

1. Identificación da programación
Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
36013448	Manuel Antonio	Vigo	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	ENRIQUE PRADA MÍGUEZ, FRANCISCO MANRIQUE GONZÁLEZ RODRÍGUEZ, MARÍA INÉS GONZÁLEZ GARCÍA
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 - Praelabora 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.

Crterios de avaliación do currículo

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.

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 Comprobase 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.

Cráterios de avaliación do currículo

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.

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.

Criterios de avaliación do currículo
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.
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 - Praelabora 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.

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.

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.

Cráterios 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.

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**MÍNIMOS EXIXIBLES PARA ALCANZAR A AVALIACIÓN POSITIVA**

Os criterios de avaliación fixados no Decreto que establece o currículo deste ciclo para cada resultado de aprendizaxe, establecen os resultados mínimos que deben ser acadados, constituindo o referente inmediato para o proceso de avaliación e posterior cualificación.

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN PROBAS LIBRES

A valoración da adquisición dos resultados de aprendizaxe deste módulo profesional levarase a cabo a través da realización das dúas partes da proba, pola persoa aspirante, ante o profesor ou a profesora do módulo.

a) Primeira parte teórica. Terá carácter eliminatorio e consistirá nunha proba escrita que versará sobre unha mostra suficientemente significativa dos criterios de avaliación establecidos nesta programación para esta parte.

Esta primeira parte cualificarase de cero a dez puntos. Para a súa superación as persoas candidatas deberán obter unha puntuación igual ou superior a cinco puntos.

b) Segunda parte práctica. As persoas aspirantes que superen a primeira parte da proba realizarán a segunda, que tamén terá carácter eliminatorio e consistirá no desenvolvemento de un ou varios supostos prácticos que versarán sobre unha mostra suficientemente significativa dos criterios de avaliación establecidos nesta programación para esta parte.

Esta segunda parte cualificarase de cero a dez puntos. Para a súa superación as persoas candidatas deberán obter unha puntuación igual ou superior a cinco puntos.

As persoas que non superen a primeira parte da proba serán cualificadas cun cero nesta segunda parte.

O profesor ou profesora poderá excluír de calquera parte da proba as persoas aspirantes que leven a cabo calquera actuación de tipo fraudulento ou incumpran as normas de prevención, protección e seguridade, sempre que poda implicar algún tipo de risco para si mesmas, para o resto do grupo ou para as instalacións, durante a realización das probas. Neste caso cualificarase esa parte da proba do módulo cun cero.

A cualificación final correspondente da proba do módulo 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 catro puntos.

As dúas partes da proba serán cualificadas sobre 10, sendo a puntuación mínima para aprobar en cada parte un cinco e a nota final o resultado da media aritmética de ambas partes.

4. Características da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento

4.a) Primeira parte da proba

O alumnado matriculado en probas libres, debera realizar unha primeira proba de avaliación de carácter eliminatorio, que terá como referente a totalidade dos criterios de avaliación do módulo. Esta proba terá carácter TEÓRICO desenvolverase nas correspondentes xornadas no mes de xuño.

FORMATO DA PRIMEIRA PARTE DA PROBA:

Desenvolvemento dunha serie de cuestións teóricas relacionadas cos resultados de aprendizaxe do currículo. Esta primeira parte da proba consistirá na contestación de preguntas do estilo:

- Preguntas tipo test con tres posibles respostas, e soamente unha é a correcta.
- Preguntas de desenvolver
- Preguntas de verdadeiro ou falso sobre unha afirmación formulada
- Preguntas unir con frechas entre as que teñan relación
- Preguntas de completar un debuxo ou esquema

PUNTUACIÓN:

Cualificarase de 0 a 10 puntos.

INSTRUMENTOS:

Os instrumentos necesarios para a proba será presentar un documento identificativo con fotografía da persoa solicitante e un bolígrafo negro ou azul para o desenvolvemento da proba.

DURACIÓN:

90 minutos

CUALIFICACIÓN:

Cualificarase de 0 a 10 puntos. Para aprobar o módulo é condición imprescindible obter como mínimo un 5 na proba teórica, non existindo a posibilidade de facer media ca parte práctica. Para superar esta proba deberán obter unha puntuación igual ou superior a 5 puntos.

4.b) Segunda parte da proba

O alumnado matriculado en probas libres que teña superada a primeira parte da proba, deberá realizar unha segunda proba de avaliación de carácter eliminatorio, que terá como referente a totalidade dos criterios de avaliación do módulo.

Esta proba terá carácter PRÁCTICO que se desenvolveran nas correspondentes xornadas no mes de xuño.

FORMATO:

Desenvolvemento dunha serie de cuestións prácticas relacionadas cos resultados de aprendizaxe do currículo, será unha proba práctica de realización dunha ou varias técnicas contempladas no currículo de módulo.

Constará, tamén, do cumprimento de ficha técnica de ingredientes necesarios, elaboración e o material necesario para o desempeño do exame práctico. Esta segunda proba valorarase:

1-Uniformidade

2-Limpeza e orde. Uso do material con responsabilidade.

3-Capacidade para a execución, destrezas. Coñecemento das técnicas básicas.

4-Resolución de problemas e imprevistos con autonomía e creatividade.

PUNTUACIÓN:

Cualificarase de 0 a 10 puntos.

INSTRUMENTOS:

Para a realización desta proba práctica o aspirante deberá presentarse con un documento identificativo con fotografía. Uniforme reglamentario de cociñeiro/a, ademais dun maletín, coas utensilios necesarios para levar a cabo o exame, un chisqueiro e bolígrafo azul ou negro.



DURACIÓN:

180 minutos.

CUALIFICACIÓN:

Cualificarase de 0 a 10 puntos. Para aprobar o módulo é condición imprescindible obter como mínimo un 5 na proba práctica , non existindo a posibilidade de facer media entre as probas, nin de gardar a parte aprobada se fose o caso. Para superar esta proba deberán obter unha puntuación igual ou superior a 5 puntos.