



CM COCIÑA E GASTRONOMÍA

	Módulo	Resultados de Aprendizaxe
1º curso	Preelaboración e conservación de alimentos	<p>Recibe materias primas, e distingue as súas características organolépticas e as súas aplicacións.</p> <p>Abastécese de materias primas e analiza os documentos asociados coa produción, como fichas técnicas, ordes de traballo, etc.</p> <p>Prepara a maquinaria, a batería, os útiles e as ferramentas, e recoñece o seu funcionamento e as súas aplicacións, así como a súa colocación.</p> <p>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.</p> <p>Rexenera materias primas aplicando as técnicas seleccionadas, en función das características do produto que se rexenere.</p> <p>Conserva xéneros crus, semi-elaborados e elaborados, e xustifica a elección do método aplicado.</p>
	Técnicas culinarias.	<p>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.</p> <p>Confecciona elaboracións básicas de múltiples aplicacións, e recoñece os procedementos aplicados e a súa utilización posterior.</p> <p>Prepara elaboracións culinarias elementais e identifica os procedementos aplicados a cada materia prima, atendendo ás técnicas de traballo axeitadas.</p> <p>Elabora gornicións e elementos de decoración en relación co tipo de elaboración e co xeito de presentación.</p> <p>Realiza acabamentos e presentacións, e valora a súa importancia no resultado final da elaboración culinaria.</p> <p>Desenvolve o servizo en cociña e valora as súas implicacións na satisfacción da clientela.</p>
	Procesos básicos de pastelería e repostería.	<p>Pon a punto os equipamentos de elaboración de pastelería e confeitaría, e recoñece os dispositivos e o seu funcionamento.</p> <p>Obtén masas e pastas de múltiples aplicacións, e xustifica a súa composición.</p> <p>Obtén xaropes, coberturas, recheos e outras elaboracións, e describe as técnicas de elaboración aplicadas.</p> <p>Decora o produto tendo en conta a relación entre as elaboracións e as características do produto final, e valora os criterios estéticos.</p>
	Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos.	<p>Limpa e desinfecta útiles, equipamentos e instalacións, e valora a súa repercusión na calidade hixiénico-sanitaria dos produtos.</p> <p>Mantén boas prácticas hixiénicas e avalía os perigos asociados aos malos hábitos hixiénicos</p> <p>Aplica boas prácticas de manipulación dos alimentos en relación coa calidade hixiénico-sanitaria dos produtos.</p> <p>Aplica os sistemas de autocontrol baseados no APPCC e de control da trazabilidade (ascendente e descendente), e xustifica os principios asociados.</p> <p>Utiliza os recursos eficientemente, e avalía os beneficios ambientais asociados.</p> <p>Recolle os residuos de xeito selectivo e recoñece as súas implicacións sanitarias e Ambientais.</p>
	Formación e orientación laboral.	<p>Recoñece os dereitos e as obrigas das persoas traballadoras e empresarias relacionados coa seguridade e a saúde laboral.</p> <p>Avalía as situacións de risco derivadas da súa actividade profesional analizando as condicións de traballo e os factores de risco máis habituais do sector da cociña e restauración.</p> <p>Participa na elaboración dun plan de prevención de riscos e identifica as responsabilidades de todos os axentes implicados.</p> <p>Determináronse as medidas de prevención e protección no contorno laboral da titulación de técnico en cociña e gastronomía.</p> <p>Participa responsablemente en equipos de traballo eficientes que contribúan á consecución</p>



IES FRAGA DO EUME

Rúa Ricardo Sánchez nº 3
15600 Pontedeume
A Coruña

Tlfn. / Fax 881930448 / 881930461
ies.fraga.eume@edu.xunta.es
<http://centros.edu.xunta.es/iesfragadoeume/>



		<p>dos obxectivos da organización.</p> <p>Identifica os dereitos e as obrigas que se derivan das relacións laborais, e recoñéceos en diferentes situacións de traballo.</p> <p>Determina a acción protectora do sistema da Seguridade Social ante as contingencias cubertas, e identifica as clases de prestacións.</p> <p>Planifica o seu itinerario profesional seleccionando alternativas de formación e oportunidades de emprego ao longo da vida.</p>
2º Curso	Ofertas gastronómicas.	<p>Clasifica as empresas de restauración, e analiza a súa tipoloxía e as súas características.</p> <p>Interpreta propiedades dietéticas e nutricionais básicas dos alimentos en relación coas posibilidades de ofertas.</p> <p>Determina ofertas gastronómicas e caracteriza as súas especificidades.</p> <p>Planifica o deseño de ofertas gastronómicas.</p> <p>Calcula os custos globais da oferta e analiza as variables que os compoñen.</p>
	Produtos culinarios.	<p>Organiza os procesos produtivos e de servizo en cociña e analiza información oral e escrita, determinando as fases de execución e acabamento en función da ficha técnica de elaboración.</p> <p>Elabora produtos culinarios establecidos, aplicando técnicas tradicionais.</p> <p>Elabora produtos culinarios a partir dun conxunto de materias primas, e avalía as alternativas.</p> <p>Elabora pratos para persoas con necesidades alimentarias específicas e analiza as características propias de cada situación.</p> <p>Elabora produtos culinarios da gastronomía galega aplicando técnicas avanzadas, e ensaia variacións na súa realización.</p> <p>Elabora produtos culinarios a partir dun conxunto de materias primas, para o que avalía alternativas.</p>
	Sobremesas en restauración.	<p>Organiza as tarefas para as elaboracións de sobremesas de restauración, para o que analiza as fichas técnicas.</p> <p>Elabora sobremesas á base de froitas e recoñece os procedementos aplicados.</p> <p>Elabora sobremesas á base de lácteos e identifica os métodos e os procedementos aplicados.</p> <p>Elabora sobremesas fritidas ou de tixola, e recoñece os procedementos aplicados.</p> <p>Elabora xeados e sorbetes, e identifica as fases, os métodos e as técnicas aplicadas.</p> <p>Elabora semifríos e recoñece os procedementos aplicados.</p> <p>Presenta sobremesas empratadas a partir de elaboracións de pastelería e repostería, e xustifica a estética do produto final, tendo en conta o tipo de establecemento e a oferta gastronómica.</p>
	Empresa e iniciativa emprendedora.	<p>Desenvolve o seu espírito emprendedor identificando as capacidades asociadas a el e definindo ideas emprendedoras caracterizadas pola innovación e a creatividade.</p> <p>Decide a oportunidade de creación dunha pequena empresa para o desenvolvemento da idea emprendedora, tras a análise da relación entre a empresa e o contorno, do proceso produtivo, da organización dos recursos humanos e dos valores culturais e éticos.</p> <p>Selecciona a forma xurídica tendo en conta as implicacións legais asociadas e o proceso para a súa constitución e posta en marcha.</p> <p>Realiza actividades de xestión administrativa e financeira básica dunha pequena ou mediana empresa, identifica as principais obrigas contables e fiscais, e formaliza a documentación.</p>