

**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	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	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	ADRIANA FILGUEIRAS LÓPEZ, BEATRIZ SOTELO SEQUEIROS
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 - 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.
CA1.2 Recoñeceuse a colocación e a distribución da maquinaria de cociña.
CA1.3 Recoñecéronse as aplicacións das máquinas, a batería, os utensilios e as ferramentas.
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.

**Crterios de avaliación do currículo**

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.

CA2.1 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.

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 Recoñeceuse 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.

CA3.1 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.

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.

Criterios de avaliación do currículo
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 preparacións 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, preparación 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 denominación propia.
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.

## 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.

**Resultados de aprendizaxe do currículo**

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**

CA1.1 Establecéronse as características das máquinas, a batería, as ferramentas e os utensilios relacionados coa produción culinaria.

CA1.2 Recoñeceuse a colocación e a distribución da maquinaria de cociña.

CA1.3 Recoñecéronse as aplicacións das máquinas, a batería, os utensilios e as ferramentas.

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.

CA2.1 Caracterizáronse os métodos de envasamento e conservación, así como os equipamentos, os recipientes e os envases asociados a cada método.

**Crterios de avaliación do currículo**

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.

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 Recoñeceuse 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.

CA3.1 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.

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.

**Cráterios de avaliación do currículo**

CA4.1 Identifícanse as necesidades de limpeza e preparaci3ns previas das materias primas.

CA4.2 Relacion3nse as t3cnicas coas especificidades das materias primas, as s3as posibles aplicaci3ns posteriores e os equipamentos, as ferramentas e os utensilios necesarios.

CA4.3 Realiz3nse as tarefas de pesaxe, preparaci3n e limpeza previas ao corte, utilizando correctamente os equipamentos, os utensilios e as ferramentas.

CA4.4 Caracteriz3nse e execut3nse os cortes b3sicos, e identifícanse as s3as aplicaci3ns 3s materias primas.

CA4.5 Caracteriz3nse e execut3nse os cortes específcos e as pezas con denominaci3n propia.

CA4.6 Desenvolvense os procedementos intermedios de conservaci3n tendo en conta as necesidades das materias primas e o seu uso posterior.

CA4.7 Caracteriz3nse e calcul3nse os m3todos para a determinaci3n de rendementos e escandallos.

CA4.8 Evitouse o consumo innecesario de recursos.

CA4.9 Realiz3nse todas as operaci3ns tendo en conta a normativa hixi3nico-sanitaria, de seguridade laboral e de protecci3n ambiental.

**3. Mínicos exixibles para alcanzar a avaliación positiva e os criterios de cualificaci3n**

A primeira parte da proba supor3 a realizaci3n dun exame te3rico que versar3 sobre os contidos conceptuais do m3dulo. Consistente nunha batería de preguntas de desenvolvemento e/ou de tipo test. Cualificarase de 0 a 10 puntos, para a s3a superaci3n as persoas candidatas deber3n obter unha puntuaci3n igual ou superior a 5 puntos.

No caso de preguntas tipo test as respostas incorrectas restar3n unha porcentaxe que ser3 determinada en funci3n do n3mero de preguntas de este tipo.

A primeira parte da proba ter3 car3cter eliminatorio. Cualificarase de 0 a 10 puntos para s3a superaci3n as persoas candidatas deber3n obter unha puntuaci3n igual ou superior a 5 puntos.

Superada a primeira proba procederase a realizar a segunda parte da mesma, est3 ter3 car3cter eliminatorio e consistir3 no desenvolvemento dun ou varios supostos pr3cticos e que versar3n sobre unha mostra suficientemente significativa dos criterios de avaliación establecidos na programaci3n para esta parte. Cualificarase de 0 a 10 puntos, para a s3a superaci3n as persoas candidatas deber3n obter unha puntuaci3n igual ou superior a 5 puntos.

A cualificaci3n final correspondente da proba do m3dulo profesional ser3 a media aritm3tica de las cualificaci3ns obtidas en cada unha das partes, expresada con n3meros enteiros, redondeada 3 unidade m3is pr3xima. No caso das persoas aspirantes que suspendan a segunda parte da proba, a puntuaci3n m3xima que poder3 asignarse ser3 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 aos alumnos elaborar súas respostas de acordo con sus coñecementos, podendo comprobar directamente a calidade, profundidade e dominio terminolóxico. O exame teórico-escrito consistirá nun conxunto de ítems de enunciado breve aos que lles siguen unha o máis respostas presentadas a modo de alternativas. Tamén poderíanse poñer cuestións relacionadas con contidos conceptuais onde o alumno demostre os seus coñecementos teóricos.

Polo tanto, podería ser en forma de probas obxetivas cuxas preguntas serían:

De evocación

Resposta e tamén de desenrolo curto ou medio.

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....etc).

De discriminación

Dous opcións (verdadero-falso)

Opcións múltiples

Xustificación da opción (Xustificar a opción elegida).

De recoñecemento

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

Elección da mellor resposta (De varias respostas buenas elegir la más adecuada).

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

De identificación

Ordenación (Ordenar números de mayor a menor)

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

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

En todo caso, a puntuación de cada cuestión será comunicada no momento de facer a proba escrita.



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

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

- .Diseñar ficha técnica de ingredientes necesarios para o desenrolamento do exáme práctico
- .Cumprimentar ficha técnica coa elaboración e o material necesario para o desenrolamento do exame práctico
- .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 para poder levar a cabo este exame