

IDENTIFICACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN

FAMILIA PROFESIONAL: HOSTELERÍA Y TURISMO

DENOMINACIÓN: TÉCNICO EN COCINA Y GASTRONOMÍA

MÓDULO PROFESIONAL: PRODUCTOS CULINARIOS

Dicha programación hace referencia a un módulo profesional del título de Técnico en Cocina y Gastronomía. Este título profesional está 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 establecido, 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 “**Productos Culinarios**” 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. Organiza los procesos productivos y de servicio en cocina analizando información oral o escrita.
2. **Elabora productos culinarios establecidos, seleccionando y aplicando técnicas tradicionales y avanzadas.**
3. **Elabora productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas evaluando las distintas alternativas.**
4. **Elabora platos para personas con necesidades alimenticias específicas analizando las características propias de cada situación.**

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.**

Nota importante: Los criterios de evaluación que aparecen en cursiva-negrita son los mínimos imprescindibles.

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, etc.

d) Se han tenido en cuenta las posibles necesidades de coordinación con el resto del equipo de cocina.

e) Se ha reconocido la importancia del orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo.

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.

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 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.
- 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.**

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 los elementos entre sí de manera razonable.**

d) Se ha 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 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.

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.

3. CRITERIOS GENERALES DE CALIFICACIÓN

Primera prueba: Examen teórico 40% de la nota total.

Segunda prueba: Examen práctico 60% de la nota total.

Para hacer media, se deberán obtener un mínimo de 4 puntos sobre 10 .

Ambas pruebas estarán basadas en los contenidos mínimos marcados por el currículo.

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

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

La primera prueba teórica será eliminatoria, por lo tanto para pasar a la segunda prueba práctica, el alumno deberá obtener una puntuación mínima de 4 puntos (sobre 10).

La prueba teórica, de 2 horas de duración, consistirá en un examen teórico, de los contenidos arriba especificados.

La prueba práctica, tendrá una duración máxima de 3 horas, consistirá en una elaboración completa, en la que el alumno deberá demostrar sus destrezas y conocimientos del módulo, dicha prueba se desarrollará en las cocinas y los alumnos deberán ir correctamente uniformados, según la normativa higiénico-sanitaria vigente.

MATERIAL NECESARIO

Bolígrafo azul o negro.

El material necesario para realizar las pruebas será: Cuchillo cebollero, puntilla, boquilla lisa y rizada del número 12, termómetro digital, pincel de cerdas alimentarias, espátula y pelador, en su correspondiente funda de cuchillos.

UNIFORMIDAD

Será necesario contar con la siguiente indumentaria:

- Pantalón de cocina.

Chaquetilla.

- Delantal.

- Gorro.

- Calzado específico de cocina.

