

CA4.4 Distingúronse as novas tendencias en decoracións artísticas e presentación de elaboracións culinarias.

CA4.5 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios, previamente ao desenvolvemento das tarefas.

CA4.6 Elaboráronse as gornicións e as decoracións seguindo os procedementos establecidos.

CA4.7 Determináronse as alternativas e as medidas de corrección en función dos resultados obtidos.

CA4.8 Organizouse a limpeza e recollida do lugar de traballo de acordo coa normativa hixiénico-sanitaria.

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

CA5.1 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos que configuran a elaboración.

CA5.2 Dispuxéronse os elementos da elaboración seguindo criterios estéticos.

CA5.3 Estableceuse o acabado e a presentación das elaboracións culinarias, de acordo co tipo de servizo e a categoría do establecemento.

CA5.4 Desenvolvéronse técnicas de acabado, trinchado ou distribución de acordo coas instrucións recibidas e o tipo de elaboración.

Crterios de avaliación do currículo

CA5.5 Identificáronse, xustificáronse e aplicáronse as técnicas de envasado e conservación necesarias para os produtos semielaborados ou acabados seguindo os procedementos establecidos.

CA5.6 Distinguíronse e aplicáronse as fases de rexeneración precisas, dependendo do método de conservación utilizado.

CA5.7 Determináronse as alternativas e as medidas de corrección en función dos resultados obtidos.

CA5.8 Organizouse a limpeza e a recollida do lugar de traballo de acordo coa normativa hixiénico-sanitaria.

CA5.9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

CA6.1 Identificáronse os tipos de servizo e as súas características.

CA6.2 Mantivéronse os produtos en condicións óptimas de temperatura e servizo.

CA6.3 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento do servizo.

CA6.4 Interpretouse a documentación relacionada cos requisitos do servizo.

CA6.5 Desenvolvéronse as técnicas de acabamento en función da información recibida e dos requisitos do comensal.

CA6.6 Realizáronse as elaboracións de obrigada execución durante o desenvolvemento do servizo, seguindo os procedementos establecidos.

CA6.7 Dispuxéronse os elementos da elaboración seguindo criterios estéticos.

CA6.8 Consideráronse os resultados obtidos nos servizos das elaboracións culinarias.

CA6.9 Organizouse a limpeza e a recollida do lugar de traballo conforme a normativa hixiénico-sanitaria.

CA6.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

3. Mínimos exigibles para alcanzar a avaliación positiva e os criterios de cualificación

A primeira parte da proba suporá a realización dunha proba teórico que versará sobre os contidos conceptuais do módulo. Consistente nunha batería de preguntas curtas e/ou de tipo test.

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 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 de las 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

- 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 da profesora responsable da mesma. Haberá un período de cinco minutos para a resolución de dúbidas sobre a cumplimentación da mesma.
- A proba constará dun apartado que será proba obxectiva, e un segundo apartado no que se desenvolverán fichas de elaboración de diferentes elaboracións culinarias básicas de múltiples aplicacións, elaboracións básicas de carnes e aves, peixes e mariscos, arroces, cremas e pastas, entremeses, ensaladas e ovos.
- O tempo para a realización da proba será de 2 horas. 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 un bolígrafo para a realización desta.
- A cualificación da proba será o resultado da suma da proba obxectiva cun máximo de 5 puntos, e as de fichas de elaboración cun máximo de 5 puntos.



4.b) Segunda parte da proba

- Os participantes da proba deberán presentarse no lugar establecido para a realización da segunda parte da proba perfectamente uniformados con: zapatos de traballo, gorro de cociña, chaquetilla de cociña, pantalón de cociña, e delantal de cociña, en perfecto estado de limpeza e de uso exclusivo para a cociña. O centro habilitará uns vestiarios para que os participantes poidan cambiarse. Traerán tamén os seguintes utensilios profesionais: puntiña, pelador de verduras, coitelo ceboleiro ou cociñeiro, agulla de bridar, coitelo de serra, pinzas de desespiñar peixe, espátula de policarbonato, espátula triangular, varillas ou batedor, lingua, pano de cociña e mechero ou encendedor.
- 10 minutos antes da realización da proba reflexada na convocatoria, os participantes acreditarán a súa presenza con documento identificativo (DNI, pasaporte ou carnet de conducir).
- Realizarase unha breve explicación da proba por parte da profesora e entregárase por escrito. Haberá 5 minutos para a resolución de dúbidas.
- Asignarase un lugar de traballo para cada participante onde disporán de superficie de traballo e 2 fogóns. Outros elementos serán de uso común: fornos mixtos, forno de vapor a presión, envasadora de baleiro, cortadora de friame, forno microondas, baño maría, grella, prancha, picadora de carne e salamandra ou gratinadora.
- Os participantes poderán facer uso de diferentes utensilios da batería de cociña para a realización da proba, como por exemplo: rondón, cazo baixo, cazo baño maría, pratos de orellas refractarios, bandexas GN, sauteuses, tixolas, boles. Tamén se facilitarán bandexas e pratos de servizo para a presentación das elaboracións.
- Deberán realizarse unha serie de elaboracións culinarias e deberán presentarse en prato ou bandexa dentro do tempo de realización da proba que será de 2 horas.
- Valorarase unha correcta mise en place, o uso de útiles, equipo e ferramentas axeitados, unha correcta manipulación de xéneros, o cumprimento das normas de seguridade e hixiene, o uso e aplicación correcta das técnicas culinarias axeitadas aos xéneros empregados, o sabor, presentación e punto de cocións correctos, a harmonía de cor e sabor entre os elementos empregados, a valoración do escandallo da ficha así como o seu valor nutricional, o correcto desbarasado da zona de traballo e a presentación das fichas e elaboracións dentro do tempo.
- A cualificación da segunda proba terá un máximo de 10 puntos.