

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
MP0499	Procesos de elaboración culinaria	2022/2023	0	267	0

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	CARLOS GONZÁLEZ SANMARTÍN
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 - Organiza os procesos de elaboración culinaria, determinando as súas fases en relación coas características dos produtos que se pretenda obter.
RA2 - Aplica técnicas de cocción, tendo en conta a relación entre as transformacións fisicoquímicas que se producen nos alimentos e as características do produto final.
RA3 - Elabora produtos culinarios básicos aplicando técnicas asociadas.
RA4 - Elabora produtos culinarios rexionais e internacionais, de cociña creativa e de autor, aplicando técnicas asociadas.
RA5 - Realiza acabamentos e presentacións tendo en conta a relación entre as súas características e a elaboración culinaria á que se vinculen.
RA6 - Desenvolve o servizo en cociña con criterios de valoración das 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 Caracterizáronse os ámbitos da produción e do servizo en cociña.
CA1.2 Describíronse e caracterizáronse os documentos relacionados coa produción en cociña.
CA1.3 Identificáronse as fases da produción culinaria e os protocolos de actuación relacionados con cada unha, e secuenciáronse mediante diagramas.
CA1.4 Recoñeceuse e interpretoouse a terminoloxía relacionada coa produción culinaria.
CA1.7 Determináronse os procedementos intermedios de conservación ou mantemento, tendo en conta as necesidades das elaboracións e o seu uso posterior.
CA1.10 Representouse a presentación dos resultados esperados mediante gráficos ou debuxos adecuados.
CA2.1 Caracterizáronse as transformacións fisicoquímicas que produce a calor nos alimentos.
CA2.2 Describíronse e clasificáronse as técnicas de cocción.
CA2.3 Identificáronse e relacionáronse as técnicas de cocción con respecto ás súas posibilidades de aplicación a diversos xéneros.
CA2.4 Relacionáronse e determináronse as necesidades previas ao desenvolvemento das técnicas de cocción.
CA2.5 Identificáronse as fases de aplicación, os procesos, os procedementos, os modos operativos e os instrumentos base que se deben utilizar, así como os resultados obtidos.
CA3.1 Describíronse e clasificáronse as elaboracións básicas de múltiples aplicacións.
CA3.2 Caracterizáronse as fases e as técnicas aplicables durante os procesos de produción de elaboracións básicas de múltiples aplicacións.
CA3.8 Determináronse as posibles medidas de corrección en función dos resultados obtidos.
CA3.9 Caracterizáronse e realizáronse as valoracións de custos das elaboracións culinarias, aplicando os procedementos para obter rendementos e escandallos.
CA3.11 Relacionáronse elaboracións culinarias con ofertas gastronómicas de acordo cos tipos de establecementos, as fórmulas de restauración elixidas e as áreas ou os departamentos de produción ou servizo de alimentos e bebidas.
CA4.1 Describíronse e clasificáronse as elaboracións culinarias.

Criterios de avaliación do currículo
CA4.2 Caracterizáronse as fases e as técnicas aplicables durante os procesos de produción de elaboracións culinarias.
CA4.3 Interpreouse correctamente toda a información previa necesaria.
CA4.9 Caracterizáronse e realizáronse as valoracións de custos das elaboracións culinarias, aplicando os procedementos para obter rendementos e escandallos.
CA4.11 Relacionáronse elaboracións culinarias con ofertas gastronómicas de acordo cos tipos de establecemento, as fórmulas de restauración elixidas e as áreas ou os departamentos de produción ou servizo de alimentos e bebidas.
CA4.12 Explicáronse as novas técnicas culinarias coa descrición dos seus principios e conceptos, as súas aplicacións e os resultados obtidos.
CA4.13 Extrapoláronse os procesos e os resultados obtidos a novos xéneros ou receitas, e deducíronse as variacións técnicas da adaptación.
CA4.14 Amosouse sensibilidade e gusto artístico ao efectuar os acabamentos e as presentacións das elaboracións culinarias de creación propia e doutros autores.
CA5.1 Descríronse e clasificáronse as gornicións e as decoracións, así como as súas posibles aplicacións.
CA5.2 Determináronse as normas básicas para decorar e presentar produtos culinarios.
CA5.3 Determináronse as gornicións e as decoracións adecuadas á elaboración á que se vinculen.
CA5.8 Identifícanse, xustificáronse e aplicáronse as técnicas de envasamento e conservación necesarias para os produtos semielaborados e/ou acabados seguindo os procedementos establecidos.
CA5.12 Seleccionáronse técnicas gráficas adecuadas para a realización de esbozos ou modelos gráficos.
CA5.13 Deducíronse variacións no deseño realizado consonte criterios como o tamaño, as materias primas que se vaian empregar, a formas, a cor, etc.
CA6.1 Identifícanse e caracterizáronse os tipos de servizo en cociña.
CA6.2 Descríronse as operacións previas ao desenvolvemento dos diversos servizos en cociña.
CA6.3 Recoñeceuse a documentación relacionada cos servizos en cociña, así como a súa formalización e o seu fluxo.
CA6.8 Identifícanse os protocolos de actuación fronte a diversos tipos de queixas, suxestións e reclamacións.

2.2. Segunda parte da proba

2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA1 - Organiza os procesos de elaboración culinaria, determinando as súas fases en relación coas características dos produtos que se pretenda obter.
RA2 - Aplica técnicas de cocción, tendo en conta a relación entre as transformacións fisicoquímicas que se producen nos alimentos e as características do produto final.
RA3 - Elabora produtos culinarios básicos aplicando técnicas asociadas.
RA4 - Elabora produtos culinarios rexionais e internacionais, de cociña creativa e de autor, aplicando técnicas asociadas.
RA5 - Realiza acabamentos e presentacións tendo en conta a relación entre as súas características e a elaboración culinaria á que se vinculen.
RA6 - Desenvolve o servizo en cociña con criterios de valoración das 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

Cráterios de avaliación do currículo

CA1.5 Dedúcionse as necesidades de materias primas, equipamentos, utensilios, ferramentas, etc.

CA1.6 Tivéronse en conta as posibles necesidades de coordinación co resto do equipamento de cocíña e outros departamentos.

CA1.7 Determináronse os procedementos intermedios de conservación ou mantemento, tendo en conta as necesidades das elaboracións e o seu uso posterior.

CA1.8 Determináronse os procesos, buscando un uso racional dos recursos materiais e enerxéticos.

CA1.9 Valorouse, desde o ámbito organizativo, a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

CA2.6 Executáronse as técnicas de cocción seguindo os protocolos de actuación establecidos.

CA2.7 Distinguíronse posibles alternativas en función dos resultados obtidos e valorouse a súa repercusión na calidade do produto final.

CA2.8 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

CA3.3 Interpretouse correctamente toda a información previa necesaria.

CA3.4 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios previos ao desenvolvemento dos procedementos.

CA3.5 Realizáronse os procedementos de obtención de elaboracións básicas de múltiples aplicacións seguindo os protocolos de actuación establecidos.

CA3.6 Relacionouse a aplicación e a funcionalidade das elaboracións básicas de múltiples aplicacións cos diversos produtos culinarios básicos e a súa calidade final.

CA3.7 Executáronse as tarefas de obtención de produtos culinarios básicos seguindo os protocolos de actuación establecidos.

CA3.10 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

CA4.3 Interpretouse correctamente toda a información previa necesaria.

CA4.4 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios previos ao desenvolvemento dos procedementos.

CA4.5 Realizáronse os procedementos de obtención de elaboracións culinarias seguindo os protocolos de actuación establecidos.

CA4.6 Relacionouse a aplicación e a funcionalidade das elaboracións culinarias cos produtos culinarios e a súa calidade final.

CA4.7 Executáronse as tarefas de obtención de produtos culinarios seguindo os protocolos de actuación establecidos.

CA4.8 Determináronse as posibles medidas de corrección en función dos resultados obtidos.

CA4.10 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

CA4.13 Extrapoláronse os procesos e os resultados obtidos a novos xéneros ou receitas, e dedúcionse as variacións técnicas da adaptación.

CA5.2 Determináronse as normas básicas para decorar e presentar produtos culinarios.

CA5.3 Determináronse as gornicións e as decoracións adecuadas á elaboración á que se vinculen.

CA5.4 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios previamente ao desenvolvemento das tarefas.

CA5.5 Elaboráronse as gornicións e as decoracións seguindo os protocolos establecidos.

CA5.6 Xustificouse a relación entre gornición, decoración, acabamento e presentación.

Criterios de avaliación do currículo

CA5.7 Verifícanse e dispúxéronse todos os elementos que configuran o produto culinario seguindo criterios estéticos.

CA5.9 Determináronse as posibles medidas de corrección en función dos resultados obtidos.

CA5.10 Realizáronse todas as operacións, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

CA5.11 Elixíronse ou ideáronse formas e motivos de decoración, aplicando a creatividade e a imaxinación.

CA6.2 Descríbonse as operacións previas ao desenvolvemento dos diversos servizos en cociña.

CA6.4 Identifícanse as necesidades de coordinación durante o servizo.

CA6.5 Verifícase a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios previamente ao desenvolvemento dos servizos.

CA6.6 Executáronse as tarefas propias do servizo en tempo e forma adecuados, seguindo os protocolos establecidos.

CA6.7 Realizáronse as tarefas de recollida de xéneros e adecuación de zonas tras a finalización do servizo, seguindo os procedementos establecidos.

CA6.9 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

CA6.10 Comprobase que o persoal colaborador realice os seus labores de acordo coas instrucións e cos plans establecidos.

CA6.11 Aplicáronse os procedementos de control establecidos para comprobar a correcta preparación e presentación de elaboracións culinarias.

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

Describir e organizar procesos de elaboración culinaria: fases de produción e documentos necesarios.

Métodos de cocción: transformacións fisicoquímicas, técnicas e aplicacións.

Realizar elaboracións básicas.

Realizar elaboracións culinarias representativas das cociñas rexionais e internacionais.

Realizar gornicións e decoracións, vinculadas a elaboracións culinarias.

Describir e caracterizar os tipos de servizo, as operacións previas, as fases e a documentación relacionada.

4. Características da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento

4.a) Primeira parte da proba

PROBA ESCRITA: Contará con preguntas curtas, tipo test e de desenvolver, relacionados cos CA desta parte da proba.

Para superar esta proba a nota deberá ser igual ou superior a 5.

Esta proba será de carácter eliminatorio: se non se supera non se pode pasar á segunda parte. Farase un único chamamento.

4.b) Segunda parte da proba

PROBA PRÁCTICA: No obradoiro de cociña. Farase chamamento único.

O alumnado só poderá acceder ás instalacións debidamente uniformado, aportando as súas ferramentas. Deberá observar ao longo de todo o proceso a normativa referente á seguridade alimentaria, de protección ambiental e de seguridade laboral.

Para superar esta proba deberase acadar unha nota igual ou superior a 5.

A proba consistirá na elaboración de diversos produtos culinarios (básicos de múltiples aplicacións e das cociñas rexionais e internacionais), aplicando diversas técnicas de cocción. Tamén se elaborarán as gornicións e decoracións acaídas aos produtos culinarios asignados. Asemade cumprimentaranse os documentos relacionados cos procesos.