



Unión Europea

Fondo Social Europeo
"El FSE inverteix en el teu futur"



**GENERALITAT
VALENCIANA**
Conselleria d'Educació,
Cultura i Esport

Carrer del Mar, 101
03130-Santa Pola (Alacant)
Tlf. 96 691 25 25
www.iescapdelaljub.com
03010168@edu.gva.es



**PRUEBAS LIBRES PARA LA OBTENCIÓN DE TÍTULOS DE TÉCNICO Y TÉCNICO SUPERIOR DE FP
ORIENTACIONES PARA LOS ALUMNOS**

CICLO FORMATIVO	MÓDULO
Grado medio cocina y gastronomía	PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

TEMARIO

1. La organización de la cocina profesional
2. El equipamiento de la cocina profesional
3. Las materias primas y su aprovisionamiento
4. La gestión de las materias primas
5. Preelaboración conservación y regeneración de los alimentos
6. Preelaboración y conservación de hortalizas
7. Preelaboración y conservación de legumbres, arroz y pasta
8. Huevos, grasas, aceites y lácteos
9. Pescados
10. Mariscos
11. Carnes de grandes piezas
12. Animales de corral y caza
13. Setas, hierbas y condimentos

TEXTO DE REFERENCIA PARA PREPARAR LA PRUEBA

Título: Preelaboración y conservación de alimentos

Autores: D. Infantes, G. Bartra

Editorial: Altamar.

ISBN : 9788417872083



Unión Europea

Fondo Social Europeo
"El FSE invierte en el
teu futur"



**GENERALITAT
VALENCIANA**
Conselleria d'Educació,
Cultura i Esport

Carrer del Mar, 101
03130-Santa Pola (Alacant)
Tlf. 96 691 25 25
www.iescapdelaljub.com
03010168@edu.gva.es



MATERIALES PARA REALIZAR LAS PRUEBAS

Teórico: Bolígrafo azul o negro

Práctico:

- Bolígrafo azul o negro
- Báscula
- Batidora de mano
- Cuchillo cebollero
- Puntilla
- Pelador
- Mechero
- Varilla
- Material adicional que considere la persona que realizará la prueba.
- Uniformidad completa para trabajo en cocina: zapatos de seguridad, pantalón de cocina, chaquetilla blanca, mandil y gorro de cocina.

FORMATO DE LA PRUEBA: PARTES DE QUE CONSTA

PARTE 1ª: Parte teórica.

- 10 preguntas teóricas de formato variado pertenecientes al contenido del texto de referencia.

PARTE 2ª: Parte práctica.

- Aplicación de los conocimientos teóricos y procedimentales en casos concretos relacionados con el contenido del texto de referencia.
- Ejecución de preelaboraciones de materias primas, conservación y regeneración de alimentos.
- Identificación de alimentos.
- Identificación de materiales, utillaje y equipos de cocina profesional.



Unión Europea

Fondo Social Europeo
"El FSE inverteix en el teu futur"



**GENERALITAT
VALENCIANA**
Conselleria d'Educació,
Cultura i Esport

Carrer del Mar, 101
03130-Santa Pola (Alacant)
Tlf. 96 691 25 25
www.iescapdelaljub.com
03010168@edu.gva.es



CALIFICACIÓN DE LA PRUEBA

PARTE 1ª: Parte teórica.

- Valorada sobre 10 puntos.
- Peso sobre el total de la prueba del 40%.

PARTE 2ª: Parte práctica.

- Valorada sobre 10 puntos.
- Peso sobre el total de la prueba del 60%.

OTRAS INDICACIONES

- La identificación con DNI u otro documento identificativo oficial es imprescindible para poder realizar el examen.
- Durante la prueba no se podrán utilizar ni tener en el pupitre: libros, apuntes, estuches, teléfonos móviles, calculadoras programables ni cualquier otro dispositivo de almacenamiento digital como relojes inteligentes.
- No se permitirá el acceso a la prueba al aspirante que no presente la uniformidad completa ni el material necesario especificado en este documento.
- Un retraso de más de 10 minutos sobre el horario programado para la prueba constará como un "no presentado" a la misma.
- Las pruebas se realizarán únicamente en bolígrafo azul o negro.