

## **PRUEBAS PARA LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE TÉCNICO EN COCINA Y GASTRONOMÍA**

Los aspirantes, siguiendo lo preceptuado en la Orden de 9 de agosto de 2011 referida a la obtención directa de los títulos de Técnico y Técnico Superior de Formación Profesional del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Extremadura, para el año 2011, publicada el 24 de agosto de 2011 en el Diario Oficial de Extremadura, quedan convocados el próximo día 20 de octubre de 2011 a las 17:00 horas, en la Sala de Juntas del Centro (I.E.S. Universidad Laboral, sito en la avenida de la Universidad, nº 53 de Cáceres). El aspirante que en tal fecha y hora no se presente personalmente, acreditando su identidad, queda excluido del proceso.

### **1.- Calendario de los exámenes**

<b>DIA</b>	<b>15:30 HORAS</b>	<b>16:30 HORAS</b>	<b>18:00 HORAS</b>
<b>03-11-2011</b>	TC/PRE GRUPO A		TC/PRE GRUPO B
<b>10-11-2011</b>	PBPR/PR GRUPO B		PBPR/PR GRUPO A
<b>17-11-2011</b>	PC GRUPO B		PC GRUPO A
<b>22-11-2011</b>	OG	FOL	
<b>29-11-2011</b>	EIE	SHMA	

### **2.- Características de las pruebas teóricas (Módulos: OG, FOL, EIE, SHMA)**

Las pruebas teóricas se realizarán en el aula 5 del edificio "Alameda". Consistirán en la resolución de un examen tipo test de 50 preguntas.

Criterios de calificación: Cada pregunta correctamente contestada se valorará con 0,20 puntos. Tres preguntas mal contestadas, restarán una bien respondida. Cada uno de estos módulos se aprueba contestando correctamente el 50% de preguntas de la puntuación máxima del test.

### **3.- Características de las prueba teórico - prácticas (Módulos: PRE, TC, PC, PBPR, PR)**

**A.** Las pruebas teóricas se realizarán en el aula 5 del edificio "Alameda". Consistirán en la resolución de un examen tipo test. Siendo de aplicación los siguientes criterios de calificación: cada pregunta contestada correctamente se valorará con 1 punto y las contestadas erróneamente con -0.5 puntos. La puntuación obtenida en esta parte teórica supone el 30% de la calificación final del módulo.

**B.** Las pruebas prácticas consistirán en la ejecución de una elaboración de cocina o repostería, previa cumplimentación de la correspondiente ficha de receta.

**I.E.S. " UNIVERSIDAD LABORAL"**

Avda. De la Universidad, 53 -Cáceres(10003)  
Teléfono: 927004600 Fax:927004601  
E-mail: [ies.universidadlaboral@edu.juntaextremadura.net](mailto:ies.universidadlaboral@edu.juntaextremadura.net)  
<http://iesunivlaboral.juntaextremadura.net>

**GOBIERNO DE EXTREMADURA**

Consejería de Educación y Cultura

Serán de aplicación los siguientes criterios de calificación en cada uno de los módulos. A saber:

Criterios de calificación:

**Módulo de PRE:**

CONCEPTO	OBSERVACIONES	%	NOTA
UNIFORMIDAD		5	
HABILIDAD		25	
ORGANIZACIÓN		20	
TÉCNICAS DE PREELABORACIÓN		40	
FICHA RECETA		10	
NOTA:			
OBSERVACIONES			

**Módulo de TC:**

CONCEPTO	OBSERVACIONES	%	NOTA
UNIFORMIDAD		5	
HABILIDAD		10	
ORGANIZACIÓN		10	
TÉCNICAS CULINARIAS		40	
PRESENTACIÓN		15	
SABOR		15	
FICHA RECETA		5	
NOTA:			
OBSERVACIONES			

**Módulo de PC:**

CONCEPTO	OBSERVACIONES	%	NOTA
----------	---------------	---	------

**I.E.S. " UNIVERSIDAD LABORAL"**

Avda. De la Universidad, 53 -Cáceres(10003)  
 Teléfono: 927004600 Fax:927004601  
 E-mail: [ies.universidadlaboral@edu.juntaextremadura.net](mailto:ies.universidadlaboral@edu.juntaextremadura.net)  
<http://iesunivlaboral.juntaextremadura.net>

**GOBIERNO DE EXTREMADURA**

Consejería de Educación y Cultura

<b>UNIFORMIDAD</b>		<b>5</b>	
<b>HABILIDAD</b>		<b>10</b>	
<b>ORGANIZACIÓN</b>		<b>10</b>	
<b>PREELABORACIONES</b>		<b>20</b>	
<b>TÉCNICAS CULINARIAS</b>		<b>20</b>	
<b>PRESENTACIÓN</b>		<b>15</b>	
<b>SABOR</b>		<b>15</b>	
<b>FICHA RECETA</b>		<b>5</b>	
<b>NOTA:</b>			
<b>OBSERVACIONES</b>			

**Módulos de PBPR Y PR:**

<b>CONCEPTO</b>	<b>OBSERVACIONES</b>	<b>%</b>	<b>NOTA</b>
<b>UNIFORMIDAD</b>		<b>5</b>	
<b>HABILIDAD</b>		<b>10</b>	
<b>ORGANIZACIÓN</b>		<b>10</b>	
<b>PREELABORACIONES</b>		<b>20</b>	
<b>TÉCNICAS DE PASTELERÍA</b>		<b>20</b>	
<b>PRESENTACIÓN</b>		<b>15</b>	
<b>SABOR</b>		<b>15</b>	
<b>FICHA RECETA</b>		<b>5</b>	
<b>NOTA:</b>			
<b>OBSERVACIONES</b>			

La nota final de cada módulo se obtendrá de la ponderación siguiente:

- Prueba teórica: 30 %
- Prueba práctica: 70 %

**NOTA :** las pruebas prácticas se realizarán con el uniforme específico de cocina, igualmente el alumno aportará la cuchillería específica y todo aquel pequeño menaje que considere oportuno.

**4.- Resultados de Aprendizaje y Criterios de Evaluación**

Los resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación para cada uno de los módulos son los establecidos de acuerdo al:

- Real Decreto 1396/2007 de 29 por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas.
- Decreto 170/2008, de 1 de agosto, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado medio de Técnico en Cocina y Gastronomía en la Comunidad Autónoma de Extremadura.

### **5.- Bibliografía recomendada**

- *“Técnicas de Cocina”* . Víctor R García. Ediciones Norma Capital.
- *“Procesos de Cocina”* . Alfredo Gil Martínez. Edit. Akal.
- *“Pastelería y Panadería”* . J.P. Humanes. Mcgraw Gill.
- *“Productos culinarios”*. J.L. Armendáriz. Editorial Paraninfo
- *“Seguridad e Higiene en la manipulación de los alimentos”* . J.L. Armendáriz. Editorial Paraninfo.
- *“ Ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento”*. Ángel García Bermejo. de. McGraw-Hill.
- *“ Formación y Orientación Laboral”* . MacMillan Heinemann. 2007. Madrid. VV.AA.
- *“Empresa e iniciativa emprendedora”*. F.J. Lobato Gómez. 2008.