



**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**

<b>CICLO FORMATIVO</b>	<b>MÓDULO</b>
<b>Grado medio cocina y servicios</b>	<b>Productos culinarios</b>

**TEMARIO**

- UT1: Historia y evolución de la gastronomía
- UT2: Personajes, publicaciones y movimientos gastronómicos
- UT3: Cocina regional española
- UT4: Cocina internacional
- UT5: Procesos productivos culinarios
- UT6: Transformaciones físico-químicas de los alimentos
- UT7: Nuevas tecnologías culinarias
- UT8: Nuevas tendencias de presentación culinaria
- UT9: Elaboración de productos culinarios para personas con necesidades alimenticias especiales

**TEXTO DE REFERENCIA PARA PREPARAR LA PRUEBA**

El libro de referencia será "PRODUCTOS CULINARIOS" de la editorial Síntesis con ISBN: 9788490771877. En él figurarán las unidades de trabajo de las que consta el módulo



**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



## 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.

## FORMATO DE LA PRUEBA: PARTES DE QUE CONSTA

**Parte 1: Teórico:** El examen podrá ser de tipo desarrollo o bien de tipo test y la calificación, del tipo test, se realizará según la fórmula que se muestre en la entrega del examen.

**Parte 2: Práctico:** El examen práctico constará de los siguientes puntos:

- Descripción de las elaboraciones: Se dispondrá de 10 minutos para revisar el género, pasado ese tiempo se irá a un aula polivalente para escribir las elaboraciones que vayan a realizar en un tiempo de 30 minutos que no se incluyen en el tiempo de elaboración.
- 1 aperitivo basado en una elaboración de cocina regional
- 1 aperitivo basado en una elaboración de cocina internacional
- 1 plato principal libre (con el género que se aportará a la prueba) con una salsa de cocina internacional, un elemento decorativo con textura, una guarnición esferificada y una guarnición de tipo gel.



**Unión Europea**

Fondo Social Europeo  
"El FSE invierteix 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



## CALIFICACIÓN DE LA PRUEBA

### APARTADO TEÓRICO:

- La parte teórica tendrá un valor total del 40% teniendo que alcanzar como mínimo una nota de 5 sobre 10 para poder realizar media ponderada con la parte práctica.
- El tiempo que se emplea para poder realizar la prueba según el examen será
  - 90 minutos para el examen de tipo desarrollo
  - 45 minutos para el examen de tipo test

### APARTADO PRÁCTICO:

- La parte práctica tendrá un valor del 60% teniendo que alcanzar como mínimo una nota de 5 sobre 10 para poder realizar media ponderada con la parte teórica.
- El tiempo que se emplea para poder llevar a cabo la prueba será de 3 horas desde el comienzo de la misma hasta el final
  - Toda persona que no esté debidamente uniformada y con el uniforme limpio no podrá realizar la prueba. La uniformidad consta de:
    - Gorro de cocina (tipo tubo o tipo champiñón)
    - Pico de cocina
    - Chaquetilla (blanca o negra)
    - Pantalón de cocina
    - Trape de cocina
    - Delantal (francés o de peto)
    - Calzado antideslizante (preferiblemente con refuerzo en la punta)
  - Dentro del tiempo se tiene que entregar las elaboraciones que se piden
  - Se penalizará con 2 puntos el no seguir las normas higiénico sanitarias
  - No se permitirá llevar anillos, pulseras, relojes y collares. Los pendientes y piercing se retirarán o se cubrirán con una tiritita.
- Se dispondrá de 30 minutos adicionales al finalizar la prueba dedicados exclusivamente a la limpieza de la zona de trabajo y del material empleado.
- Se tiene que presentar TODAS las elaboraciones que se piden, en caso de faltar alguna, se considerará nulo el examen y con una calificación de 0



**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



## OTRAS INDICACIONES

- La identificación con DNI u otro documento identificativo oficial es imprescindible para poder realizar el examen.
- Sólo se podrá acceder a la prueba teórica con bolígrafo. La mochila, apuntes, estuches, etc se dejarán a la entrada del aula
- El examinado, deberá aportar un sobre con su nombre en el que se depositará cualquier aparato electrónico, a saber, teléfonos y relojes con esfera o pantalla negra y que se quedará en la mesa del profesor hasta finalizar la prueba, todos ellos apagados o en modo avión.
- Aquella persona que tenga el pelo largo, deberá recogerlo en una cola por encima de las orejas.