



1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
36013448	Manuel Antonio	Vigo	2024/2025

Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
HOT	Hostalaría e turismo	CSHOT04	Dirección de cociña	Ciclos formativos de grao superior	Réxime de proba libre

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0499	Procesos de elaboración culinaria	2024/2025	0	267	0

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	JESÚS RAMOS BARCIA,JORGE TÁBOAS MURAS
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión departamento



2. Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

2.1. Primeira parte da proba

2.1.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

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

2.1.2. Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos resultados de aprendizaxe por parte do alumnado

Criterios de avaliación do currículo
CA1.1 Caracterizáronse os ámbitos da produción e do servizo en cociña.
CA1.2 Describíronse e caracterizáronse os documentos relacionados coa produción en cociña.
CA1.3 Identificáronse as fases da produción culinaria e os protocolos de actuación relacionados con cada unha, e secuenciáronse mediante diagramas.
CA1.4 Recoñeceuse e interpretoouse a terminoloxía relacionada coa produción culinaria.
CA1.5 Deducíronse as necesidades de materias primas, equipamentos, utensilios, ferramentas, etc.
CA1.6 Tivéronse en conta as posibles necesidades de coordinación co resto do equipamento de cociña e outros departamentos.



ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Criterios de avaliación do currículo
CA1.7 Determináronse os procedementos intermedios de conservación ou mantemento, tendo en conta as necesidades das elaboracións e o seu uso posterior.
CA1.8 Determináronse os procesos, buscando un uso racional dos recursos materiais e enerxéticos.
CA1.9 Valorouse, desde o ámbito organizativo, a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA1.10 Representouse a presentación dos resultados esperados mediante gráficos ou debuxos adecuados.
CA2.1 Caracterizáronse as transformacións fisicoquímicas que produce a calor nos alimentos.
CA2.2 Describíronse e clasificáronse as técnicas de cocción.
CA2.3 Identificáronse e relacionáronse as técnicas de cocción con respecto ás súas posibilidades de aplicación a diversos xéneros.
CA2.4 Relacionáronse e determináronse as necesidades previas ao desenvolvemento das técnicas de cocción.
CA2.5 Identificáronse as fases de aplicación, os procesos, os procedementos, os modos operativos e os instrumentos base que se deben utilizar, así como os resultados obtidos.
CA3.1 Describíronse e clasificáronse as elaboracións básicas de múltiples aplicacións.
CA3.2 Caracterizáronse as fases e as técnicas aplicables durante os procesos de produción de elaboracións básicas de múltiples aplicacións.
CA3.3 Interpretouse correctamente toda a información previa necesaria.
CA3.4 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios previos ao desenvolvemento dos procedementos.
CA3.8 Determináronse as posibles medidas de corrección en función dos resultados obtidos.
CA3.11 Relacionáronse elaboracións culinarias con ofertas gastronómicas de acordo cos tipos de establecementos, as fórmulas de restauración elixidas e as áreas ou os departamentos de produción ou servizo de alimentos e bebidas.
CA4.1 Describíronse e clasificáronse as elaboracións culinarias.
CA4.2 Caracterizáronse as fases e as técnicas aplicables durante os procesos de produción de elaboracións culinarias.
CA4.3 Interpretouse correctamente toda a información previa necesaria.



Criterios de avaliación do currículo
CA4.4 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios previos ao desenvolvemento dos procedementos.
CA4.8 Determináronse as posibles medidas de corrección en función dos resultados obtidos.
CA4.9 Caracterizáronse e realizáronse as valoracións de custos das elaboracións culinarias, aplicando os procedementos para obter rendementos e escandallos.
CA4.11 Relacionáronse elaboracións culinarias con ofertas gastronómicas de acordo cos tipos de establecemento, as fórmulas de restauración elixidas e as áreas ou os departamentos de produción ou servizo de alimentos e bebidas.
CA4.12 Explicáronse as novas técnicas culinarias coa descrición dos seus principios e conceptos, as súas aplicacións e os resultados obtidos.
CA4.13 Extrapoláronse os procesos e os resultados obtidos a novos xéneros ou receitas, e deducíronse as variacións técnicas da adaptación.
CA5.1 Descríbíronse e clasificáronse as gornicións e as decoracións, así como as súas posibles aplicacións.
CA5.2 Determináronse as normas básicas para decorar e presentar produtos culinarios.
CA5.3 Determináronse as gornicións e as decoracións adecuadas á elaboración á que se vinculen.
CA5.6 Xustificouse a relación entre gornición, decoración, acabado e presentación.
CA5.8 Identificáronse, xustificáronse e aplicáronse as técnicas de envasamento e conservación necesarias para os produtos semielaborados e/ou acabados seguindo os procedementos establecidos.
CA5.9 Determináronse as posibles medidas de corrección en función dos resultados obtidos.
CA5.12 Seleccionáronse técnicas gráficas adecuadas para a realización de esbozos ou modelos gráficos.
CA5.13 Deducíronse variacións no deseño realizado consonte criterios como o tamaño, as materias primas que se vaian empregar, a formas, a cor, etc.
CA6.1 Identificáronse e caracterizáronse os tipos de servizo en cociña.
CA6.2 Descríbíronse as operacións previas ao desenvolvemento dos diversos servizos en cociña.
CA6.3 Recoñeceuse a documentación relacionada cos servizos en cociña, así como a súa formalización e o seu fluxo.
CA6.4 Identificáronse as necesidades de coordinación durante o servizo.



2.2. Segunda parte da proba

2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

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

2.2.2. Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos resultados de aprendizaxe por parte do alumnado

Criterios de avaliación do currículo
CA2.6 Executáronse as técnicas de cocción seguindo os protocolos de actuación establecidos.
CA2.7 Distinguíronse posibles alternativas en función dos resultados obtidos e valorouse a súa repercusión na calidade do produto final.
CA2.8 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA3.5 Realizáronse os procedementos de obtención de elaboracións básicas de múltiples aplicacións seguindo os protocolos de actuación establecidos.
CA3.6 Relacionouse a aplicación e a funcionalidade das elaboracións básicas de múltiples aplicacións cos diversos produtos culinarios básicos e a súa calidade final.
CA3.7 Executáronse as tarefas de obtención de produtos culinarios básicos seguindo os protocolos de actuación establecidos.
CA3.9 Caracterizáronse e realizáronse as valoracións de custos das elaboracións culinarias, aplicando os procedementos para obter rendementos e escandallos.
CA3.10 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA4.5 Realizáronse os procedementos de obtención de elaboracións culinarias seguindo os protocolos de actuación establecidos.



Criterios de avaliación do currículo
CA4.6 Relacionouse a aplicación e a funcionalidade das elaboracións culinarias cos produtos culinarios e a súa calidade final.
CA4.7 Executáronse as tarefas de obtención de produtos culinarios seguindo os protocolos de actuación establecidos.
CA4.10 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA4.14 Amosouse sensibilidade e gusto artístico ao efectuar os acabamentos e as presentacións das elaboracións culinarias de creación propia e doutros autores.
CA5.4 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios previamente ao desenvolvemento das tarefas.
CA5.5 Elaboráronse as gornicións e as decoracións seguindo os protocolos establecidos.
CA5.7 Verificáronse e dispuxéronse todos os elementos que configuran o produto culinario seguindo criterios estéticos.
CA5.10 Realizáronse todas as operacións, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA5.11 Elixíronse ou ideáronse formas e motivos de decoración, aplicando a creatividade e a imaxinación.
CA6.5 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios previamente ao desenvolvemento dos servizos.
CA6.6 Executáronse as tarefas propias do servizo en tempo e forma adecuados, seguindo os protocolos establecidos.
CA6.7 Realizáronse as tarefas de recollida de xéneros e adecuación de zonas tras a finalización do servizo, seguindo os procedementos establecidos.
CA6.8 Identificáronse os protocolos de actuación fronte a diversos tipos de queixas, suxestións e reclamacións.
CA6.9 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA6.10 Comproboouse que o persoal colaborador realice os seus labores de acordo coas instrucións e cos plans establecidos.
CA6.11 Aplicáronse os procedementos de control establecidos para comprobar a correcta preparación e presentación de elaboracións culinarias.



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

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN

MÍNIMOS EXIGIBLES PRA ALCANZAR A AVALIACIÓN POSITIVA

Os criterios de avaliación fixados no Decreto que establece o currículo deste ciclo para cada resultado de aprendizaxe, establecen os resultados mínimos que deben ser acadados, constituíndo o referente inmediato para o proceso de avaliación e posterior cualificación.

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN PROBAS LIBRES

A valoración da adquisición dos resultados de aprendizaxe deste módulo profesional levarase a cabo a través da realización das dúas partes da proba, pola persoa aspirante, ante o profesor ou a profesora do módulo.

A). PROBA TEÓRICA:

A primeira parte deste proceso de avaliación, suporá a realización dunha proba escrita que versará sobre os contidos conceptuais do módulo, unha mostra suficientemente significativa dos criterios de avaliación establecidos nesta programación para esta parte. Consistirá nunha batería de preguntas curtas e/ou de tipo test.

No caso de preguntas tipo test as respostas incorrectas restarán unha resposta correcta deste tipo.

Esta primeira parte da proba terá carácter eliminatorio. Cualificarase de 1 a 10 puntos; para súa superación as persoas candidatas deberán obter unha puntuación igual ou superior a 5 puntos.

B). PROBA PRÁCTICA:

As persoas aspirantes que superen a primeira parte do proceso, procederán a realizar a segunda parte da mesma, está terá carácter eliminatorio e consistirá no desenvolvemento dunha proba práctica e un suposto práctico, que versarán sobre unha mostra suficientemente significativa dos criterios de avaliación establecidos na programación para esta parte.

Cualificarase de 1 a 10. Para a superación as persoas candidatas deberán obter unha puntuación igual ou superior a cinco puntos.

As persoas que non superen a primeira parte da proba serán cualificadas cun cero nesta segunda parte.

O profesor ou profesora poderá excluír de calquera parte da proba as persoas aspirantes que leven a cabo calquera actuación de tipo fraudulento ou incumplan as normas de prevención, protección e seguridade, sempre que poda implicar algún tipo de risco para si mesmas, para o resto do grupo ou para as instalación, durante a realización das probas. Neste caso cualificarase esa parte da proba do módulo cun cero.

CALIFICACIÓN FINAL



A cualificación final correspondente da proba do módulo será a media aritmética das cualificacións obtidas en cada unha das partes, expresada con números enteiros, redondeada á unidade máis próxima. No caso das persoas aspirantes que suspendan a segunda parte da proba, a puntuación máxima que poderá asignarse será de catro puntos.

As dúas partes da proba serán cualificadas sobre 10, sendo a puntuación mínima para aprobar en cada parte un cinco e a nota final o resultado da media aritmética de ambas partes.

4. Características da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento

4.a) Primeira parte da proba

PRIMEIRA PARTE DA PROBA

O alumnado matriculado en probas libres, debera realizar unha primeira proba de avaliación de carácter eliminatorio, que terá como referente a totalidade dos criterios de avaliación do módulo.

Esta proba terá carácter TEÓRICO desenvolverase nas correspondentes xornadas no mes de xuño.

O alumnado deberá peresntarse puntualmente, téndose en conta 10 minutos de cortesía, a partir dos cales, se considerará que o alumnado renuncia ó dereito a convocatoria.

FORMATO DA PRIMEIRA PARTE DA PROBA:

Desenvolvemento dunha serie de cuestións teóricas relacionadas cos resultados de aprendizaxe do currículo. Esta primeira parte da proba consistirá na contestación de preguntas do estilo:

- Preguntas tipo test con tres ou catro posibles respostas, e soamente unha é a correcta.
- Preguntas de desenvolver ou de evocación.
- Texto incompleto. Completar un texto con unha palabra ou pequeno texto.
- Xustificación da opción. Xustificar a opción elexida.
- De recoñecemento.
- Selección múltiple. Seleccionar familias de palabras.
- Preguntas de verdadeiro ou falso sobre unha afirmación formulada
- Asociación. Preguntas unir con frechas entre as que teñan relación
- Preguntas de completar un debuxo, táboa ou esquema
- Graficas,realizar un gráfico ou debuxo como resposta.



PUNTUACIÓN:

Cualificarase de 1 a 10 puntos.

INSTRUMENTOS:

Os instrumentos necesarios para a proba será un bolígrafo negro ou azul e un documento de identificación.

DURACIÓN:

90 minutos

CUALIFICACIÓN:

Cualificarase de 1 a 10 puntos. Para aprobar o módulo é condición imprescindible obter como mínimo un 5 tanto nas actividades desenvolvidas e/ou presentadas como na proba teórica, non existindo a posibilidade de facer media entre as probas, nin de gardar a parte aprobada se fose o caso. Para superar esta proba deberán obter unha puntuación igual ou superior a 5 puntos.

4.b) Segunda parte da proba

SEGUNDA PARTE DA PROBA

O alumnado matriculado en probas libres que teña superada a primeira parte das probas, debera realizar unha segunda proba de avaliación de carácter eliminatorio, que terá como referente a totalidade dos criterios de avaliación do módulo.

Esta proba terá carácter PRÁCTICO que se desenvolveran nas correspondentes xornadas no mes de xuño.

FORMATO:

Desenvolvemento dunha serie de cuestións prácticas relacionadas cos resultados de aprendizaxe do currículo, será unha proba práctica de realización dunha ou varias técnicas contempladas nas UD explicadas durante o curso académico, tamén constará, do cumprimento de ficha técnica de ingredientes necesarios, elaboración e o material necesario para o desenrolamento do exame práctico. Esta segunda proba valorarase:

1-Puntualidade e asistencia. O alumnado deberá presenarse puntualmente, téndose en conta 10 minutos de cortesía, a partir dos cales, se considerará que o alumnado renuncia ó dereito a convocatoria.

2-Uniformidade e aseo persoal.

3-Limpeza e orde, coidado do material con responsabilidade.

4-Facer folla de pedido correspondente a unha ficha técnica establecida.

5-Secuenciación correcta dos procesos culinarios para un resultado óptimo.



- 6-Capacidade para a execución. Coñecemento das técnicas básicas.
- 7-Destreza e rapidez para o desenvolvemento-execución do traballo.
- 8-Resolución de problemas e imprevistos con autonomía e creatividade.
- 9-Presentación, decoración, montado e empratado dos mesmos.
- 10-Grado de aceptación-actitude ante os traballos propostos.

PUNTUACIÓN:

Cualificarase de 0 a 10 puntos.

INSTRUMENTOS:

Para a realización desta proba práctica o aspirante deberá presentarse con uniforme regulamentario de cociñeiro/a, , especialmente o coidado de mans, e cabelo ademais das recomendacións reflexadas na lexislación sanitaria vixente para establecementos de servizo de comidas no que a prácticas correctas de hixiene persoal se refire ademais dun maletín, coas súas ferramentas de uso persoal en perfecto orde e limpeza co debido elemento para o adecuado transporte das mesmas dixese (maletín estuche ou similar, no que deberá levar como mínimo : coitelo ceboleiro, puntilla, desosador, texoiras e descamador de pescado, chaira, varilla e pelador) tamén é preciso un bolígrafo.

DURACIÓN:

90 minutos.

CUALIFICACIÓN:

Cualificarase de 0 a 10 puntos. Para aprobar o módulo é condición imprescindible obter como mínimo un 5 tanto nas actividades desenvolvidas e/ou presentadas como na proba práctica e na valoración actitudinal, non existindo a posibilidade de facer media entre as probas, nin de gardar a parte aprobada se fose o caso. Para superar esta proba deberán obter unha puntuación igual ou superior a 5 puntos.