



Castilla-La Mancha



Según la Orden de 30-05-2007, de la Consejería de Educación y Ciencia por la que se regula la realización de las pruebas libres para la obtención de los títulos de Técnico y Técnico Superior de Formación Profesional de la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha, la Comisión de Evaluación de las Pruebas Libres de Técnico en Cocina, publica:

1. Calendario de pruebas.
2. Resultados de Aprendizaje y Criterios de Evaluación en los que se basarán las pruebas.
3. Criterios de Calificación de las pruebas.

Valdepeñas, a 12 de abril de 2021

Firmado:

Presidenta: Cristina Cerrillos Martínez

Secretario: Antonio Villarejo Padilla



CALENDARIO PRUEBAS LIBRES DE TÉCNICO EN COCINA

Día 3 de Mayo (Lunes)

- Acto público de presentación que será de carácter obligatorio. Es imprescindible aportar el DNI.

- Lugar: Salón de Actos Juan Alcaide del I.E.S. Gregorio Prieto

Primer llamamiento: 11:00 h.

Segundo llamamiento: 11:15 h.

Día 4 de Mayo (Martes)

Prueba Teórica (Aula La Almazara):

- Preelaboración y conservación de alimentos, de 9:00 h. - 10:30 h.

- Técnicas Culinarias, de 11:30 h. - 13:00 h.

Día 5 de Mayo (Miércoles)

Prueba Teórica (Aula La Almazara):

- Procesos Básicos de Pastelería y Repostería, de 9:00 h. - 10:30 h.

- Postres en Restauración, de 11:30 h. - 13:00 h.

Día 6 de Mayo (Jueves)

Prueba Teórica (Aula La Almazara):

- Productos Culinarios, de 9:00 h. - 10:30 h.

Día 7 de Mayo (Viernes)

Prueba Teórica (Aula La Almazara):

- Ofertas Gastronómicas, de 9:00 h. - 10:30 h.

- Seguridad e Higiene en la Manipulación de Alimentos, de 11:30 h - 13:00 h.



Día 10 de Mayo (Lunes)

Prueba Teórica (Aula La Almazara):

- Formación y Orientación Laboral, de 11:00 h. - 12:30 h.
- Empresa e Iniciativa Emprendedora, de 12:30 h. - 14:00 h.

Día 12 de Mayo (Miércoles)

Prueba Teórica (Aula La Almazara):

- Inglés Técnico, de 10:30 h. - 12:00 h.

Día 18 de Mayo (Martes)

Prueba Práctica (Aula Taller Cocina):

- Praelaboración y Conservación de Alimentos, de 9:00 h. - 11:00 h.
- Técnicas Culinarias, de 12:00 h. - 14:00 h.

Día 19 de Mayo (Miércoles)

Prueba Práctica (Aula Taller Cocina):

- Procesos Básicos de Pastelería y Repostería, de 9:00 h. - 11:00 h.
- Postres en Restauración, de 12:00 h. - 14:00 h.

Día 20 de Mayo (Jueves)

Prueba Práctica (Aula Taller Cocina):

- Productos Culinarios, de 9:00 h. - 11:00 h.

CICLO: CFGM DE COCINA Y GASTRONOMÍA

(LOE) MÓDULO: PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

DECRETO: Decreto 227/2008, de 16-09-2008, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado medio correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía en la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN A EVALUAR:

1. Recepciona materias primas, distinguiendo sus características organolépticas y aplicaciones.

Representa un valor del 10% del total del módulo.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha reconocido la documentación asociada a la recepción de pedidos.
- b) Se han reconocido las materias primas y sus características.
- c) Se ha interpretado el etiquetado de los productos.
- d) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.
- e) Se han determinado los métodos de conservación de las materias primas.
- f) Se han almacenado las materias primas en el lugar apropiado para su conservación.
- g) Se han colocado las materias primas en función de la prioridad en su consumo.
- h) Se ha mantenido el almacén en condiciones de orden y limpieza, utilizando los productos adecuados y/o especificados.
- i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria de seguridad laboral y de protección ambiental.

2. Acopia materias primas analizando los documentos asociados con la producción, tales como fichas técnicas, órdenes de trabajo y otros.

Representa un valor del 5% del total del módulo.

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido los tipos de documentos asociados al acopio (ficha técnica, vale de pedido, hojas de pedido a mercado, albaranes, otros).
- b) Se ha interpretado la información.
- c) Se ha rellenado la hoja de solicitud.

- d) Se han seleccionado los productos teniendo en cuenta la prioridad en su consumo atendiendo a las órdenes de trabajo recibidas.
- e) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido
- f) Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo en las condiciones adecuadas y en los recipientes específicos.
- g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

3. Prepara maquinaria, batería, útiles y herramientas reconociendo su funcionamiento y aplicaciones, así como su ubicación.

Representa un valor del 10% del total del módulo.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado las máquinas, batería, útiles y herramientas relacionadas con la producción culinaria.
- b) Se han reconocido las aplicaciones de las máquinas, batería, útiles y herramientas.
- c) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de las máquinas siguiendo los procedimientos establecidos.
- d) Se han realizado las operaciones de funcionamiento y mantenimiento de la maquinaria, batería, útiles y herramientas, identificando posibles anomalías y cumplimentando correctamente los partes de roturas y averías cuando fuese necesario.
- e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

4. Preelabora materias primas en cocina seleccionando y aplicando las técnicas de manipulación, limpieza, corte y/o racionado en función de su posterior aplicación o uso.

Representa un valor del 60% del total del módulo.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las materias primas aplicando el vocabulario específico.
- b) Se han relacionado las técnicas con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarias.
- c) Se han realizado las tareas de pesado, preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos.
- d) Se ha calculado el rendimiento de cada género.

- e) Se han caracterizado los cortes básicos e identificado sus aplicaciones a las diversas materias primas.
- f) Se han ejecutado las técnicas de cortes básicos siguiendo los procedimientos establecidos.
- g) Se han caracterizado las piezas y corte específicos relacionando e identificando sus posibles aplicaciones a las diversas materias primas.
- h) Se han ejecutado las técnicas de obtención de piezas y/o cortes específicos siguiendo los procedimientos establecidos.
- i) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación, atendiendo a evitar contaminaciones cruzadas producidas por recipientes no adecuados o temperaturas inapropiadas teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.
- j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
- k) Se ha atendido en todo momento a las medidas de prevención (uso de mascarillas, guantes de látex y otros) para evitar contaminaciones producidas por una mala práctica en la manipulación.

5. Preelabora y presenta platos específicos de cuarto frío (ensaladas, ensaladillas, escabeches, ahumados, salazones, terrinas, patés, galantinas, balotinas, salsas frías, bufés y otros) aplicando las diferentes técnicas (sistemas de conservación físicos, tradicionales y nuevas tecnologías) en función del resultado a obtener.

Representa un valor del 5% del total del módulo.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los métodos de conservación, preelaboraciones y platos específicos para las diferentes materias primas.
- b) Se ha reconocido e interpretado la documentación asociada a las diferentes preelaboraciones, sistemas de conservación y platos específicos.
- c) Se han retirado los diferentes productos y materias primas en las condiciones establecidas.
- d) Se han ejecutado las técnicas de conservación, preelaboraciones y platos específicos para las diferentes materias primas específicas siguiendo los procedimientos establecidos.
- e) Se han realizado acabados y presentaciones, valorando su importancia en el resultado final.
- f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico – sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

6. Regenera materias primas y elaboraciones seleccionando y aplicando las técnicas en función de las características del producto a regenerar.

Representa un valor del 5% del total del módulo.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado las materias primas en cocina con posibles necesidades de regeneración.
- b) Se han caracterizado las técnicas de regeneración de materias primas en cocina.
- c) Se han identificado y seleccionado los equipos y técnicas adecuadas para aplicar las técnicas de regeneración.
- d) Se han ejecutado las técnicas de regeneración siguiendo los procedimientos establecidos.
- e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico – sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

7. Conserva géneros crudos, semielaborados y elaborados, justificando y aplicando el método elegido.

Representa un valor del 5% del total del módulo.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado los diversos métodos de envasado y conservación, así como los equipos asociados a cada método.
- b) Se han identificado y relacionado las necesidades de envasado y conservación de las materias primas en cocina con los métodos y equipos.
- c) Se han ejecutado las técnicas de envasado y conservación siguiendo los procedimientos establecidos.
- d) Se han determinado los lugares de conservación idóneos para los géneros hasta el momento de su uso/consumo o destino final.
- e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico - sanitaria

TEMARIO (CONTENIDOS):

1. Recepción de materias primas:

- ✓ Materias primas
- ✓ Categorías comerciales y etiquetados.
- ✓ Presentaciones comerciales.
- ✓ Selección de proveedores “éticos”
- ✓ Descripción y características del economato y bodega.
- ✓ Recepción de géneros. Instrumentos y condiciones.
- ✓ Clasificación y distribución de mercancías en función de su naturaleza y prioridad u orden de consumo.

2. Acopio y distribución de materias primas:

- ✓ Documentos de la producción relacionados con el cálculo de necesidades (ficha técnica, escandallo y otros).
- ✓ Documentos relacionados con el aprovisionamiento, (ficha técnica, vale de pedido, hojas de pedido a mercado, albaranes, otros).
- ✓ Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de géneros por las diferentes zonas de trabajo en función de las órdenes recibidas.

3. Preparación de las máquinas, batería, útiles y herramientas:

- ✓ Ubicación y distribución.
- ✓ Procedimientos de uso y mantenimiento.
- ✓ Descripción y clasificación de la batería, útiles y herramientas en cocina.
- ✓ Procedimientos de uso, aplicaciones y mantenimiento, atendiendo a especificaciones de ficha técnica de maquinaria y / o plan de calidad.

4. Preelaboración de materias primas en cocina:

- ✓ Limpieza y preparaciones previas al corte y/o racionado de géneros de cocina
- ✓ Rendimiento de las materias primas.
- ✓ Fases, procedimientos y puntos clave en la manipulación.
- ✓ Tratamientos específicos para ciertas materias primas.
- ✓ Procedimientos intermedios de conservación.
- ✓ Procedimientos de ejecución de cortes básicos a géneros de cocina.
- ✓ Procedimientos de ejecución de cortes específicos a diversos géneros de cocina.
- ✓ Procedimientos de obtención de piezas con denominación y nombre propio.
- ✓ Procedimientos intermedios y conservación.
- ✓ Terminología culinaria.

5. Técnicas y sistemas de conservación y platos específicos de cuarto frío:

- ✓ Sistemas de conservación físicos y tradicionales:
- ✓ Salazones y encurtidos.
- ✓ Adobos y escabeches.
- ✓ Marinadas y ahumados.
- ✓ Calor, especias.

Platos específicos:

- ✓ Ensaladas y ensaladillas.
- ✓ Terrinas y patés.
- ✓ Galantinas y balotinas.
- ✓ Salsas, sopas y cremas frías.
- ✓ Platos, elaboraciones y presentaciones de Bufés.
- ✓ Aplicaciones, en todos los casos, para las diversas ofertas gastronómicas.

6. Regeneración de materias primas:

- ✓ Descripción y análisis de las técnicas de regeneración tradicionales e innovadoras.
- ✓ Procedimientos de ejecución de técnicas.
- ✓ Fases y puntos clave durante el desarrollo de las técnicas.

7. Conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados:

- ✓ Descripción y análisis de sistemas y métodos de envasado y conservación.
- ✓ Equipos asociados a cada método.
- ✓ Procedimientos de ejecución de técnicas de envasado y conservación.
- ✓ Fases y puntos clave durante el desarrollo de las técnicas de envasado y conservación.

VALOR PORCENTUAL DE CADA RESULTADO DE APRENDIZAJE RESPECTO DEL TOTAL DEL MÓDULO	
RESULTADO DE APRENDIZAJE	%
1. Recepciona materias primas, distinguiendo sus características organolépticas y aplicaciones.	10%
2. Acopia materias primas analizando los documentos asociados con la producción, tales como fichas técnicas, órdenes de trabajo y otros.	5%
3. Prepara maquinaria, batería, útiles y herramientas reconociendo su funcionamiento y aplicaciones, así como su ubicación.	10%
4. Preelabora materias primas en cocina seleccionando y aplicando las técnicas de manipulación, limpieza, corte y/o racionado en función de su posterior aplicación o uso.	60%
5. Preelabora y presenta platos específicos de cuarto frío (ensaladas, ensaladillas, escabeches, ahumados, salazones, terrinas, patés, galantinas, balotinas, salsas frías, bufés y otros) aplicando las diferentes técnicas (sistemas de conservación físicos, tradicionales y nuevas tecnologías) en función del resultado a obtener.	5%
6. Regenera materias primas y elaboraciones seleccionando y aplicando las técnicas en función de las características del producto a regenerar.	5%
7. Conserva géneros crudos, semielaborados y elaborados, justificando y aplicando el método elegido.	5%

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN:

La prueba constará de dos partes donde se evaluarán los contenidos del temario organizados por resultados de aprendizaje tal y como establece el decreto que regula el ciclo formativo, estas partes serán: (A) Parte Teórica, y (B) Parte Práctica, debiendo superar la parte teórica para poder afrontar la parte práctica. La forma de calificación será la siguiente:

A. Parte Teórica.

Tendrá una duración de 90 minutos, contará con 100 preguntas del tipo “respuesta de selección múltiple”, distribuidas entre los distintos Resultados de Aprendizaje, y basadas en los contenidos del módulo. Cada pregunta incorrecta descontará la tercera parte del valor de la nota de una correcta, mientras que las preguntas no contestadas ni sumarán ni restarán.

Habrá que superar esta parte teórica, aprobando todos los Resultados de Aprendizaje para poder acceder a la realización de la parte práctica.

B. Parte Práctica.

Prueba de 120 minutos, basada en realizaciones prácticas de preelaboración, obtención de piezas y cortes con nombre propio, procesos tanto de conservación intermedia como de conservación y posterior regeneración de materias primas tales como:

✓ Hortalizas
✓ Legumbres
✓ Arroces
✓ Pastas
✓ Huevos
✓ Lácteos
✓ Grasas
✓ Setas
✓ Hierbas aromáticas
✓ Pescados
✓ Mariscos
✓ Aves de corral y animales de caza
✓ Carnes de grandes piezas

De igual modo se evaluará sobre las diversas reelaboraciones y elaboraciones propias de cuarto frío.

En el proceso de esta fase práctica, se valorará la correcta mise en place, organización e higiene en los procesos, selección adecuada de las materias primas, correcto pesado y porcionado de las materias primas, consiguiendo las piezas con nombre propio indicadas, así como una correcta manipulación en todo momento, todos estos factores de evaluación derivados de los Resultados de Aprendizaje de carácter práctico que anteriormente hemos detallado.

Para la realización de las pruebas práctica, será imprescindible que el/la aspirante vista uniforme completo de cocina (gorro, chaquetilla, pantalón, calzado específico, mandil.) y que lleve las siguientes herramientas de trabajo:

1. Cuchillo cebollero.
2. Puntilla.
3. Pelador.
4. Encendedor.
5. Tijeras.
6. Lengua.
7. Pinzas de pescado.
8. Rodillo.
9. Varilla.
10. Brocha/pincel.
11. Guantes térmicos. (horno)

Una vez superadas tanto la parte teórica como la parte práctica, cada una de ellas tendrá un peso sobre la nota final del módulo del 50%

En base a lo establecido en la orden de evaluación de formación profesional, **Orden de 29/07/2010, de la Consejería de Educación, Ciencia y Cultura, por la que se regula la evaluación, promoción y acreditación académica del alumnado de formación profesional inicial del sistema educativo de la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha.** La calificación de las pruebas se realizará por resultados de aprendizaje. Cada uno de los resultados de aprendizaje tendrá una valoración de 0 a 10 puntos, y será el resultado de la ponderación del peso de los distintos Criterios de Evaluación que lo componen. La nota final será la resultante de realizar la ponderación según la tabla adjunta para cada uno de los módulos profesionales. Es imprescindible la obtención de una nota mínima de un 5 en cada uno de ellos para que se realice este sumatorio, es decir, si alguno de los resultados de aprendizaje tiene una nota inferior al 5, se considerara no superada la prueba.

CICLO: CFGM DE COCINA Y GASTRONOMÍA

(LOE) MÓDULO: TÉCNICAS CULINARIAS

DECRETO: Decreto 227/2008, de 16-09-2008, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado medio correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía en la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN A EVALUAR:

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Ejecuta técnicas de cocción identificando sus características y aplicaciones.

Representa un valor del 20% del total del módulo.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.
- b) Se han descrito y clasificado las diversas técnicas de cocción, por concentración, expansión y mixto definiendo sus características.
- c) Se han identificado y relacionado las técnicas de cocción con respecto a sus posibilidades de aplicación a diversos géneros.
- d) Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas de cocción.
- e) Se han identificado las fases y formas de operar en el proceso de aplicación en cada técnica.
- f) Se han ejecutado las diversas técnicas de cocción siguiendo los procedimientos establecidos propios de su designación como técnica por concentración, expansión y técnica en mixto.
- g) Se han distinguido posibles alternativas en función de los resultados obtenidos y criterios para su correcta utilización.
- h) Se han identificado y desarrollado los procesos.
- i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

2. Confecciona elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

Representa un valor del 25% del total del módulo.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito y clasificado las diversas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, así como sus posibles aplicaciones.

- b) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los procedimientos de elaboraciones de fondos, salsas, elementos de ligazón y otras elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.
- c) Se han realizado los procesos de obtención de fondos, salsas, elementos de ligazón, mantequillas compuestas, farsas y otras elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, siguiendo los procedimientos establecidos propios de su designación.
- d) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos en las diferentes elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.
- e) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación y regeneración, teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.
- f) Se han realizado todas las elaboraciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

3. Prepara elaboraciones culinarias elementales identificando y aplicando los diferentes procedimientos.

Representa un valor del 25% del total del módulo.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha interpretado correctamente la información necesaria.
- b) Se ha realizado correctamente el escandallo necesario de los géneros pertenecientes a entremeses, aperitivos, ensaladas templadas, sopas, cremas, potajes y consomés calientes, pastas, huevos, arroces, hortalizas, pescados y mariscos, carnes, aves y despojos y su valoración propia, a partir de las fichas de rendimiento de las materias primas utilizadas.
- c) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de las elaboraciones en tiempo y forma.
- d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.
- e) Se han ejecutado las tareas de obtención de elaboración culinarias elementales siguiendo los procedimientos establecidos.
- f) Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso de elaboraciones elementales de cocina.
- g) Se ha justificado el uso de la técnica en función del alimento a procesar.
- h) Se ha determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
- i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

4. Elabora guarniciones y elementos de decoración relacionándolos con el tipo de elaboración y forma de presentación.

Representa un valor del 8% del total del módulo.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito y clasificado las diversas guarniciones y decoraciones, así como sus posibles aplicaciones.
- b) Se han determinado las guarniciones y decoraciones adecuándolas a la elaboración a la que acompaña.
- c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.
- d) Se han elaborado las guarniciones y decoraciones siguiendo los procedimientos establecidos.
- e) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
- f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

5. Realiza acabados y presentaciones, valorando su importancia en el resultado final de la elaboración culinaria.

Representa un valor del 8% del total del módulo.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos que configuran la elaboración.
- b) Se han dispuesto los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos en la composición de la elaboración culinaria.
- c) Se han identificado las normas y combinaciones organolépticas básicas.
- d) Se han identificado, justificado y aplicado las técnicas de envasado, conservación y regeneración necesarias para los productos semielaborados y/o acabados siguiendo los procedimientos establecidos.
- e) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados establecidos.
- f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

6. Desarrolla el servicio en cocina, valorando sus implicaciones en la satisfacción del cliente.

Representa un valor del 14% del total del módulo.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los diferentes tipos de servicio y sus características.
- b) Se han mantenido los diversos productos en condiciones óptimas de servicio.

- c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo del servicio.
- d) Se ha interpretado la documentación relacionada con los requerimientos del servicio.
- e) Se han realizado elaboraciones obligadas de preparaci3n, desarrollo y acabado en el proceso de ejecuci3n del servicio para el correcto funcionamiento siguiendo los criterios establecidos.
- f) Se han dispuesto los diferentes elementos de la elaboraci3n siguiendo criterios estéticos en la composici3n de la elaboraci3n culinaria.
- g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higié-nico-sanitaria, de seguridad laboral y de protecci3n ambiental.

TEMARIO (CONTENIDOS):

1. Ejecuci3n de técnicas de cocci3n:

- ✓ Técnicas de cocci3n. Descripci3n, análisis, clasificaci3n y aplicaciones.
- ✓ Procedimientos de ejecuci3n de las diferentes técnicas.
- ✓ Fases y puntos clave en la ejecuci3n de cada técnica, control de resultados.
- ✓ Análisis del consumo energético según técnica aplicada.
- ✓ Empleo en cocina de energías limpias y renovables.
- ✓ Técnicas de aprovechamiento, recuperaci3n de géneros cocinados y mantenimiento a temperatura adecuada de servicio.
- ✓ Terminología culinaria.

2. Confecci3n de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones:

- ✓ Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.
- ✓ Escandallo de géneros y valoraci3n de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.
- ✓ Procedimientos de ejecuci3n de las diferentes elaboraciones de fondos y salsas.
- ✓ Calidad de las elaboraciones básicas y repercusi3n en el producto final.
- ✓ Técnicas de aprovechamiento, recuperaci3n de géneros cocinados y mantenimiento a temperatura adecuada de servicio.

3. Preparaci3n de elaboraciones culinarias elementales:

- ✓ Documentos relacionados con la producci3n en cocina.
- ✓ Escandallo de géneros y valoraci3n de elaboraciones culinarias.
- ✓ Diagrama de organizaci3n y secuenciaci3n de las diversas fases en la elaboraci3n.
- ✓ Aplicaci3n de cada técnica a materias primas de diferentes características.
- ✓ Aprovechamiento, recuperaci3n de géneros cocinados y mantenimiento a temperatura adecuada de servicio.

4. Elaboraci3n de guarniciones y elementos de decoraci3n:

- ✓ Guarniciones y decoraciones.
- ✓ Guarniciones clásicas.
- ✓ Procedimientos de ejecuci3n de las diversas elaboraciones de guarniciones y decoraciones.
- ✓ Fases y puntos clave en la elaboraci3n y control de resultados.
- ✓ Valoraci3n de la calidad del producto final.

5. Realización de acabados y presentaciones:

- ✓ Normas de decoración y presentación. Volumen, color, salseado, textura, simetría, etc.
- ✓ Normas y combinaciones organolépticas básicas.
- ✓ Ejecución de los procesos de acabado y presentación.
- ✓ Puntos clave y control de resultados.

6. Desarrollo de los servicios en cocina:

- ✓ El servicio en la cocina. Descripción, tipos y posibles variables organizativas.
- ✓ Tareas previas a los servicios en cocina. "Mise en place".
- ✓ Documentación relacionada con los servicios.
- ✓ Coordinación durante el servicio en cocina.
- ✓ Ejecución de los procesos propios del servicio.
- ✓ Tareas de finalización del servicio.
- ✓ Protocolos de quejas y reclamaciones. Compromiso de tiempos y calidad.

VALOR PORCENTUAL DE CADA RESULTADO DE APRENDIZAJE RESPECTO DEL TOTAL DEL MÓDULO	
RESULTADO DE APRENDIZAJE	%
1. Ejecuta técnicas de cocción identificando sus características y aplicaciones.	20%
2. Confecciona elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.	25%
3. Prepara elaboraciones culinarias elementales identificando y aplicando los diferentes procedimientos.	25%
4. Elabora guarniciones y elementos de decoración relacionándolos con el tipo de elaboración y forma de presentación.	8%
5. Realiza acabados y presentaciones, valorando su importancia en el resultado final de la elaboración culinaria.	8%
6. Desarrolla el servicio en cocina, valorando sus implicaciones en la satisfacción del cliente.	14%

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN:

La prueba constará de dos partes donde se evaluarán los contenidos del temario organizados por resultados de aprendizaje tal y como establece el decreto que regula el ciclo formativo, estas partes serán:

(A) Parte Teórica, y (B) Parte Práctica y la forma de calificación será la siguiente:

A. Parte Teórica.

La parte teórica tendrá una duración de 90 minutos, contará con 100 preguntas del tipo "respuesta de selección múltiple", distribuidas entre los distintos Resultados de Aprendizaje, y basadas en los contenidos del módulo. Cada pregunta incorrecta descontará la tercera parte del valor de la nota de una correcta, mientras que las preguntas no contestadas ni sumarán ni restarán.

Habrà que superar esta parte teórica, aprobando todos los resultados de aprendizaje para poder acceder a la realización de la parte práctica.

B. Parte Práctica.

Prueba de 120 minutos, basada en la realización de elaboraciones culinarias básicas de:

✓ Hortalizas
✓ Legumbres
✓ Arroces
✓ Pastas
✓ Huevos
✓ Lácteos
✓ Grasas
✓ Setas
✓ Hierbas aromáticas
✓ Pescados
✓ Mariscos
✓ Aves de corral y animales de caza
✓ Carnes de grandes piezas

En estas elaboraciones se valorará la correcta mise en place, organización e higiene en los procesos, correcto pesado y porcionado de las materias primas y una adecuada utilización de métodos y técnicas de cocción, logrando un resultado final óptimo. Todos estos factores de evaluación se derivan de los Resultados de Aprendizaje de carácter práctico que anteriormente hemos detallado.

Para la realización de las pruebas prácticas, será imprescindible que el/la aspirante vista uniforme completo de cocina (gorro, chaquetilla, pantalón, calzado específico, mandil.) y que lleve las siguientes herramientas de trabajo:

1. Cuchillo cebollero.
2. Puntilla.
3. Pelador.
4. Encendedor.
5. Tijeras.
6. Lengua.
7. Pinzas de pescado.
8. Rodillo.
9. Varilla.
10. Brocha/pincel.
11. Guantes térmicos. (horno)

Una vez superadas tanto la parte teórica como la parte práctica, cada una de ellas tendrá un peso sobre la nota final del módulo del 50%

En base a lo establecido en la orden de evaluación de formación profesional, **Orden de 29/07/2010, de la Consejería de Educación, Ciencia y Cultura, por la que se regula la evaluación, promoción y acreditación académica del alumnado de formación profesional inicial del sistema educativo de la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha.** La calificación de las pruebas se realizará por resultados de aprendizaje. Cada uno de los resultados de aprendizaje tendrá una valoración de 0 a 10 puntos, y será el resultado de la ponderación del peso de los distintos Criterios de Evaluación que lo componen. La nota final será la resultante de realizar la ponderación según la tabla adjunta para cada uno de los módulos profesionales. Es imprescindible la obtención de una nota mínima de un 5 en cada uno de ellos para que se realice este sumatorio, es decir, si alguno de los resultados de aprendizaje tiene una nota inferior al 5, se considerara no superada la prueba.

CICLO: CFGM DE COCINA Y GASTRONOMÍA

(LOE) MÓDULO: PROCESOS BÁSICOS DE PASTELRIA Y REPOSTERIA.

DECRETO: Decreto 227/2008, de 16-09-2008, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado medio correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía en la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN A EVALUAR:

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Pone a punto los equipos de elaboración de pastelería y confitería, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos.

Representa un valor del 15% del total del módulo.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha interpretado la información contenida en los documentos asociados a la producción, relacionándola con los equipos a emplear.
- b) Se ha identificado el funcionamiento, la constitución y los dispositivos de seguridad de la maquinaria y equipos.
- c) Se han realizado las operaciones de limpieza, asegurando la total eliminación de los residuos de los productos de elaboración y de limpieza.
- d) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de maquinaria siguiendo los procedimientos establecidos.
- e) Se han ejecutado las operaciones de mantenimiento de primer nivel.
- f) Se han regulado y/o programado los equipos de elaboración en función de los requerimientos del proceso.
- g) Se han descrito las principales anomalías de los equipos, así como las medidas correctoras.
- h) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de las tareas.
- i) Se ha descrito el procedimiento de eliminación de residuos empleados en el mantenimiento y limpieza de los equipos e instalaciones.
- j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

2. Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición.

Representa un valor del 40% del total del módulo.

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido las características generales de las masas y pastas básicas (azucaradas, batidas, escaldadas, hojaldre).
- b) Se han identificado los productos más significativos obtenidos a partir de masas y pastas básicas.
- c) Se ha interpretado la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes.
- d) Se han ajustado los ingredientes a cada producto y cantidad a elaborar.
- e) Se ha controlado la temperatura, velocidad, tiempo y otros parámetros de elaboración de masas y pastas.

- f) Se han comprobado las características físicas y organolépticas de las masas/ pastas obtenidas.
- g) Se han identificado las masas susceptibles de conservación por tratamiento de frío (refrigeración y /o congelación.
- h) Se ha escudillado la masa sobre el molde o la lata de cocción, con la forma y tamaño requeridos en función del producto a obtener.
- i) Se ha descrito el procedimiento de regeneración de elaboraciones congeladas.
- j) Se han aplicado las normas de higiene alimentaria y de seguridad laboral.

3. Obtiene jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones, describiendo y aplicando las técnicas de elaboración

Representa un valor del 30% del total del módulo.

Criterios de evaluación:

- a) Se han clasificado y caracterizado los diferentes tipos de rellenos, cremas, baños, coberturas, etc., en función de sus especificidades y aplicaciones.
- b) Se han caracterizado los diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de cremas, rellenos, baños, coberturas, etc.
- c) Se ha interpretado la formulación de cada producto.
- d) Se ha identificado la función de cada uno de los ingredientes.
- e) Se ha ajustado la formulación para los distintos productos y cantidades a elaborar.
- f) Se ha seguido la secuencia de incorporación de los ingredientes.
- g) Se ha controlado la temperatura, fluidez, cocción, montado o consistencia de cada una de las elaboraciones.
- h) Se ha contrastado las características de los productos obtenidos con las especificaciones de elaboración.
- i) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

4. Decora el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.

Representa un valor del 15% del total del módulo.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito los principales elementos de decoración en pastelería y repostería y sus alternativas de uso.
- b) Se ha interpretado la ficha técnica de fabricación para el acabado del producto.
- c) Se ha identificado el proceso de utilización o regeneración de productos que lo precisen.
- d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la terminación del producto de pastelería/repostería.
- e) Se ha elegido el diseño básico o personal.
- f) Se han realizado las diversas técnicas de terminación o acabado en función de las características del producto final, siguiendo los procedimientos establecidos.



Castilla-La Mancha



- g) Se han dispuestos los diferentes elementos de la decoración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos.
- h) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- i) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.
- j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

TEMARIO (CONTENIDOS):

1. Puesta a punto de equipos e instalaciones de pastelería y repostería:

Maquinaria, batería, útiles y herramientas de uso específico en pastelería y repostería. Descripción, clasificación, ubicación, distribución y procedimientos de uso y mantenimiento.

Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos: fundamentos y características.

Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones.

Eliminación de residuos.

2. Obtención de masas y pastas de múltiples aplicaciones:

Organización y secuenciación de fases para la obtención de las diversas masas y pastas.

Preparación de latas y moldes.

Masas hojaldradas: Fundamentos del proceso de hojaldrado. Tipos de hojaldre. Principales elaboraciones de masas hojaldradas.

Masas batidas o esponjadas: Proceso de elaboración. Principales elaboraciones con masas batidas.

Masas escaldadas: Fundamento y proceso de elaboración de las masas escaldadas. Principales elaboraciones.

Masas azucaradas: Proceso general de elaboración de masas azucaradas. Principales elaboraciones con masas azucaradas.

Refrigeración de productos de pastelería.

3. Obtención de jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones:

Elaboración y conservación de cremas con huevo y cremas batidas.

Elaboración y conservación de rellenos salados.

Elaboración y conservación de cubiertas y de preparados a base de frutas.

Preparación y conservación de coberturas de chocolate.

Elaboración y conservación de jarabes.

Obtención y conservación de semifríos.

4. Decoración de productos de panadería y repostería:

Decoración de productos en pastelería/repostería. Normas y combinaciones básicas. Control y valoración de resultados.

Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo y naturaleza de la elaboración.

Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.

VALOR PORCENTUAL DE CADA RESULTADO DE APRENDIZAJE RESPECTO DEL TOTAL DEL MÓDULO	
RESULTADO DE APRENDIZAJE.	%
1.Puesta a punto de equipos e instalaciones de pastelería y repostería.	15
2. Obtención de masas y pastas de múltiples aplicaciones.	40
3. Obtención de jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones.	30
4.Decoración de productos de panadería y repostería.	15

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN:

La prueba constará de tres partes donde se evaluarán los contenidos del temario organizados por resultados de aprendizaje tal y como establece el decreto que regula el ciclo formativo, estas partes serán: (A) Parte Teórica, y (B) Parte Práctica, debiendo superar la parte teórica para poder afrontar la parte práctica. La forma de calificación será la siguiente:

A. Parte Teórica.

La parte teórica tendrá una duración de 90 minutos, contará con 100 preguntas del tipo “respuesta de selección múltiple”, distribuidas entre los distintos Resultados de Aprendizaje, y basadas en los contenidos del módulo. Cada pregunta incorrecta descontará la tercera parte del valor de la nota de una correcta, mientras que las preguntas no contestadas ni suman ni restan.

Habrà que superar esta parte teórica, aprobando todos los resultados de aprendizaje para poder acceder a la realización de la parte práctica.

B. Parte Práctica.

Prueba de 120 minutos, basada en realizaciones prácticas de pastelería: Elaboraciones de masas hojaldradas. Masas batidas o esponjadas, masas escaldadas, masas azucaradas, elaboración de cremas con huevo y cremas batidas, elaboración de rellenos salados, elaboración de cubiertas y de preparados a base de frutas, preparación de coberturas de chocolate. Obtención de semifríos. Decoración de productos



Castilla-La Mancha



en pastelería/repostería. Normas y combinaciones básicas. Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo y naturaleza de la elaboración. Así como una correcta manipulación en todo momento, todos estos factores de evaluación derivados de los Resultados de Aprendizaje de carácter práctico que anteriormente hemos detallado.

Para la realización de las pruebas práctica, será imprescindible que el/la aspirante vista uniforme completo de cocina (gorro, chaquetilla, pantalón, calzado específico, mandil.) y que lleve las siguientes herramientas de trabajo:

1. Cuchillo cebollero y sierra.
2. Puntilla.
3. Pelador.
4. Encendedor.
5. Tijeras.
6. Lengua.
7. Espátula ballena.
8. Rodillo.
9. Mangas desechables varias (5-10 unds)
10. Varilla.
11. Brocha/pincel.

Una vez superadas tanto la parte teórica como la parte práctica, cada una de ellas tendrá un peso sobre la nota final del módulo del 50%

En base a lo establecido en la orden de evaluación de formación profesional, **Orden de 29/07/2010, de la Consejería de Educación, Ciencia y Cultura, por la que se regula la evaluación, promoción y acreditación académica del alumnado de formación profesional inicial del sistema educativo de la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha.** La calificación de las pruebas se realizará por resultados de aprendizaje. Cada uno de los resultados de aprendizaje tendrá una valoración de 0 a 10 puntos, y será el resultado de la ponderación del peso de los distintos Criterios de Evaluación que lo componen. La nota final será la resultante de realizar la ponderación según la tabla adjunta para cada uno de los módulos profesionales. Es imprescindible la obtención de una nota mínima de un 5 en cada uno de ellos para que se realice este sumatorio, es decir, si alguno de los resultados de aprendizaje tiene una nota inferior al 5, se considerará no superada la prueba.



CICLO: CFGM DE COCINA Y GASTRONOMÍA

(LOE) MÓDULO: SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

DECRETO: Decreto 227/2008, de 16-09-2008, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado medio correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía en la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN A EVALUAR:

RESULTADO DE APRENDIZAJE 1. Identifica los principales microorganismos desencadenantes de ETAs (Enfermedades de Transmisión Alimentaria).

Criterios de evaluación.

- Se ha reconocido la estructura de una bacteria, tipos, habitats así como los efectos y alteraciones producidas en los alimentos.
- Se ha reconocido la estructura y tipos de hongos (mohos y levaduras), sus habitats y los efectos y alteraciones producidos en los alimentos
- Se ha reconocido la estructura vírica, tipos y las enfermedades vehiculadas por los alimentos.
- Se han clasificado y descrito los principales riesgos y toxiinfecciones de origen alimentario relacionándolas con los agentes causantes.

RESULTADO DE APRENDIZAJE 2. Analiza las medidas e inspecciones que deben llevarse a cabo en las instalaciones del sector de actividad, adaptándolas a las condiciones de trabajo para minimizar los riesgos de alteración o deterioro de los productos.

Criterios de evaluación:

- Se han identificado los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los equipos, utillaje e instalaciones de manipulación de alimentos.
- Se han asociado las actuaciones para el mantenimiento de las condiciones higiénicas en las instalaciones y equipos con los riesgos que atañe su incumplimiento.
- Se han descrito las principales alteraciones sufridas por los alimentos durante su elaboración o manipulación, valorando su incidencia sobre el producto y deduciendo las causas originarias.
- Se han descrito los diferentes métodos de conservación de alimentos.

RESULTADO DE APRENDIZAJE 3. Limpia/desinfecta utillaje, equipos e instalaciones, valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos.

Criterios de evaluación:

- Se han reconocido los conceptos y niveles de limpieza utilizados en el sector de actividad correspondiente.
- Se han evaluado las consecuencias para la inocuidad de los productos y la seguridad de los consumidores de una limpieza/ desinfección inadecuada.
- Se ha conocido la planificación y se ha realizado la elaboración del programa de limpieza y desinfección (L+ D): descripción de equipos, utensilios, utillaje, ubicación; procedimientos, frecuencias, personal responsable, actividades de comprobación y registros.
- Se han descrito los diferentes tipos de equipos de limpieza y desinfección (L+D).



- e) Se ha efectuado la limpieza o desinfección con los productos establecidos, asegurando la completa eliminación de éstos.
- f) Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos.
- g) Se han reconocido los tratamientos de Desratización, Desinsectación y Desinfección (DDD).
- h) Se han descrito los procedimientos para la recogida y retirada de los residuos de una unidad de manipulación de alimentos.
- i) Se han clasificado los productos de limpieza, desinfección y los utilizados para los tratamientos de DDD y sus condiciones de empleo.
- j) Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos DDD.

RESULTADO DE APRENDIZAJE 4. Mantiene Buenas Prácticas Higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas higiénicas.
- b) Se han identificado los peligros sanitarios asociados a los malos hábitos y sus medidas de prevención.
- c) Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos.
- d) Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos.
- e) Se han enumerado las enfermedades de obligada declaración.
- f) Se ha reconocido la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza.
- g) Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.

RESULTADO DE APRENDIZAJE 5. Aplica Buenas Prácticas de Manipulación de los Alimentos, relacionando éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación
- b) Se ha valorado la repercusión de una mala manipulación de alimentos en la salud de los consumidores.
- c) Se ha evitado el contacto de materias primas o semielaborados con los productos procesados.
- d) Se ha evitado la posible presencia de trazas de alérgenos en productos libres de los mismos.
- e) Se han reconocido los procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias.
- f) Se han identificado alergias e intolerancias alimentarias

RESULTADO DE APRENDIZAJE 6. Aplica los sistemas de autocontrol basados en el APPCC y de control de la trazabilidad, justificando los principios asociados al mismo.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha identificado la necesidad y trascendencia para la seguridad alimentaria del sistema de autocontrol.



- b) Se han reconocido los conceptos generales del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC).
- c) Se han definido conceptos clave para el control de potenciales peligros sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control y medidas correctivas.
- d) Se han definido los parámetros asociados al control de los puntos críticos de control.
- e) Se han cumplimentado los registros asociados al sistema.
- f) Se ha relacionado la trazabilidad con la seguridad alimentaria.
- g) Se ha documentado y trazado el origen, las etapas del proceso y el destino del alimento.
- h) Se han reconocido las principales normas voluntarias implantadas en el sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005 y otras).

RESULTADO DE APRENDIZAJE 7. Utiliza los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha utilizado correctamente el lenguaje y terminología básica en materia medioambiental.
- b) Se han identificado los factores de incidencia sobre el medio ambiente del sector de actividad.
- c) Se ha relacionado el consumo de cada recurso con el impacto ambiental que provoca.
- d) Se han definido las ventajas que el concepto de reducción de consumos aporta a la protección ambiental.
- e) Se han descrito las ventajas ambientales del concepto de reutilización de los recursos.
- f) Se han reconocido aquellas energías y/ o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente.
- g) Se han caracterizado las diferentes metodologías existentes para el ahorro de energía y el resto de recursos que se utilicen en la industria alimentaria y de restauración.
- h) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con el consumo de los recursos.
- i) Se ha reconocido la normativa medioambiental (externa e interna) aplicable al sector de la actividad.

RESULTADO DE APRENDIZAJE 8. Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado y clasificado los distintos tipos de residuos generados de acuerdo a su origen, estado y necesidad de reciclaje, depuración o tratamiento.
- b) Se han reconocido los efectos ambientales de los residuos, contaminantes y otras afecciones originadas en el proceso productivo.
- c) Se han descrito las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
- d) Se han reconocido los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos, vertidos o emisiones.
- e) Se han establecido por orden de importancia las medidas tomadas para la protección ambiental.
- f) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con la gestión de los residuos.

RESULTADO DE APRENDIZAJE 9. Reconoce y aplica las principales medidas de prevención y seguridad específicas del sector de actividad.



Criterios de evaluación

- a) Se han identificado los riesgos más comunes y los planes de seguridad del sector de actividad.
- b) Se han conocido y aplicado las medidas de prevención y protección en las instalaciones y a nivel personal.

TEMARIO:

1. Microbiología de los alimentos:

Microorganismos.
Bacterias.
Levaduras.
Mohos.
Virus.
Estructura y vida.
Influencia sobre otros seres vivos.
Enfermedades de transmisión alimentarias (ETAs).

2. Alteraciones y transformaciones de los productos alimentarios:

Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos.
Características de superficies, distribución de espacios, ventilación, iluminación, servicios higiénicos.
Áreas de contacto con el exterior, elementos de aislamiento, dispositivos de evacuación.
Materiales y construcción higiénica de los equipos
Agentes causantes, mecanismos de transmisión e infestación.
Transformaciones y alteraciones.

3. Limpieza y desinfección de equipos e instalaciones:

Conceptos y niveles de limpieza.
Plan de limpieza y desinfección (L + D): Planificación y elaboración.
Legislación y requisitos de limpieza generales de utillaje, equipos e instalaciones.
Plan de control de plagas y animales indeseables (Desinsectación y Desratización).
Peligros sanitarios asociados a aplicaciones de limpieza y desinfección o desratización y desinsectación inadecuados.
Procesos, tipos y propiedades de los productos de limpieza.
Procesos, tipos y propiedades de los productos de desinfección.

4. Mantenimiento de Buenas Prácticas Higiénicas:

Normativa general de higiene aplicable a la actividad.
Alteración y contaminación de los alimentos debido a hábitos inadecuados de los manipuladores.
Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH).

5. Aplicación de las Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos:

Normativa general de manipulación de alimentos.
Alteración y contaminación de los alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas.
Peligros sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas.
Métodos de conservación de los alimentos.



6. Aplicación de sistemas de autocontrol:

Medidas de control relacionadas con los peligros sanitarios en la manipulación de los alimentos.

Pasos previos a los siete principios del sistema de autocontrol APPCC.

Los siete principios del sistema de autocontrol APPCC.

Sistema de documentación del sistema APPCC. Líneas de actuación. Control de calidad de proveedores.

Trazabilidad.

7. Utilización de recursos eficazmente:

Conceptos básicos en materia medioambiental.

Impacto ambiental provocado por el uso.

Plan de minimización de residuos. Concepto de las 3 R-s:

Reducción, Reutilización y Reciclado.

Metodologías para la reducción del consumo de los recursos.

Buenas prácticas y modificación de procesos.

8. Recogida selectiva de residuos:

Legislación ambiental.

Descripción de los residuos generados y sus efectos ambientales.

Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos.

Parámetros para el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos.

9. Prevención y Seguridad alimentaria:

Factores y situaciones de riesgo.

Medidas de protección y protección.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN:

El examen constará de una parte donde se evaluarán los contenidos del temario organizados por resultados de aprendizaje tal y como establece el decreto que regula el ciclo formativo, valoradas en un 100% de la nota.

Parte Teórica. La parte teórica consta de un examen con preguntas tipo test en el que cada 3 preguntas incorrectas descontará la nota de una correcta, mientras que las preguntas no contestadas no contarán nada ni restarán nada. Las preguntas versarán sobre los contenidos teóricos establecidos en el decreto y citados anteriormente.

En base a lo establecido en la orden de evaluación de formación profesional, **Orden de 29/07/2010, de la Consejería de Educación, Ciencia y Cultura, por la que se regula la evaluación, promoción y acreditación académica del alumnado de formación profesional inicial del sistema educativo de la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha.** La calificación de las pruebas se realizará por resultados de aprendizaje. Cada uno de los resultados de aprendizaje tendrá una valoración de 0 a 10 puntos. La nota final será la resultante de realizar la ponderación según la tabla adjunta para cada uno de los módulos profesionales. Es imprescindible la obtención de una nota mínima de un 5 en cada uno de ellos para que se realice este sumatorio, es decir, si alguno de los resultados de aprendizaje tiene una nota inferior al 5, se considerará suspenso el examen.



Castilla-La Mancha



RESULTADO DE APRENDIZAJE (RA)	PONDERACIÓN CALIFICACIÓN FINAL
1.	10%
2.	10%
3.	15%
4.	10%
5.	10%
6.	20%
7.	10%
8.	10%
9.	5%
	100%



CICLO: CFGM DE COCINA Y GASTRONOMÍA

(LOE) MÓDULO: OFERTAS GASTRONÓMICAS

DECRETO: Decreto 227/2008, de 16-09-2008, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado medio correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía en la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN A EVALUAR:

RESULTADO DE APRENDIZAJE 1. Clasifica las empresas de restauración analizando su tipología y características.

Criterios de Evaluación:

- a) Se han identificado los distintos tipos de establecimientos.
- b) Se han descrito las diferentes fórmulas de restauración.
- c) Se han identificado las tendencias actuales en restauración.
- d) Se han caracterizado los diferentes departamentos, sus funciones y puestos.
- e) Se han reconocido las relaciones interdepartamentales.
- f) Se han descrito las relaciones externas con otras empresas o con otras áreas.
- g) Se han identificado los documentos asociados a los diferentes departamentos y puestos.

RESULTADO DE APRENDIZAJE 2. Determina ofertas gastronómicas caracterizando sus especificidades.

Criterios de Evaluación:

- a) Se han relacionado las ofertas con las diferentes fórmulas de restauración, de acuerdo con la legislación vigente.
- b) Se han caracterizado las principales clases de oferta.
- c) Se han tenido en cuenta en la elaboración de ofertas gastronómicas, las características y necesidades de la clientela.
- d) Se han valorado los recursos humanos y materiales.
- e) Se han aplicado criterios de equilibrio nutricional.
- f) Se ha considerado la estacionalidad y ubicación del establecimiento.
- g) Se ha comprobado y valorado el equilibrio interno de la oferta.
- h) Se ha actuado con creatividad e imaginación en la presentación de ofertas gastronómicas.
- i) Se han definido las necesidades de variación y rotación de la oferta.
- j) Se han seleccionado los productos culinarios y/o de pastelería/ repostería reconociendo su adecuación al tipo de oferta.

RESULTADO DE APRENDIZAJE 3. Interpreta propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos, relacionándolas con las posibilidades de ofertas.

Criterios de Evaluación:



- a) Se han distinguido las diferencias entre alimentación y nutrición.
- b) Se han caracterizado los grupos de alimentos.
- c) Se han identificado los principios inmediatos y otros nutrientes.
- d) Se han reconocido las necesidades nutricionales del organismo humano.
- e) Se han descrito las dietas tipo.
- f) Se han reconocido los valores para la salud de la dieta mediterránea.
- g) Se han caracterizado las dietas para posibles necesidades alimenticias específicas.
- h) Se han identificado las diferentes enfermedades ocasionadas por la malnutrición.

RESULTADO DE APRENDIZAJE 4. Calcula las necesidades de aprovisionamiento externo de géneros asociados a ofertas gastronómicas, redactando órdenes de petición.

Criterios de Evaluación:

- a) Se han identificado las necesidades de materias primas asociadas a las diferentes ofertas gastronómicas planificadas.
- b) Se ha cumplimentado la documentación específica de solicitudes de aprovisionamiento interno, utilizando los medios adecuados.
- c) Se han utilizado eficazmente medios ofimáticos disponibles para la formalización de solicitudes de aprovisionamiento.
- d) Se han identificado los niveles de existencias del almacén, así como sus métodos de valoración.
- e) Se ha elaborado un fichero de proveedores de materias primas.
- f) Se han seleccionado los potenciales proveedores de materias primas atendiendo a criterios de eficacia, eficiencia, calidad, cantidad y coste de materias primas.
- g) Se ha cumplimentado la solicitud de aprovisionamiento al proveedor seleccionado.

RESULTADO DE APRENDIZAJE 5. Recepciona y almacena las mercancías recibidas, de manera que se mantengan en perfecto estado hasta su utilización.

Criterios de Evaluación:

- a) Se ha comprobado que las materias recibidas se correspondan con las que constan en el pedido.
- b) Se han identificado señas y atributos de calidad de géneros culinarios de acorde a aquello que se especifica en la ficha técnica.
- c) Se han comprobado las unidades y pesos netos solicitados y establecidos, nivel de calidad definido, temperatura adecuada, embalaje perfecto y registros sanitarios.
- d) Se han identificado los diferentes sistemas de almacenamiento.
- e) Se han almacenado las mercancías teniendo en cuenta sus características organolépticas, temperatura, grado de humedad de conservación, normas básicas de almacenamiento y factores de riesgo.
- f) Se han ordenado alimentos y bebidas de acuerdo con el lugar, dimensiones, equipamiento y sistema establecido.
- g) Se han utilizado los documentos y libros necesarios para el control de almacén.
- h) Se han detectado los posibles deterioros o pérdidas de géneros durante el período de almacenamiento y se han efectuado las operaciones de retirada.
- i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.



RESULTADO DE APRENDIZAJE 6. Calcula costes globales de la oferta analizando las diversas variables que los componen:

Criterios de Evaluación:

- a) Se ha identificado la documentación asociada al cálculo de costes.
- b) Se han identificado las variables implicadas en el coste de la oferta.
- c) Se ha interpretado correctamente la documentación relativa al rendimiento y escandallo de materias primas y a la valoración de las elaboraciones culinarias.
- d) Se ha valorado y determinado los costes de las elaboraciones de cocina y/o pastelería/repostería.
- e) Se ha cumplimentado la documentación específica.
- f) Se han reconocido los métodos de fijación de precios.
- g) Se han distinguido los costes fijos de los variables.
- h) Se han realizado las operaciones de fijación de precios de la oferta gastronómica.
- i) Se han reconocido y realizado los métodos para evaluar las ventas.
- j) Se han utilizado correctamente los medios ofimáticos disponibles así como los software específicos.

TEMARIO:

1. Organización de las empresas de restauración:

Clasificación de las empresas de restauración. Legislación española de restaurantes, cafeterías y bares.

Tipos de establecimientos y fórmulas de restauración.

Estructura organizativa y funcional de los establecimientos de restauración.

Tendencias actuales en restauración.

Relaciones interdepartamentales. Circuitos documentales.

Relaciones externas con otras empresas o áreas.

Valoración de las aptitudes y actitudes de los miembros del equipo.

2. Determinación de ofertas gastronómicas:

Descripción, caracterización y clases de ofertas.

Elementos y variables de las ofertas.

Ofertas básicas: menús, cartas y bufé y otros. Descripción y análisis. Planificación y diseños de las ofertas.

Realización de ofertas básicas y valoración de resultados.

3. Interpretación de las propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos:

Diferencia entre alimentación y nutrición

Composición de los alimentos.

Función y degradación de nutrientes.

Necesidades nutricionales.

Dietas tipo. Dieta mediterránea.

Caracterización de dietas para personas con necesidades alimenticias específicas.

La malnutrición y enfermedades asociadas.

4. Aprovisionamiento:

El departamento de economato y bodega.

El ciclo de compra. Registros documentales de compras.

El inventario permanente y su valoración: métodos de valoración de existencias.



5. Recepción y almacenamiento de materias primas:

Recepción, inspección, control, distribución y almacenamiento de materias primas.
Registros documentales
Gestión de stock y control de inventarios.
Aplicación de software a la gestión de almacenes.

6. Control de consumos y costes:

Definición y clases de costes.
Cálculo de coste de materias primas y registro documental.
Test de rendimiento y escandallo de un plato.
Componentes del precio.
Métodos de fijación de precios.
Métodos para evaluar las ventas: Principios de Omnes, El menú Engineering y Curvas ABC.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN:

El examen constará de dos partes donde se evaluarán los contenidos del temario organizados por resultados de aprendizaje tal y como establece el decreto que regula el ciclo formativo, estas partes serán: (A) Parte Teórica, (B) Parte de Ejercicios Prácticos valoradas en un 85% y un 15% respectivamente.

A. Parte Teórica. La parte teórica consta de un examen con preguntas tipo test en el que cada 3 preguntas incorrectas descontará la nota de una correcta, mientras que las preguntas no contestadas no contarán nada ni restarán nada. Las preguntas versarán sobre los contenidos teóricos establecidos en el decreto y citados anteriormente.

B. Parte de Ejercicios Prácticos. Constará de un máximo de dos casos prácticos de entre estos diferentes tipos:

RESULTADO DE APRENDIZAJE 1:	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Elaboración de registros documentales del área de producción.
RESULTADO DE APRENDIZAJE 2:	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Diseño de ofertas gastronómicas. ▪ Rotación de menús.
RESULTADO DE APRENDIZAJE 3:	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Cálculo de las necesidades energéticas de un individuo. ▪ Diseño de dietas específicas según colectivos.
RESULTADO DE APRENDIZAJE 4:	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Gestión de inventarios: Métodos de valoración FIFO, LIFO y PMP.
RESULTADO DE APRENDIZAJE 5:	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Gestión de stock y punto de pedido.
RESULTADO DE APRENDIZAJE 6:	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Métodos de evaluación de las ventas: <ul style="list-style-type: none"> ○ Menú Engineering. ○ Curva ABC. ○ Principios de Omnes. ▪ Métodos de fijación de precios. ▪ Cuenta de explotación y estructura de los costes. ▪ Cálculo del coste de la materia prima: <ul style="list-style-type: none"> ○ Test de rendimiento del producto. ○ Escandallos de un plato. ▪ Cálculo del umbral de rentabilidad.



En la corrección de los casos prácticos se tendrá en cuenta el proceso seguido en su resolución, valorándose positivamente la identificación de los principios y fórmulas involucrados. Asimismo, se valorará positivamente la inclusión de pasos detallados y la explicación de los mismos, así como, en su caso, la realización de dibujos, diagramas y esquemas. Igualmente se valorará la destreza en la obtención de resultados numéricos y el correcto uso de las unidades de medida en el sistema internacional.

Las respuestas en las que sólo figure la solución final, sin ningún tipo de justificación o razonamiento, únicamente podrán obtener una calificación máxima del 33% de la puntuación máxima del ejercicio.

No se tendrán demasiado en cuenta los fallos en los cálculos numéricos salvo que éstos lleven a resultados incompatibles con la teoría, o sean de especial importancia para la resolución del problema, como en el caso de resolución de ecuaciones o sistemas de ecuaciones.

Por último se tendrá en cuenta la limpieza, orden y legibilidad del examen para su corrección.

En base a lo establecido en la orden de evaluación de formación profesional, **Orden de 29/07/2010, de la Consejería de Educación, Ciencia y Cultura, por la que se regula la evaluación, promoción y acreditación académica del alumnado de formación profesional inicial del sistema educativo de la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha**. La calificación de las pruebas se realizará por resultados de aprendizaje. Cada uno de los resultados de aprendizaje tendrá una valoración de 0 a 10 puntos. La nota final será la resultante de realizar la ponderación según la tabla adjunta para cada uno de los módulos profesionales. Es imprescindible la obtención de una nota mínima de un 5 en cada uno de ellos para que se realice este sumatorio, es decir, si alguno de los resultados de aprendizaje tiene una nota inferior al 5, se considerara suspenso el examen.

RESULTADO DE APRENDIZAJE (RA)	PONDERACIÓN CALIFICACIÓN FINAL
1.	15%
2.	15%
3.	15%
4.	15%
5.	15%
6.	25%
	100%



CICLO: CFGM DE COCINA Y GASTRONOMÍA

(LOE) MÓDULO: PRODUCTOS CULINARIOS.

DECRETO: Decreto 227/2008, de 16-09-2008, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado medio correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía en la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN A EVALUAR:

R.A. 1. Organiza los procesos productivos y de servicio en cocina analizando información oral o escrita.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado los diversos ámbitos de la producción y del servicio en cocina.
- b) Se han determinado y secuenciado las distintas fases de la producción y del servicio en cocina.
- c) Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas y material específico de servicio.
- d) Se han tenido en cuenta las posibles necesidades de coordinación con el resto del equipo de cocina y/o partidas.
- e) Se ha reconocido la importancia del orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo y del servicio.
- f) Se han determinado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.
- g) Se han determinado los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos.
- h) Se ha valorado, desde el ámbito organizativo, la normativa higiénico – sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

R.A.2. Elabora productos culinarios establecidos, seleccionando y aplicando técnicas tradicionales y avanzadas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado las diferentes técnicas culinarias avanzadas.
- b) Se ha relacionado cada técnica con las características del producto final.
- c) Se ha valorado la importancia de estas técnicas culinarias avanzadas en los distintos ámbitos productivos.
- d) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las operaciones necesarias para la elaboración de los productos culinarios.



e) Se ha verificado, previamente al desarrollo de las tareas, la disponibilidad de todos los elementos y materias primas necesarios para la producción.

f) Se han verificado y valorado las características finales del producto,

g) Se ha desarrollado el servicio en cocina siguiendo los procedimientos establecidos y atendiendo a los resultados en función de cada situación de servicio: colectividad, catering, menú, carta u otros.

h) Se han desarrollado los procedimientos intermedios y finales de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior.

i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico – sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

R.A.3. Elabora productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas evaluando las distintas alternativas.

Criterios de evaluación:

a) Se han propuesto diferentes productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas dadas.

b) Se ha valorado la posibilidad de aprovechamiento de recursos.

c) Se han diseñado elaboraciones que combinen os elementos entre sí de manera razonable.

d) Se han deducido y relacionado las técnicas apropiadas con respecto a las materias primas y los resultados finales propuestos.

e) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de los productos en tiempo y forma.

f) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.

g) Se han ejecutado las tareas de obtención de productos culinarios siguiendo los procedimientos establecidos.

h) Se han verificado y valorado las características finales del producto.

i) Se ha confeccionado un recetario con todas las elaboraciones realizadas a lo largo del módulo, curso /ciclo.

j) Se han desarrollado los procedimientos intermedios y finales de conservación teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior.

k) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico – sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.



R.A.4. Elabora platos para personas con necesidades alimenticias específicas analizando las características propias de cada situación.

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido los distintos tipos de necesidades alimenticias específicas.
- b) Se han identificado alimentos excluidos en cada necesidad alimenticia específica.
- c) Se han reconocido los posibles productos sustitutivos.
- d) Se han elaborado los platos siguiendo los procedimientos establecidos y evitando cruces con alimentos excluidos.
- e) Se han valorado las posibles consecuencias de una manipulación / preparación inadecuada.
- f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico – sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

CONTENIDOS:

1. Organización de los procesos productivos:

Ámbitos de la producción culinaria. Descripción y análisis:

Cocina de colectividades – tipos –

Cocina de restaurantes, temático, tradicional. (Menú, carta)

Grandes hoteles. (eventos, banquetes)

Catering.

Otros.

Información relacionada con la organización de los procesos. Fichas técnicas de producción, órdenes de trabajo, etc.

Fases de la producción y el servicio en cocina. Descripción y análisis.

Diagramas de organización y secuenciación de las diversas fases productivas.

2. Elaboración de productos culinarios:

Cocinas territoriales. Descripción y características generales.

Diversidad de la cocina española e internacional. Tradición, productos y elaboraciones más significativas.

Ejecución de elaboraciones más representativas. Fases, técnicas y procedimientos. Puntos clave en su realización. Control y valoración de resultados.

Nuevas tecnologías y técnicas culinarias avanzadas: descripción, análisis, ejecución y aplicaciones.

Historia y evolución de la cocina. Publicaciones, personas y acontecimientos más relevantes del mundo culinario.



3. Elaboración de productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas:

Transformaciones físico – químicas de los alimentos. Descripción y características.

Cualidades organolépticas de las materias primas. Valoraciones significativas y combinaciones básicas.

Experimentación y evaluación de posibles combinaciones innovadoras.

Realización de diferentes tipos de recetas y de fichas técnicas de producción.

Procedimientos de ejecución de los productos culinarios.

Fases, técnicas, puntos clave y control y valoración de resultados.

Experimentación y evaluación de combinaciones innovadoras a partir de productos y materias primas específicas con y sin D.O. e I.G.P. de Castilla la Mancha. Recetarios.

4. Elaboración de platos para personas con necesidades alimenticias específicas:

Necesidades nutricionales en personas con necesidades alimenticias específicas. Principales afecciones alimenticias: alergias e intolerancias.

Dietas tipo. Descripción y caracterización.

Productos adecuados a las necesidades alimenticias específicas.

Procesos de ejecución de elaboraciones culinarias para dietas. Medidas de precaución para evitar contaminaciones siguiendo las medidas higiénico-sanitarias establecidas.

VALOR PORCENTUAL DE CADA RESULTADO DE APRENDIZAJE RESPECTO DEL TOTAL DEL MÓDULO	
RESULTADO DE APRENDIZAJE	%
1. Organiza los procesos productivos y de servicio en cocina analizando información oral o escrita.	20
2. Elabora productos culinarios establecidos, seleccionando y aplicando técnicas tradicionales y avanzadas.	30
3. Elabora productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas evaluando las distintas alternativas.	30
4. Elabora platos para personas con necesidades alimenticias específicas analizando las características propias de cada situación.	20

**CRITERIOS DE CALIFICACIÓN:**

La prueba consta de dos partes donde se evaluarán los contenidos del temario organizados por resultados de aprendizaje tal y como establece el decreto que regula el ciclo formativo, estas partes serán: (A) Parte Teórica, y (B) Parte Práctica y la forma de calificación será la siguiente:

A. Parte Teórica.

La parte teórica tendrá una duración de 90 minutos, contará con 100 preguntas del tipo “respuesta de selección múltiple”, distribuidas entre los distintos Resultados de Aprendizaje, y basadas en los contenidos del módulo. Cada pregunta incorrecta descontará la tercera parte del valor de la nota de una correcta, mientras que las preguntas no contestadas ni suman ni restan.

Habrà que superar esta parte teórica, aprobando todos los resultados de aprendizaje para poder acceder a la realización de la parte práctica.

B. Parte Práctica.

Prueba de 120 minutos, basada en la realización de las siguientes elaboraciones culinarias:

COCINA TERRITORIAL ESPAÑOLA			
ANDALUCÍA	CANTABRIA	GALICIA	LA RIOJA
Tortilla de Sacromonte	Cocido montañés	Pote gallego	Patorrillo
Huevos a la Flamenca	Arroz santanderino	Pulpo a feira	Patatas a la riojana
Puchero Andaluz	Marmita	Caldeirada	Bacalao a la riojana
ARAGÓN	CASTILLA -LA MANCHA	MADRID	COMUNIDAD VALENCIANA
Migas Aragonesas	Gazpacho manchego	Cocido madrileño	All i pebre
Pollo al chilindrón	Duelos y quebrantos	Callos a la madrileña	Paella
Recao de Binéfar	Pisto manchego	Gallina en pepitoria	Empedrado
ASTURIAS	CASTILLA Y LEÓN	MURCIA	
Cachopo	Chanfaina berciana	Mondongo con garbanzos	
Pote gallego	Lentejas de la Armuña	Caldo de michirones	
Fabada asturiana	Botillo	Gazpacho jumillano	
ISLAS BALEARES	CATALUÑA	NAVARRA	
Sopa mallorquina	Escudella y carn d'olla	Truchas a la Navarra	
Frit mallorquí	Escalivada	Cochifrito	



Perdices de capellán	Empedrat	Cordero al chilindrón	
CANARIAS	EXTREMADURA	PAÍS VASCO	
Papas arrugás con mojo	Zarangollo	Marmitako	
Almogrote	Sopas de pan	Bacalao al pilpil	
Sancocho canario	Migas extremeñas	Porrusalda	

LAS COCINAS DEL MUNDO			
COCINAS EUROPEAS			
FRANCIA	ITALIA	PORTUGAL	ALEMANIA
Quiche Loraine	Pasta a la Putanesca	Caldo verde	Spätzale
Ratatouille	Sopa Minestrone	Francesinha	Kartoffelpuffer
Coq au vin	Risotto	Bacalao Dourado	Chucrut
GRECIA	INGLATERRA		
Dolmades	Kedgerree		
Moussaka	Roastbeef		
Horiatiki salata	Hot pot		
COCINA SUDAMERICANA			
BRASIL	PERÚ	CHILE	ARGENTINA
Feijoada	Ceviche	Ajiaco	Locro
Rodizio	Causa Rellena	Chorillana	Choripán con chimichurri
Vatapá	Papa a la Huancaína	Ensalada a la chilena	Empanada argentina
COCINA NORTEAMERICANA			
EEUU		MEXICO	
Mac and chesse		Quesadillas	



Barbecue ribs	Fajitas de pollo
Sloopy Joe	Enchilada
ASIA	
CHINA	JAPÓN
Sopa Wan Tan	Ramen
Pollo Gong Bao	Sushi
Jiaozi	Takoyaki
MAGEB	
Cus-cus	
Tajine	
Pastela	
INDIA	
Pollo Tandori	
Somosas	
Kati roll	

- Se podrán incluir elaboraciones para personas con necesidades alimentarias específicas.

En estas elaboraciones se valorará la correcta mise en place, organización e higiene en los procesos, correcto pesado y porcionado de las materias primas y una adecuada utilización de métodos y técnicas de cocción, logrando un resultado final óptimo. Todos estos factores de evaluación se derivan de los Resultados de Aprendizaje de carácter práctico que anteriormente hemos detallado.

Para la realización de las pruebas prácticas, será imprescindible que el/la aspirante vista uniforme completo de cocina (gorro, chaquetilla, pantalón, calzado específico, mandil.) y que lleve las siguientes herramientas de trabajo:

1. Cuchillo cebollero.
2. Puntilla.
3. Pelador.
4. Encendedor.
5. Tijeras.
6. Lengua.
7. Pinzas de pescado.
8. Rodillo.



Castilla-La Mancha 9. Varilla.

10. Brocha/pincel.
11. Espátula de ballena.
12. Mangas desechables.
13. Boquillas, lisas y rizadas.

Cualquier pequeño material que el/la aspirante crea necesario para el desarrollo de la prueba basada en los contenidos específicos del módulo.

Una vez superadas tanto la parte teórica como la parte práctica, cada una de ellas tendrá un peso sobre la nota final del módulo del 50%

En base a lo establecido en la orden de evaluación de formación profesional, **Orden de 29/07/2010, de la Consejería de Educación, Ciencia y Cultura, por la que se regula la evaluación, promoción y acreditación académica del alumnado de formación profesional inicial del sistema educativo de la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha.** La calificación de las pruebas se realizará por resultados de aprendizaje. Cada uno de los resultados de aprendizaje tendrá una valoración de 0 a 10 puntos. La nota final será la resultante de realizar la ponderación según la tabla adjunta para cada uno de los módulos profesionales. Es imprescindible la obtención de una nota mínima de un 5 en cada uno de ellos para que se realice este sumatorio, es decir, si alguno de los resultados de aprendizaje tiene una nota inferior a 5, se considerara suspenso el examen.

CICLO: CFGM DE COCINA Y GASTRONOMÍA

(LOE) MÓDULO: POSTRES EN RESTAURACIÓN

DECRETO: Decreto 227/2008, de 16-09-2008, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado medio correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía en la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN A EVALUAR:

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Organiza las tareas para la elaboración de postres de restauración analizando las fichas técnicas.

Representa un valor del 8 % del total del módulo.

Criterios de Evaluación:

- a) Se han interpretado los diversos documentos relacionados con la producción.
- b) Se han determinado y secuenciado las distintas fases de la producción.
- c) Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas, etc.
- d) Se ha reconocido la importancia del orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo.
- e) Se han determinado los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos.
- f) Se ha valorado, desde el ámbito organizativo, la normativa higiénico- sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

2. Elabora postres a base de frutas reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

Representa un valor del 15 % del total del módulo.

Criterios de Evaluación:

- a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres a base de frutas y relacionado con sus posibilidades de aplicación.
- b) Se han distinguido y realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases del proceso para elaborar postres a base de frutas.
- c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.
- d) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres a base de frutas siguiendo los

procedimientos establecidos.

e) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.

f) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.

g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico- sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

3. Elabora postres a base de lácteos identificando métodos y aplicando procedimientos.

Representa un valor del 17 % del total del módulo.

Criterios de Evaluación:

a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres a base de lácteos.

b) Se han distinguido las distintas fases del proceso de elaboración respetando la formulación.

c) Se han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración.

d) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres a base de lácteos siguiendo los procedimientos establecidos.

e) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.

f) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.

g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental

4. Elabora postres fritos y de sartén reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

Representa un valor del 17 % del total del módulo.

Criterios de Evaluación:

a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres fritos y de sartén.

b) Se han distinguido las distintas fases del proceso de elaboración.

c) Se han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración.

d) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres fritos y de sartén siguiendo los procedimientos establecidos.

e) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.

f) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.

g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico- sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

5. Elabora helados y sorbetes, identificando y secuenciando las fases y aplicando métodos y técnicas.

Representa un valor del 15 % del total del módulo.

Criterios de Evaluación:

- a) Se han caracterizado los diferentes tipos de helados y sorbetes.
- b) Se han identificado las materias primas específicas de helados y sorbetes.
- c) Se han distinguido las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración.
- d) Se han realizado los procesos de elaboración de helados y sorbetes siguiendo los procedimientos establecidos.
- e) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- f) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.
- g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico- sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

6. Elabora semifríos reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

Representa un valor del 15 % del total del módulo.

Criterios de Evaluación:

- a) Se han caracterizado los diferentes tipos de semifríos.
- b) Se han distinguido las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración.
- c) Se han realizado los procesos de elaboración de semifríos siguiendo los procedimientos establecidos.
- d) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- e) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.
- f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico- sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

7. Presenta postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería, relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.

Representa un valor del 13 % del total del módulo.

Criterios de Evaluación:

- a) Se ha identificado el proceso de utilización o regeneración de productos que lo precisen.
- b) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.
- c) Se han realizado las diversas técnicas de presentación y decoración en función de las características del producto final y sus aplicaciones.
- d) Se han identificado y relacionado los principales elementos de decoración en pastelería y repostería, así como sus alternativas de uso.
- e) Se han dispuestos los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos
- f) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su consumo.
- g) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.
- h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico- sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

TEMARIO(CONTENIDOS):

1. Organización de las tareas para las elaboraciones depostres en restauración:

- Postres en restauración. Descripción, caracterización, clasificaciones y aplicaciones.
- Documentación asociada a los procesos productivos depostres. Descripción e interpretación.
- Fases y caracterización de la producción de postres y del servicio de los mismos en restauración.

2. Elaboración de postres a base de frutas:

- Postres a base de frutas. Descripción, análisis, tipos, características, aplicaciones y conservación.
- Procedimientos de ejecución de postres a base de frutas.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

3. Elaboración de postres a base de lácteos:

- Postres a base de lácteos. Descripción, análisis, características, aplicaciones y conservación características generales.
- Procedimientos de ejecución de postres a base de lácteos.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

4. Elaboración de postres fritos o de sartén:

- Postres fritos o de sartén. Descripción, análisis, tipos, características, aplicaciones y conservación.
- Procedimientos de ejecución de postres fritos o de sartén.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de

protección ambiental.

5. Elaboración de helados y sorbetes:

- Helados y sorbetes. Descripción, caracterización, tipos, clasificaciones, aplicaciones y conservación.
- Organización y secuenciación de fases para la obtención de helados y sorbetes.
- Procedimientos de ejecución para la obtención de helados y sorbetes.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

6. Elaboración de semifríos:

- Semifríos. Descripción, tipos, aplicaciones y conservación.
- Organización y secuenciación de fases para la obtención de semifríos.
- Procedimientos de ejecución para la obtención de semifríos.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

7. Presentación de postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería:

- Decoración y presentación de postres emplatados. Normas y combinaciones básicas.
- Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.
- Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabados de productos de postres emplatados.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

VALOR PORCENTUAL DE CADA RESULTADO DE APRENDIZAJE RESPECTO DEL TOTAL DEL MÓDULO	
RESULTADO DE APRENDIZAJE	%
1. Organiza las tareas para la elaboración de postres de restauración analizando las fichas técnicas.	8 %
2. Elabora postres a base de frutas reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.	15%
3. Elabora postres a base de lácteos identificando métodos y aplicando procedimientos.	17 %
4. Elabora postres fritos y de sartén reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.	17 %
5. Elabora helados y sorbetes, identificando y secuenciando las fases y aplicando métodos y técnicas.	15%
6. Elabora semifríos reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.	15 %
7. Presenta postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería, relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.	13%

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN:

La prueba constará de dos partes donde se evaluarán los contenidos del temario organizados por resultados de aprendizaje tal y como establece el decreto que regula el Ciclo Formativo, estas partes serán:

(A) Parte Teórica, y (B) Parte Práctica y la forma de calificación será la siguiente:

A. Parte Teórica.

La parte teórica tendrá una duración de 90 minutos, contará con 100 preguntas del tipo “respuesta de selección múltiple”, distribuidas entre los distintos Resultados de Aprendizaje, y basadas en los contenidos del módulo. Cada pregunta incorrecta descontará la tercera parte del valor de la nota de una correcta, mientras que las preguntas no contestadas ni sumarán ni restarán.

Habrà que superar esta parte teórica, aprobando todos los resultados de aprendizaje para poder acceder a la realización de la parte práctica.

B. Parte Práctica.

Pruebe de 120 minutos, basada en la realización de postres o elaboraciones culinarias básicas de:

• Postres fritos y de sartén.
• Postres a base de lácteos.
• Postres de helados y sorbetes.
• Postres de semifríos.
• Postres a base de frutas.
• Postres de las cocinas territoriales españolas.
• Postres de la cocina internacional.
• Postres adecuados y adaptados a diferentes intolerancias y alergias alimentarias.

En estas elaboraciones se valorará la correcta mise en place, organización e higiene en los procesos, correcto pesado y porcionado de las materias primas y una adecuada utilización de los métodos y técnicas de cocción, así como la presentación y el emplatado, logrando un resultado final óptimo. Todos estos factores de evaluación se derivan de los Resultados de Aprendizaje de carácter práctico que anteriormente hemos detallado.

Para la realización de las pruebas prácticas, será imprescindible que el/la aspirante vista uniforme completo de cocina (gorro, chaquetilla, pantalón, calzado específico, mandil.) y que lleve las siguientes herramientas de trabajo:

1. Cuchillo cebollero.
2. Puntilla.
3. Pelador.
4. Encendedor.
5. Tijeras.
6. Lengua.



Castilla-La Mancha



7. Pinzas de pescado.
8. Rodillo.
9. Varilla.
10. Brocha/pincel.
11. Guantes térmicos (horno).
12. Mangas pasteleras desechables.
13. Boquillas lisas y rizadas de diferentes tamaños.
14. Espátula de pastelería.

Una vez superadas tanto la parte teórica como la parte práctica, cada una de ellas tendrá un peso sobre la nota final del módulo del 50%

En base a lo establecido en la orden de evaluación de formación profesional, **Orden de 29/07/2010, de la Consejería de Educación, Ciencia y Cultura, por la que se regula la evaluación, promoción y acreditación académica del alumnado de formación profesional inicial del sistema educativo de la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha.** La calificación de las pruebas se realizará por resultados de aprendizaje. Cada uno de los resultados de aprendizaje tendrá una valoración de 0 a 10 puntos, y será el resultado de la ponderación del peso de los distintos Criterios de Evaluación que lo componen. La nota final será la resultante de realizar la ponderación según la tabla adjunta para cada uno de los módulos profesionales. Es imprescindible la obtención de una nota mínima de un 5 encada uno de ellos para que se realice este sumatorio, es decir, si alguno de los resultados de aprendizaje tiene una nota inferior al 5, se considerará no superada la prueba.



CICLO: CFGM DE COCINA Y GASTRONOMÍA

(LOE) MÓDULO: FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL

DECRETO:

Decreto 227/2008, de 16 de septiembre de 2008, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado medio correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía en la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

De conformidad con la norma de referencia (a saber, el precitado Decreto 227/2008, de 16 de septiembre –DOCM de 19 de septiembre de 2008-), los Resultados de Aprendizaje y Criterios de Evaluación son aquellos que, para el Módulo de FOL (Código 0049), constan en la misma y a cuyo tenor nos remitimos y que aparecen debidamente explicitados en un total de siete Resultados de Aprendizaje con los consecuentes Criterios de Evaluación asociados a cada uno de ellos.

TEMARIO:

Igualmente, y ya por cuanto se refiere a los Contenidos establecidos en el tan reiterado Decreto 227/2008, de 16 de septiembre, quienes se postulan a la superación del módulo que nos ocupa, han de preparar los siete bloques que consigna la norma, esto es, Bloque 1: La Búsqueda Activa de Empleo; Bloque 2: Gestión del Conflicto y Equipos de Trabajo; Bloque 3: Contrato de Trabajo; Bloque 4: Seguridad Social, Empleo y Desempleo; Bloque 5: Evaluación de Riesgos Profesionales; Bloque 6: Planificación de la Prevención de Riesgos en la Empresa y Bloque 7: Aplicación de Medidas de Prevención y Protección en la Empresa.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN:

La prueba objetiva que, a modo de examen, han de abordar los interesados y las interesadas para alcanzar la calificación final que suponga la superación del módulo profesional de Formación y Orientación Laboral va a consistir en una batería de preguntas organizadas por Bloques de Contenido asociados, cómo no, a cada uno de los Resultados de Aprendizaje. Las preguntas en cuestión serán de respuesta concisa y, algunas de ellas y dependiendo del contenido de que se trate, consistirán en la resolución de problemas de cálculo para la cuantificación de una indemnización o prestación del sistema público de Seguridad Social, por poner sólo unos ejemplos.



Para la realización del ejercicio bastará con servirse de material de escritura y una calculadora básica.

En base a lo establecido en la reglamentación de evaluación de formación profesional básicamente contenida en la Orden de 29 de julio de 2010, de la Consejería de Educación, Ciencia y Cultura por la que se regula la evaluación, promoción y acreditación académica del alumnado de formación profesional inicial del sistema educativo de la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha, la calificación de las pruebas se realizará por Resultados de Aprendizaje. Cada uno de los Resultados de Aprendizaje tendrá una valoración de 0 a 10 puntos. La calificación final del Módulo de FOL será la resultante de realizar la ponderación según la tabla que sigue, entendiéndose superado si se ha alcanzado una calificación final igual o superior a 5 puntos, siempre y cuando la nota asignada a cada Resultado de Aprendizaje previa a la ponderación sea igualmente de, al menos, 5 puntos. A sensu contrario, si en un Resultado de Aprendizaje se ha obtenido una valoración inferior a 5 puntos, el módulo profesional se considera no superado y, consecuentemente, suspenso.

TABLA DE PONDERACIÓN PORCENTUAL

Resultado de Aprendizaje	Ponderación en la Calificación Final
RA 1.- Selecciona oportunidades de empleo, identificando las diferentes posibilidades de inserción y las alternativas de aprendizaje a lo largo de la vida.	10%
RA 2.- Aplica las estrategias de trabajo en equipo, valorando su eficacia y eficiencia para la consecución de los objetivos de la organización.	2%
RA 3.- Ejerce los derechos y cumple las obligaciones que se derivan de las relaciones laborales, reconociéndolas en los diferentes contratos de trabajo.	43%
RA 4.- Determina la acción protectora del sistema de la Seguridad Social ante las distintas contingencias cubiertas, identificando las distintas clases de prestaciones.	15%
RA 5.- Evalúa los riesgos derivados de su actividad, analizando las condiciones de trabajo y los factores de riesgo presentes en su entorno laboral.	10%
RA 6.- Participa en la elaboración de un plan de prevención en la empresa, identificando las responsabilidades de todos los agentes implicados.	10%
RA 7.- Aplica las medidas de prevención y protección, analizando las situaciones de riesgo en el entorno laboral del Técnico en Cocina y Gastronomía.	10%

En Valdepeñas, a doce de abril de dos mil veintiuno.



CICLO: CFGM DE COCINA Y GASTRONOMÍA

(LOE) MÓDULO: EMPRESA E INICIATIVA EMPRENDEDORA

DECRETO:

Decreto 227/2008, de 16 de septiembre de 2008, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado medio correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía en la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

De conformidad con la norma de referencia (a saber, el precitado Decreto 227/2008, de 16 de septiembre –DOCM de 19 de septiembre de 2008-), los Resultados de Aprendizaje y Criterios de Evaluación son aquellos que, para el Módulo de EMPRESA E INICIATIVA EMPRENDEDORA (Código 0050), constan en la misma y a cuyo tenor nos remitimos y que aparecen debidamente explicitados en un total de cinco Resultados de Aprendizaje con los consecuentes Criterios de Evaluación asociados a cada uno de ellos.

TEMARIO:

Igualmente, y ya por cuanto se refiere a los Contenidos establecidos en el tan reiterado Decreto 227/2008, de 16 de septiembre, quienes se postulan a la superación del módulo que nos ocupa, han de preparar los cinco bloques que consigna la norma, esto es, Bloque 1: Iniciativa Emprendedora; Bloque 2: La Empresa y su Entorno; Bloque 3: Creación y Puesta en Marcha de una Empresa; Bloque 4: Función Administrativa y Bloque 5: El Trabajo Autónomo.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN:

La prueba objetiva que, a modo de examen, han de abordar los interesados y las interesadas para alcanzar la calificación final que suponga la superación del módulo profesional de “Empresa e Iniciativa Emprendedora” va a consistir en una batería de preguntas organizadas por Bloques de Contenido asociados, cómo no, a cada uno de los Resultados de Aprendizaje. Las preguntas en cuestión serán de respuesta concisa y, algunas de ellas y dependiendo del contenido de que se trate, consistirán en la resolución de problemas de cálculo para la obtención, por ejemplo, de un ratio financiero u otra operación contable.



Para la realización del ejercicio bastará con servirse de material de escritura y una calculadora básica.

En base a lo establecido en la reglamentación de evaluación de formación profesional básicamente contenida en la Orden de 29 de julio de 2010, de la Consejería de Educación, Ciencia y Cultura por la que se regula la evaluación, promoción y acreditación académica del alumnado de formación profesional inicial del sistema educativo de la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha, la calificación de las pruebas se realizará por Resultados de Aprendizaje. Cada uno de los Resultados de Aprendizaje tendrá una valoración de 0 a 10 puntos. La calificación final del Módulo de EIE será la resultante de realizar la ponderación según la tabla que sigue, entendiéndose superado si se ha alcanzado una calificación final igual o superior a 5 puntos, siempre y cuando la nota asignada a cada Resultado de Aprendizaje previa a la ponderación sea igualmente de, al menos, 5 puntos. A sensu contrario, si en un Resultado de Aprendizaje se ha obtenido una valoración inferior a 5 puntos, el módulo profesional se considera no superado y, consecuentemente, suspenso.

TABLA DE PONDERACIÓN PORCENTUAL

Resultado de Aprendizaje	Ponderación en la Calificación Final
RA 1.- Reconoce las capacidades asociadas a la iniciativa emprendedora, analizando los requerimientos derivados de los puestos de trabajo y de las actividades empresariales.	10%
RA 2.- Define la oportunidad de creación de una pequeña empresa, valorando el impacto sobre el entorno de actuación e incorporando valores éticos.	15%
RA 3.- Realiza las actividades para la constitución y puesta en marcha de una empresa, seleccionando la forma jurídica e identificando las obligaciones legales asociadas.	25%
RA 4.- Realiza actividades de gestión administrativa y financiera básica de una pequeña y mediana empresa, identificando las principales obligaciones contables y fiscales y cumplimentando la documentación.	25%
RA 5.- Define su inserción en el mercado laboral como trabajador autónomo, analizando el régimen jurídico de su actividad, así como la realidad de los trabajadores autónomos económicamente dependientes.	25%

En Valdepeñas, a doce de abril de dos mil veintiuno.



CICLO: CFGM DE COCINA Y GASTRONOMÍA

(LOE) MÓDULO: Inglés técnico para los ciclos formativos con perfil profesional de hostelería.

Código: CLM0003

DECRETO: Decreto 227/2008, de 16-09-2008, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado medio correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía en la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN A EVALUAR:

1. Valora la importancia del idioma en los procesos de cocina propios de los servicios de cocina y restauración, tanto para la propia etapa formativa como para su inserción laboral, orientando su aprendizaje a las necesidades específicas del sector.

Criterios de evaluación:

- a) Se han determinado las situaciones más frecuentes en las que el idioma será necesario para su desempeño profesional y académico.
- b) Se han identificado las destrezas comunicativas que se deben mejorar de cara a responder a las necesidades planteadas.
- c) Se ha desarrollado interés en el idioma no sólo como instrumento para la consecución de objetivos profesionales, sino que se han valorado, además, sus aspectos sociales y culturales, lo que favorece la integración en un entorno laboral cada vez más multicultural y plurilingüe.

2. Comprende tanto textos estándar de temática general como documentos especializados, sabiendo extraer y procesar la información técnica que se encuentra en manuales y textos propios de los procesos de cocina propios de los servicios de hostelería y turismo.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado y comprendido las ideas centrales de los textos tanto de temas generales como especializados.
- b) Se han localizado y seleccionado, tras una lectura rápida, datos específicos en textos breves, cuadros, gráficos y diagramas.
- c) Se ha accedido a la bibliografía complementaria y materiales de consulta necesarios o recomendados para el resto de módulos del ciclo formativo de grado medio de Cocina y Gastronomía, encontrando en catálogos, bibliotecas o Internet la información deseada.
- d) Se ha familiarizado con los patrones de organización más habituales de los textos, facilitando así tanto la comprensión como la rápida localización de la información en los mismos.
- e) Se ha deducido el significado de palabras desconocidas a través de su contexto, gracias a la comprensión de las relaciones entre las palabras de una frase y entre las frases de un párrafo.
- f) Se han entendido y utilizado las instrucciones y explicaciones de manuales (de mantenimiento, de instrucciones, tutoriales...) para resolver un problema específico.

3. Inicia y mantiene conversaciones a velocidad normal y en lengua estándar sobre asuntos cotidianos del trabajo propios del sector de la cocina y los servicios de hostelería y turismo de carácter general, aunque para ello se haya recurrido a estrategias comunicativas como hacer pausas para clarificar, repetir o confirmar lo escuchado / dicho.



Criterios de evaluación

- a) Se ha intercambiado información técnica mediante simulaciones de las formas de comunicación más habituales en el trabajo: conversaciones telefónicas, reuniones, presentaciones...
- b) Se han explicado y justificado planes, intenciones, acciones y opiniones.
- c) Se ha desarrollado la capacidad de solicitar y seguir indicaciones detalladas en el ámbito laboral para la resolución de problemas, tales como el funcionamiento de objetos, maquinaria o programas de ordenador.
- d) Se han practicado estrategias de clarificación, como pedir a alguien que aclare o reformule de forma más precisa lo que acaba de decir o repetir parte de lo que alguien ha dicho para confirmar la comprensión.
- e) Se ha mostrado capacidad de seguir conferencias o charlas en lengua estándar sobre temas de su especialidad, distinguiendo las ideas principales de las secundarias, siempre que la estructura de la presentación sea sencilla y clara.
- f) Se ha practicado la toma de notas de reuniones en tiempo real para posteriormente ser capaz de transmitir los puntos esenciales de la presentación.
- g) Se ha transmitido y resumido oralmente de forma sencilla lo leído en documentos de trabajo, utilizando algunas palabras y el orden del texto original.
- h) Se han descrito procedimientos, dando instrucciones detalladas de cómo realizar las actuaciones más frecuentes dentro del ámbito laboral.
- i) Se han realizado con éxito simulaciones de entrevistas laborales, asumiendo tanto el rol de entrevistado como de entrevistador, siempre que el cuestionario haya sido preparado con antelación.

Se ha logrado un discurso que, si bien afectado por ocasionales pérdidas de fluidez y por una pronunciación, entonación y acento influenciados por la lengua materna, permite hacer presentaciones breves sobre temas conocidos que son seguidas y comprendidas sin dificultad.

4. Es capaz de escribir textos coherentes y bien estructurados sobre temas habituales del sector de la Hostelería y turismo.

Criterios de evaluación:

- a) Se han elaborado ejemplos de los escritos más habituales del ámbito laboral, ajustando éstos a los modelos estándar propios del sector: informes de actuaciones, entradas en libros de servicio, presentaciones y respuestas comerciales...
- b) Se ha redactado el currículum vitae y sus documentos asociados (carta de presentación, respuesta a una oferta de trabajo...) de cara a preparar la inserción en el mercado laboral.
- c) Se ha solicitado o transmitido por carta, fax, correo electrónico o circular interna una información puntual breve al entorno laboral: compañeros de trabajo, clientes...
- d) Se han redactado descripciones detalladas de los objetos, procesos y sistemas más habituales del sector.
- e) Se ha resumido información recopilada de diversas fuentes acerca de temas habituales del sector profesional y se ha expresado una opinión bien argumentada sobre dicha información.

5. Posee y usa el vocabulario y los recursos suficientes para producir y comprender textos tanto orales como escritos sobre los procesos de cocina propios de los servicios de hostelería y turismo. Los errores gramaticales no suelen dificultar la comunicación.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha adquirido el vocabulario técnico necesario, de manera que se recurre al diccionario



tan sólo ocasionalmente para la comprensión de los documentos y el desarrollo de actividades más frecuentes del sector.

b) Se han puesto en práctica las estructuras gramaticales básicas más utilizadas dentro del sector profesional, consiguiendo comunicar con un satisfactorio grado de corrección.

c) Se han desarrollado estrategias de aprendizaje autónomo para afrontar los retos comunicativos que el idioma planteará a lo largo de la carrera profesional.

TEMARIO:

1. Análisis de las necesidades comunicativas propias de los procesos de cocina propios de los servicios de hostelería y turismo:

Determinación de las necesidades objetivas y de aprendizaje en el ciclo formativo de grado medio de Cocina y Gastronomía.

Identificación de los objetivos del alumnado mediante métodos que fomenten su participación para recabar información acerca de sus intereses, prioridades y nivel partida: cuestionarios, entrevistas, pruebas evaluadoras y de autoevaluación, debates en clase.

Comprensión de la lectura de textos propios de los servicios de Hostelería y turismo:

La organización de la información en los textos técnicos: índices, títulos, encabezamientos, tablas, esquemas y gráficos,

Técnicas de localización y selección de la información relevante: lectura rápida para la identificación del tema principal (skimming) y lectura orientada a encontrar una información específica (scanning).

Estrategias de lectura activa: análisis previo, toma de notas, clarificación de conceptos, revisión de la comprensión y predicción.

Comprensión, uso y transferencia de la información leída: Síntesis, resúmenes, esquemas o gráficos realizados durante y después de la lectura.

Las relaciones internas en los textos: causa/efecto, comparación, contraste, secuenciación...

Elementos de cohesión y coherencia en los textos: conjunciones y otros nexos (discourse markers).

Estudio de modelos de correspondencia profesional y su propósito: cartas, faxes o emails para pedir o responder a información solicitada, formular y/o contestar a pedidos, reclamaciones...

Características de los tipos de documentos propios del sector profesional: manuales de mantenimiento, libros de instrucciones, informes, planes estratégicos, normas de seguridad...

2. Interacción oral en el ámbito profesional de la cocina y gastronomía dentro del sector de la hostelería y turismo:

Fórmulas habituales para iniciar, mantener y terminar conversaciones en diferentes entornos (llamadas telefónicas, presentaciones, reuniones, entrevistas laborales...) atendiendo a las convenciones del ámbito laboral propio del sector.

Estrategias para mantener la fluidez en las presentaciones: "rellenadores" del discurso (fillers), introducción de ejemplos, formulación de preguntas para confirmar comprensión...

Funciones de los marcadores del discurso y de las transiciones entre temas en las presentaciones orales, tanto formales como informales.

Identificación del objetivo y tema principal de las presentaciones y seguimiento del desarrollo del mismo.

Resolución de los problemas de comprensión en las presentaciones orales mediante la



deducción por el contexto y la familiarización con la estructura habitual de las mismas.
Simulaciones de conversaciones profesionales en las que se intercambian instrucciones de trabajo, planes, intenciones y opiniones.
Estrategias de “negociación del significado” en las conversaciones: fórmulas de petición de clarificación, repetición y confirmación para la comprensión.

3. Producción escrita de textos propios de los procesos de cocina propios de los servicios de hostelería y turismo:

Características de la comunicación escrita profesional: factores y estrategias que contribuyen a la claridad, unidad, coherencia, cohesión y precisión de los escritos, así como atención a las fórmulas y convenciones del sector. Correspondencia profesional. Estructura y normas de cartas, emails, folletos, documentos oficiales, memorándums, respuestas comerciales y otras formas de comunicación escrita entre trabajadores del sector.

Fórmulas habituales en el sector para la redacción de descripciones estáticas y dinámicas.

Técnicas para la elaboración de resúmenes y esquemas de lo leído o escuchado.

Redacción del Currículum Vitae y sus documentos asociados según los modelos estudiados.

4. Medios lingüísticos utilizados:

Las funciones lingüísticas propias del idioma especializado en los procesos de Cocina y Gastronomía y los elementos gramaticales asociados:

Principales funciones: Descripciones estáticas (de características y atributos de componentes, sistemas, herramientas de trabajo...), descripciones dinámicas (secuenciación de los pasos de procesos y procedimientos), instrucciones, definiciones y expresión de la finalidad, clasificación, causa y consecuencia, ejemplificación, obligación, posibilidad, opinión...

Principales elementos gramaticales: revisión de los tiempos verbales básicos, los comparativos, el modo imperativo, la voz pasiva, el infinitivo de finalidad, los conectores y marcadores del discurso, los verbos modales, las oraciones de relativo, las oraciones condicionales...

Estrategias de adquisición y desarrollo del vocabulario propio de los procesos de Cocina y Gastronomía Formación de palabras mediante el estudio de prefijos y sufijos, identificación de los tipos de palabras, nominalización, clasificaciones léxicas, “collocations”, deducción del significado de palabras a través del contexto.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN:

El examen constará de cinco partes donde se evaluarán los contenidos del temario organizados por resultados de aprendizaje tal y como establece el decreto que regula el ciclo formativo. Estas partes serán: (A) Funciones (B) Reading (C) Listening (D) Speaking (E) Writing (F) Vocabulario y gramática y la forma de calificación será la siguiente:

(A) Funciones : Valora la importancia del idioma en su campo de especialización, tanto para la propia etapa formativa como para su inserción laboral, orientando su aprendizaje a las necesidades específicas de su sector.

- Costumbres y características culturales relacionadas con el mundo de la restauración típicas de los países de habla inglesa.

- Horas de apertura y cierre del establecimiento.

- Disponibilidad del establecimiento.



- Frecuencia con la que se realizan algunas acciones.
- Explicaciones de una manera educada.
- Uso de las formas cortas de los verbos.
- Disculpas por escrito de un modo formal.
- Peticiones de un modo educado.
- Preguntas por la ubicación de ciertos lugares.
- Preguntas a los clientes cómo les gustaría que se sirvieran sus bebidas.
- Preguntas a los clientes cómo quieren pagar.
- Situaciones en el bar.
- Instrucciones para elaborar un cocktail.
- Elaboración de una bebida.
- Personal del restaurante tomando nota de los aperitivos, entrantes y platos principales.
- Presentación del menú de postres.
- Personal del restaurante explicando los menús de quesos y postres.
- Comparativa de diferentes vinos.
- Países y las nacionalidades.
- El camarero toma nota de un pedido de vino.
- Consejos al cliente.
- El personal del restaurante contesta a las peticiones.
- Explicaciones de los tipos de platos..
- Explicaciones de los ingredientes de un plato.
- Indicaciones de lo que un plato contiene.
- Quejas de los clientes en hoteles y restaurantes.
- Explicaciones de las responsabilidades de la recepción del hotel y del personal de cocina.
- Preparación de comida.
- Comprensión de la normativa sobre higiene.
- Descripción del contenido de unas imágenes.
- Uso de las medidas de salud y seguridad.
- Quejas de los clientes de un hotel acerca de un mal servicio.



(B) Reading: Comprende textos cortos y sencillos sobre temas laborales concretos redactados en un lenguaje habitual y cotidiano o relacionado con el trabajo.

Comprensión de un texto mediante ejercicios, tales como preguntas, respuestas múltiples, ejercicios de verdadero/falso, completar oraciones, búsqueda de palabras con significado similar, etc.

Lecturas y preguntas de comprensión acerca de diferentes temas.

- Lectura de un texto sobre el horario de un restaurante y contestar a unas preguntas.
- Lectura de un email confirmando confirmando la reserva de un cliente en un hotel.
- Lectura de un diálogo.
- Lectura de los diferentes ingredientes para elaboración de cocktails.
- Lectura de la carta de un restaurante.
- Lectura de los diferentes platos de una carta.
- Lectura de la carta de postres y quesos.
- Lectura de los quesos más importantes del mundo.
- Lecturas sobre los diferentes vinos del mundo.
- Lectura de un diálogo telefónico entre un cliente y el servicio de habitaciones.
- Lectura de un diálogo acerca de los ingredientes de diferentes platos.
- Lectura de una carta exponiendo quejas.
- Lectura acerca de la recepción de un hotel, del personal de cocina y sus responsabilidades.
- Ordenar oraciones para hacer una receta.
- Ordenar diferentes columnas de palabras de manera coherente.
- Lectura de un guión.
- Leer un texto sobre una queja y ofrecer consejo y soluciones.

(C) Listening:

Inicia y mantiene conversaciones a velocidad normal y en lengua estándar sobre asuntos cotidianos del trabajo propios del sector de la cocina y los servicios de hostelería y turismo de carácter general, aunque para ello se haya recurrido a estrategias comunicativas como hacer pausas para clarificar, repetir o confirmar lo escuchado / dicho.

Comprensión oral de una grabación a través de ejercicios tales como preguntas de comprensión, ejercicios de verdadero/falso, ejercicios de respuesta múltiple, completar oraciones y huecos, etc.

- Llamada telefónica. True/ False y completar datos.
- Pedir disculpas. True/ False y completar datos.
- Completar textos y oraciones. Seleccionar la información de un diálogo.
- El cliente pide bebidas en un bar. Completar información.
- Elaborar un cóctel. Ordenar unos dibujos, completar textos y asignar información de acuerdo con el diálogo escuchado.
- Tomar nota de los pedidos. True / False, completar textos.



- Identificar información en un diálogo, rellenar un cuadro escuchando un texto oral.
- Contestar preguntas, true/ false, unir información, subrayar la opción correcta.
- Descripción de platos.Completar oraciones, unir información, buscar soluciones.
- Seleccionar la información que se escucha, completar oraciones, unir información.
- Quejas .Unir información, completar una tabla.
- Trabajos y deberes.True/ false, completar oraciones, unir información.
- Instrucciones y explicar una receta.Contestar preguntas, completar oraciones, unir información.
- Diálogo entre la recepción y el cliente.Seleccionar las palabras que escuchemos, completar oraciones, contestar preguntas.
- Salud y seguridad.True / False, Completar oraciones, contestar preguntas, seleccionar oraciones.
- Unir soluciones y problemas, completar oraciones, señalar la información correcta.

(D) Speaking:

Inicia y mantiene conversaciones a velocidad normal y en lengua estándar sobre asuntos cotidianos del trabajo propios del sector de la cocina y los servicios de hostelería y turismo de carácter general, aunque para ello se haya recurrido a estrategias comunicativas como hacer pausas para clarificar, repetir o confirmar lo escuchado / dicho.

Producción oral mediante encuestas, ejercicios de role-play, presentaciones, descripción de imágenes, etc

- Actividad oral en parejas.
- Practicar cómo preguntar y dar direcciones y cómo registrar a una persona.
- Practicar cómo pedir bebidas y cómo ofrecérselas al cliente.
- Diálogo para pedir y tomar nota de los pedidos.
- Diálogo para pedir y tomar nota de los pedidos.
- Debate sobre la calidad de los vinos.
- Práctica de dos tipos de diálogos.
- Practicar un diálogo mostrando quejas y posibles soluciones.
- Explicar los diferentes trabajos y deberes.
- Dar instrucciones, explicar una receta.
- Practicar preguntas y respuestas, crear un diálogo por parejas que representen al recepcionista y a un cliente.
- Practicar un diálogo entre el jefe de personal y un cliente.



(E) Writing: Expresión escrita de un texto.

Es capaz de escribir textos coherentes y bien estructurados sobre temas habituales del sector de la Hostelería y turismo.

- Escribir un email.
- Completar frases escribiendo las fechas en letra.
- Escribir frases dando explicaciones educadas.
- Disculpase por escrito en diferentes situaciones.
- Escribir un email confirmando una reserva.
- Completar un diálogo del procedimiento del check-in.
- Completar diálogos a través de diferentes imágenes acerca de bebidas.
- Escribir instrucciones para la elaboración de diferentes cocktails..
- Los alumnos crean un texto sobre la elaboración de una bebida.
- Crear un menú.
- Escribir acerca de los diferentes tipos de quesos postres.
- Completar información acerca de los diferentes tipos de vinos.
- Completar un crucigrama.
- Completar una tabla de vinos.
- Escribir un diálogo en parejas acerca de peticiones.
- Escribir peticiones acerca de unas imágenes.
- Crear un plato.
- Completar un crucigrama.
- Redactar una carta de quejas por el trato recibido en un hotel.
- Escribir un diálogo en parejas acerca de quejas.
- Completar un crucigrama.
- Completar frases acerca del personal de cocina y sus responsabilidades.
- Completar frases acerca de los trabajos de un hotel.
- Escribir instrucciones para una receta.
- Tomar notas sobre una receta.
- Tomar notas de peticiones telefónicas.
- Escribir las respuestas adecuadas a algunas peticiones.
- Escribir normas de seguridad e higiene en el trabajo.
- Completar un crucigrama.
- Redactar una carta en parejas, ofreciendo consejo y soluciones.
- Escribir frases detallando las responsabilidades de los miembros del personal de un hotel.



(F) Vocabulario y gramática.

Posee y usa el vocabulario y los recursos suficientes para producir y comprender textos tanto orales como escritos sobre los procesos de cocina propios de los servicios de hostelería y turismo.

Ejercicios de vocabulario y gramática

-Fechas.

-Adverbios de frecuencia: always, sometimes, rarely, never.

- Denegar peticiones.

-Presente simple (formas breves): be, do, can

- Vocabulario: accept, left, mid-afternoon, this morning...

- Adjetivos posesivos: my, your, his, her, our, your, their.

- Vocabulario: hair salon, luggage, spring, public holiday.

- Preguntas y ofrecimientos con Can, Could, Shall, Would you like?

- Vocabulario: beer, soda, spirit, sherry...

- Marcadores del orden: first, next, then, finally. El uso del imperative para dar instrucciones

- Vocabulario: cherry, stir, Mai Tai, a third.

- A/an, the, some.

- Vocabulario: grilled, mushroom, crab cakes, red onion tart.

-Some, any.

- Vocabulario: meringue, chocolate sauce, Apple pie, goat's cheese.

- Comparaciones.

- Vocabulario: light, smooth, corkscrew.

- Ofrecer ayuda: I'll get you one/ some/ another/ some more.

- Vocabulario: delay, terrace, work.

- Presente simple pasivo.

- Vocabulario: dessert fork, pepper, bake, roast.

- Pasado simple.

- Vocabulario: attendant, over-cooked, filthy.

- This/ that, these/ those, here/there.

- Responsible to, responsible for

- Vocabulario: dry cleaning, printer, dishwasher.

- Must, have to, don't have to, mustn't

- Vocabulario: chop, scrape, garlic crusher, cream

- Need + noun, need + -ing, need + full infinitive.



- Vocabulario: continental breakfast, lift, pastries.
- Adjetivos y adverbios.
- Vocabulario: emergency, evacuate, fire axe.
- Should + present perfect passive.
- Vocabulario: mend, suitable, note pad.

En base a lo establecido en la orden de evaluación de formación profesional, Orden de 29/07/2010, de la Consejería de Educación, Ciencia y Cultura, por la que se regula la evaluación, promoción y acreditación académica del alumnado de formación profesional inicial del sistema educativo de la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha. La calificación de las pruebas se realizará por resultados de aprendizaje. Cada uno de los resultados de aprendizaje tendrá una valoración de 0 a 10 puntos. La nota final será la resultante de realizar la ponderación según la tabla adjunta para cada uno de los módulos profesionales. Es imprescindible la obtención de una nota mínima de un 5 en cada uno de ellos para que se realice este sumatorio, es decir, si alguno de los resultados de aprendizaje tiene una nota inferior al 5, se considerara suspenso el examen.

En la evaluación final la suma del porcentaje de peso de todos los resultados de aprendizaje será 100.

RESULTADO DE APRENDIZAJE (RA)	PONDERACIÓN EN LA CALIFICACIÓN FINAL
1	5
2	20
3	40
4	20
5	15
	100%



Castilla-La Mancha

