

1. Identificación da programación
Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
27016455	Sanxillao	Lugo	2022/2023

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	2022/2023	0	240	0

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	MARÍA LÓPEZ LÓPEZ
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión departamento

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.
CA1.7 Recoñecéronse e formalizáronse os documentos asociados ao abastecemento.
CA1.8 Seleccionáronse os produtos tendo en conta a prioridade no seu consumo.
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.
CA3.1 Identificáronse as materias primas en cociña con posibles necesidades de rexeneración.
CA3.3 Identificáronse e seleccionáronse as técnicas e os equipamentos adecuados para a rexeneración.
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.
CA4.7 Caracterizáronse e calculáronse os métodos para a determinación de rendementos e escandallos.

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.
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
CA1.2 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 Trasládáronse 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.
CA2.8 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.
CA3.2 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.

Criterios de avaliación do currículo

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.

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

Os mínimos exigibles para alcanzar a avaliación positiva están especificados en cada un dos criterios de avaliación. Non obstante para promocionar nas probas propostas establecerase un mínimo de puntuación de 5 puntos.

4. Características da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento
4.a) Primeira parte da proba

O alumnado deberá vir provisto de DNI, bolígrafo azul e calculadora NON científica, sinxela. Citaráselle nun aula, o chamamento será de carácter único.

¿A proba escrita de carácter eliminatorio constará de:

¿Cuestionario tanto de desenrolo como de resposta única, na que se abranguen contidos relacionados con respectivos CA.

¿Exercicios de desenrolo que acrediten a superación dos respectivos CA

¿Faise imprescindible para superala acadar como mínimo unha puntuación mínima dun 5.

4.b) Segunda parte da proba

Para a execución desta segunda proba faise imprescindible que o alumnado:

Se presente na asignada aula taller de cociña debidamente uniformado, , aportando a utillaxe necesaria para a realización da proba.

Obrigatorio DNI. Farase un único chamamento

A proba práctica basearase nun exercicio encadeado baseado nos correspondentes RA, e CA consistente en:

1.- Retirada de xénero por medio da documentación pertinente.

2.- Observación do estado de conservación e calidade. Posible realización de test de rendimento ou escandallaxe.

3.- Mise en place apropiada dos traballos de preelaboración.



4.- Realizar tarefas de pesaxe, preparación e limpeza das distintas materias primas previas ao corte.

5.- Cortes axeitados e diversos dependendo da peculiaridade da materia prima en cuestión: deberán realizarse ao menos 5 cortes diferentes.

6.- Executar os cortes básicos, específicos e de obtención de pezas con denominación propia, axeitados ás especificidades das materias primas.

7.- Confección dunha ficha técnica consistente na aplicación de polo menos dous sistemas de conservación:

-Método de conservación por medio do frío.

-Método de conservación por medio do calor

-Método de conservación a través das novas tecnoloxías

8.- Adecuada aplicación durante todo o proceso da normativa hixiénico-sanitaria, protección ambiental e de seguridade laboral vixente.

9.- Presentación dos resultados.

10.- Limpeza e recollida do posto de traballo.