

1. IDENTIFICACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN

FAMILIA PROFESIONAL: HOSTELERÍA Y TURISMO

DENOMINACIÓN: TÉCNICO EN COCINA Y GASTRONOMÍA

MÓDULO PROFESIONAL: TÉCNICAS CULINARIAS

Dicha programación hace referencia a un módulo profesional del título de Técnico en Cocina y Gastronomía. Este título profesional esta regulado por el **Real Decreto 1396/2007 de 29 de octubre**, el cual, conforme a lo previsto en el **RD 1147/2011 de 29 de julio**, establece el título y fijan sus enseñanzas mínimas.

La Comunidad de Murcia, haciendo uso de sus competencias (art. 6.4 de la LOE) ha estableciendo, en la **Orden de 5 de noviembre del 2010**, el currículo del Ciclo de Grado Medio correspondiente al Título de Técnico en **Cocina y Gastronomía**. En este currículo se tiene en cuenta la Disposición Adicional Tercera de la L.O. 5/2002, sobre las Cualificaciones. Mediante la incorporación del módulo de inglés técnico para el ciclo formativo que tratamos, y la definición de contenidos sobre prevención de riesgos laborales, con el fin de que los alumnos/as obtengan el certificado de Técnico en Prevención de Riesgos Laborales, Nivel Básico (R. D. 39/1997, de 17 de enero).

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE DEL MÓDULO Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Los objetivos del módulo “**Técnicas culinarias**” expresados en términos de resultados de aprendizaje, conforman los conocimientos, destrezas y competencias contextualizadas que se alcanzan con dicho módulo profesional. Es decir, los resultados de aprendizaje expresan lo que una persona sabe, comprende y es capaz de hacer al culminar un proceso de aprendizaje.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

2. Confecciona elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando

los diversos procedimientos.
3. Prepara elaboraciones culinarias elementales identificando y aplicando los diferentes procedimientos.
4. Elabora guarniciones y elementos de decoración relacionándolos con el tipo de elaboración y forma de presentación.
5. Realiza acabados y presentaciones, valorando su importancia en el resultado final de la elaboración culinaria.
6. Desarrolla el servicio en cocina, valorando sus implicaciones en la satisfacción del cliente.

A continuación se enumeran los Resultados de aprendizaje, en relación con los elementos de capacidad, o criterios de evaluación, que en su totalidad conforman los conocimientos, destrezas y competencias contextualizadas que se alcanzan con dicho módulo profesional. **R.D. 1396/2007 de 29 de octubre.**

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

Criterios de evaluación:

- Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.
- Se han descrito y clasificado las diversas técnicas de cocción.
- Se han identificado y relacionado las técnicas de cocción respecto a sus posibilidades de aplicación a diversos géneros.
- Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas de cocción.
- Se han identificado las fases y formas de operar distintivas en la aplicación de cada técnica.
- Se han ejecutado las diversas técnicas de cocción siguiendo los procedimientos establecidos. Se han distinguido posibles alternativas en función de los resultados obtenidos.
- 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.

Criterios de evaluación:

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

- Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los procedimientos de elaboración de fondos, salsas y otras elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.
- Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los procedimientos establecidos.
- Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
- Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.
- Se han realizado todas las operaciones 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.

Criterios de evaluación:

- Se ha interpretado correctamente la información necesaria.
- Se ha realizado correctamente el escandallo de los géneros y la valoración de las elaboraciones culinarias, a partir de las fichas de rendimiento de las materias primas utilizadas.
- Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de las elaboraciones en tiempo y forma.
- Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.
- Se han ejecutado las tareas de obtención de elaboraciones culinarias elementales siguiendo los procedimientos establecidos.
- Se han mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso.
- Se ha justificado el uso de la técnica en función del alimento a procesar.
- Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
- Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénica-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.

Criterios de evaluación:

- Se han descrito y clasificado las diversas guarniciones y decoraciones, así como sus posibles aplicaciones.
- Se han determinado las guarniciones y decoraciones adecuándolas a la elaboración a la que acompañan.
- Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.
- Se han elaborado las guarniciones y decoraciones siguiendo los procedimientos establecidos.
- Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
- 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.

Criterios de evaluación:

- Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos que configuran la elaboración.
- Se han dispuesto los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos.
- Se han identificado, justificado y aplicado las técnicas de envasado y conservación necesarias para los productos semielaborados y/o acabados siguiendo los procedimientos establecidos.
- Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
- 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.

Criterios de evaluación:

- Se han identificado los diferentes tipos de servicio y sus características.
- Se han mantenido los diversos productos en condiciones óptimas de servicio.
- Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo del servicio.
- Se ha interpretado la documentación relacionada con los requerimientos del servicio.
- Se han realizado las elaboraciones de obligada ejecución durante el desarrollo del servicio siguiendo los procedimientos establecidos.

- Se han dispuesto los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos.
- Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

3. CRITERIOS GENERALES DE CALIFICACIÓN

Prueba teórica: 40% de la nota total

Prueba práctica: 60% de la nota total.

Para poder hacer media entre las dos pruebas se deberán tener un mínimo de 4 puntos en la prueba teórica y un 5 en la prueba práctica, ambas sobre 10 puntos.

4. CARACTERÍSTICAS DE LA PRUEBA E INSTRUMENTOS NECESARIOS PARA SU DESARROLLO

La prueba constará de dos partes, una primera teórica y una segunda práctica.

Para pasar a la segunda prueba práctica el alumno/a deberá obtener en la primera prueba teórica una puntuación mínima de 4 puntos (sobre 10).

La prueba teórica consistirá de un examen tipo test, en el cual cada 3 preguntas mal se restará una bien.

La prueba práctica consistirá en una elaboración completa, en la que el alumno/a deberá demostrar sus destrezas y conocimientos del módulo, dicha prueba se desarrollará en las cocinas y los alumnos/as deberán ir correctamente uniformados, según la normativa higiénico-sanitaria vigente.

MATERIAL NECESARIO

El material necesario para realizar las pruebas será:

- Cuchillo cebollero, puntilla, pelador, boquilla lisa y rizada del número 12, termómetro digital, pincel de cerdas alimentarias, espátula, en su correspondiente funda de cuchillos.
- Bolígrafo azul o negro.

UNIFORMIDAD

Será necesario contar con la siguiente indumentaria:

- Pantalón de cocina
- Chaquetilla
- Delantal
- Gorro
- Calzado específico de cocina