

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
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	ENRIQUE PRADA MÍGUEZ, FRANCISCO MANRIQUE GONZÁLEZ RODRÍGUEZ, SUSANA RAMILO CARRACEDO
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 Interpreouse 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.

Crterios de avaliación do currículo

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.

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.

Crterios de avaliación do currículo

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.

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.

Crterios de avaliación do currículo

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

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 Interpreouse 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.
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.

Criterios 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 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.
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 acabado 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

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN

MÍNIMOS EXIXIBLES PRA 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, constituíndo 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). PROBA TEÓRICA:

A primeira parte deste proceso de avaliación, suporá a realización dunha proba escrita que versará sobre os contidos teóricos de coñecemento do módulo, con unha mostra suficientemente significativa dos criterios de avaliación establecidos nesta programación para esta parte, consiste nunha batería de preguntas curtas e/ou de tipo test. No caso de preguntas tipo test as respostas incorrectas restarán unha resposta correcta deste tipo.

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.

B). PROBA PRÁCTICA:

As persoas aspirantes que superen a primeira parte do proceso, procederán a realizar a segunda parte da mesma, esta terá carácter eliminatorio e consistirá no desenvolvemento dunha proba práctica e un suposto práctico, que versarán sobre unha mostra suficientemente significativa dos criterios de avaliación establecidos na programación para esta parte. Cualificarase de 0 a 10. Para a 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.

CALIFICACIÓN FINAL

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

PRIMEIRA PARTE DA PROBA

O alumnado matriculado en probas libres, deberá 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 ou tipo test.
- Texto incompleto. Completar un texto con unha palabra ou pequeno texto.
- Xustificación da opción. Xustificar a opción elexida.
- De recoñecemento.
- Selección múltiple. Seleccionar familias de palabras.
- Preguntas de verdadeiro ou falso sobre unha afirmación formulada.
- Asociación. Preguntas unir con frechas entre as que teñan relación.
- Preguntas de completar un debuxo, táboa ou esquema.
- Gráficas, realizar un gráfico ou mapa conceptual como resposta.

PUNTUACIÓN:

Cualificarase de 0 a 10 puntos.

INSTRUMENTOS:

Os instrumentos necesarios para a proba será un bolígrafo negro ou azul.

As persoas matriculadas en probas libres é imprescindible identificarse con DNI no momento de acceder a proba.

DURACIÓN:

Cualificarase de 0 a 10 puntos. Para aprobar o módulo é condición imprescindible obter como mínimo un 5 tanto nas actividades desenvolvidas e/ou presentadas como na proba teórica e na valoración actitudinal, 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.

4.b) Segunda parte da proba**SEGUNDA PARTE DA PROBA**

O alumnado matriculado en probas libres que teña superada a primeira parte das probas, debera 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 establecidas por o centro educativo 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 nas UD explicadas durante o curso académico, tamén constará, do cumprimento de ficha técnica de ingredientes necesarios, elaboración e o material necesario para o desenvolvemento do exame práctico. Esta segunda proba valorarase:

- 1-Uniformidade e aseo persoal.
- 2-Estado do maletín ou manta e do material que trae para o desempeño da proba
- 3-Limpeza e orde, posta a punto do posto de traballo.
- 4-Facer folla de pedido correspondente a unha ficha técnica establecida.
- 5-Secuenciación correcta dos procesos culinarios para un resultado óptimo.
- 6-Capacidade para a execución. Coñecemento das técnicas básicas.
- 7-Destreza e rapidez para o desenvolvemento-execución do traballo.
- 8-Resolución de problemas e imprevistos con autonomía e creatividade.
- 9-Presentación, equilibrio de elementos, decoración, montado e empratado dos mesmos.
- 10-Valoración orgánoléptica da elaboración, punto de cociñado e condimentación.

PUNTUACIÓN:

Cualificarase de 0 a 10 puntos.

INSTRUMENTOS:

Para a realización desta proba práctica o aspirante deberá presentarse con uniforme regulamentario de cociñeiro/a, especialmente o coidado de mans, e cabelo cuberto ademais das recomendacións reflexadas na lexislación sanitaria vixente para o persoal en establecementos de servizo de comidas no que a prácticas correctas de hixiene persoal se refire ademais dun maletín, coas súas ferramentas para uso profesional en perfecto orde e limpeza co debido elemento para o adecuado transporte das mesmas dixese (maletín estoxo ou similar, no que deberá levar como mínimo : coitelo ceboleiro, puntilla, desosador, tesoiras e descamador de pescado, chaira, varilla e pelador) tamén é preciso un bolígrafo e acendedor de mecha longa para as cociñas.

DURACIÓN:

180 minutos.

CUALIFICACIÓN:

Cualificarase de 0 a 10 puntos. Para aprobar o módulo é condición imprescindible obter como mínimo un 5 tanto nas actividades desenvolvidas e/ou presentadas como na proba práctica e 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 en cada apartado.