

## **1. IDENTIFICACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN**

**FAMILIA PROFESIONAL: HOSTELERÍA Y TURISMO**

**DENOMINACIÓN: TÉCNICO EN COCINA Y GASTRONOMÍA**

**MÓDULO PROFESIONAL: PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS.**

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 **“Preelaboración y conservación de alimentos”** 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.	Recepciona materias primas distinguiendo sus características organolépticas y aplicaciones
2.	Acopia materias primas analizando los documentos asociados con la producción tales como fichas técnicas, órdenes de trabajo y otros.
3.	Prepara maquinaria, batería, útiles y herramientas reconociendo su funcionamiento y aplicaciones, así como su ubicación.
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.
5.	Regenera materias primas seleccionando y aplicando las técnicas en función de las características del producto a regenerar.
6.	Conserva géneros crudos, semielaborados y elaborados, justificando y aplicando el método empleado.

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. Recepciona materias primas distinguiendo sus características organolépticas y aplicaciones.

**Criterios de evaluación:**

- Se ha reconocido la documentación asociada a la recepción de pedidos.
- Se han reconocido las materias primas y sus características.
- Se ha interpretado el etiquetado de los productos.
- Se ha comprobado la coincidencia de calidad y cantidad de lo solicitado con lo recibido.
- Se han determinado los métodos de conservación de las materias primas.
- Se han almacenado las materias primas en el lugar apropiado para su conservación.
- Se han colocado las materias primas en función de la prioridad en su consumo.
- Se ha mantenido el almacén en condiciones de orden y limpieza.
- 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.

**Criterios de evaluación:**

- Se han reconocido los tipos de documentos asociados al acopio.
- Se ha interpretado la información.
- Se ha rellenado la hoja de solicitud.
- Se han seleccionado los productos teniendo en cuenta la prioridad en su consumo.
- Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.
- Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo.
- 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.

**Criterios de evaluación:**

- Se han caracterizado las máquinas, batería, útiles y herramientas relacionadas con la producción culinaria.
- Se han reconocido las aplicaciones de las máquinas, batería, utillaje y herramientas.
- Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de las máquinas siguiendo los procedimientos establecidos.
- Se han realizado las operaciones de funcionamiento y mantenimiento de la maquinaria, batería, utillaje y herramientas.
- 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.

**Criterios de evaluación:**

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

- Se han caracterizado los cortes básicos e identificado sus aplicaciones a las diversas materias primas.
- Se han ejecutado las técnicas de cortes básicos siguiendo los procedimientos establecidos.
- Se han caracterizado las piezas y cortes específicos, relacionando e identificando sus posibles aplicaciones a las distintas materias primas.
- Se han ejecutado las técnicas de obtención de piezas y/o cortes específicos siguiendo los procedimientos establecidos.
- Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.
- Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

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

**Criterios de evaluación:**

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

6. Conserva géneros crudos, semielaborados y elaborados, justificando y aplicando el método empleado.

**Criterios de evaluación:**

- Se han caracterizado los diversos métodos de envasado y conservación, así como los equipos asociados a cada método.
- Se han identificado y relacionado las necesidades de envasado y conservación de las materias primas en cocina con los métodos y equipos.
- Se han ejecutado las técnicas de envasado y conservación siguiendo los procedimientos establecidos.
- Se han determinado los lugares de conservación idóneos para los géneros hasta el momento de su uso/consumo o destino final.

- 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