



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)  
Tif. 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 Superior en Dirección de Cocina	Control del aprovisionamiento de materias primas CAMP

**TEMARIO**

**Selección de materias primas:**

- Materias primas en restauración. Descripciones, clasificaciones, propiedades organolépticas y aplicaciones.
- Referentes del Código Alimentario.
- Categorías comerciales y etiquetados de alimentos y bebidas.
- Presentaciones comerciales.

**Recepción de materias primas:**

- Funciones de la recepción de materias primas. Descripción y caracterización.
- Fases y procedimientos para recepcionar materias primas. Organización y control.
- Equipos y maquinaria asociada a los procesos de recepción.
- Transporte de mercancías perecederas. Normativa.
- Documentos relacionados con las operaciones de recepción, economato y bodega. Funciones, formalización y tramitación.

**Almacenamiento de materias primas en restauración:**

- Lugares para el almacenamiento. Almacén, economato y bodega. Descripción y características.
- Condiciones higiénico-sanitarias en los espacios para el almacenamiento.
- Alimentos perecederos, no perecederos y otros suministros. Concepto y características.
- Envases para el almacenamiento. Garantías de calidad y seguridad higiénico-sanitarias.
- Clasificación y distribución de las mercancías en función de su conservación, almacenamiento y consumo.

**Control de consumos y existencias:**

- Control de existencias en restauración. Concepto.
- Solicitud de pedidos y retirada de géneros de almacén. Documentación. Relaciones interdepartamentales. Control. Entrega directa.
- Inventario y valoración de existencias. Inventario físico e inventario permanente. Concepto. Procedimiento de ejecución y documentos asociados.
- Rotación de géneros en almacén. Concepto, función y procedimiento.
- Cálculo de consumos, mermas, pérdidas y roturas. Consumo teórico y consumo

real.

– Aplicaciones informáticas de control de consumos y existencias en economato.

### **Productos de calidad diferenciada**

-Sellos de calidad

-Análisis de productos de calidad diferenciada

### **TEXTO DE REFERENCIA PARA PREPARAR LA PRUEBA**

-Gestión y control del aprovisionamiento de materias primas. Nuria Pérez. Juan José Civera. Editorial Síntesis. ISBN978-84-9077-027-6

-Control del aprovisionamiento de materias primas. Daniel Galy.

Editorial Paraninfo. ISBN978-84-283-4181-3

### **OTROS MATERIALES PARA PREPARAR LA PRUEBA**

Calculadora para los ejercicios prácticos del examen.

### **FORMATO DE LA PRUEBA: PARTES DE QUE CONSTA**

#### **Examen escrito**

-PARTE A: Test con cuatro opciones de respuesta, que incluye todo el contenido teórico del módulo.

-PARTE B: Ejercicios prácticos

### **CALIFICACIÓN DE LA PRUEBA**

**PARTE A:** Puntuación máxima 5 puntos. Para superar la prueba se tendrá que obtener al menos un 50% de la puntuación máxima, para poder hacer media con la parte B.

El tipo test se valorará de la siguiente manera: cada respuesta incorrecta penalizará  $\frac{1}{3}$  del valor de una respuesta correcta. Las respuestas sin responder ( en blanco), no penalizan. Por tanto el cálculo de la nota se realizará de la siguiente manera:

(Preguntas correctas – Preguntas falladas x Penalización (0'33) ) / número de preguntas válidas totales x la nota máxima posible (5).

**PARTE B:** 5 puntos. Para superar la prueba se tendrá que obtener al menos un 50% de la puntuación máxima, para poder hacer media con la parte A.

### **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, ni cualquier otro dispositivo de almacenamiento digital como relojes inteligentes.



**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)  
Tif. 96 691 25 25  
[www.iescapdelaljub.com](http://www.iescapdelaljub.com)  
[03010168@edu.gva.es](mailto:03010168@edu.gva.es)

