



**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



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

CICLO FORMATIVO	MÓDULO
Grado Superior de Dirección de Cocina	Gestión de la Producción en Cocina

**TEMARIO**

**Reconocimiento de sistemas de producción culinaria:**

- Sistemas de producción culinaria. Descripción y análisis.

Cocina tradicional, cocina de colectividades, cocina central, hotfiling, líneafría, línea caliente, cocina 45, cocina satélite, otros.

- Sistemas de distribución y servicio, en su caso, de cada sistema de producción.

Características.

Consumo inmediato.

Consumo diferido en el tiempo y/o en el espacio.

Distribución en frío o en caliente.

Rethermalización.

- Métodos de cocinado/conservación asociados a los diferentes sistemas de producción/distribución.

Abatimiento, EAM, vacío, pasteurización, esterilización y otros.

- Ventajas e inconvenientes de los diversos sistemas productivos.

Relación de los diferentes sistemas de producción culinaria con los tipos de restauración.

- Factores que determinan la elección de un sistema de producción.

- Normativa relacionada con los diferentes sistemas de producción culinaria.

**Asesoramiento en el diseño de espacios y equipamientos:**

- El espacio de cocina. Características generales de las instalaciones según los diversos sistemas de producción.

- Criterios previos al diseño.

- Tipo de establecimiento, sistema de producción y/o servicio y oferta gastronómica que se va a ofrecer.

- Criterios de diseño:

Seguridad alimentaria (limpieza, contaminación cruzada, gestión de residuos, almacenamiento de materiales y otros).

Funcionalidad de los espacios.

Operatividad o productividad (logística, previsión de crecimiento, optimización de procesos).

Delimitación e interrelación de zonas (zonas frías, zonas calientes, zonas de distribución/servicio,

almacenamiento, anexos y otros).

Determinación de los circuitos (flujos de mercancías, personal, productos intermedios y finales, transporte y distribución, y otros).

Dimensionado. Relación adecuada de los espacios con el volumen previsto de producción/servicio.

Normativa relacionada con las infraestructuras inmobiliarias (suelos, paredes, iluminación, aguas y otros).

Aplicación de los principios de higiene. Adecuación a la normativa higiénico-sanitaria.

Dotaciones de equipamiento adecuados a los diversos sistemas productivos. Nuevas tecnologías relacionadas con la producción culinaria.



**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



### **Programación de actividades para la producción y el servicio en cocina:**

- Análisis de la documentación e información previa relacionada con las actividades de producción en cocina:

Selección y/o determinación de ofertas.

Estudio y cálculo de necesidades para determinar recursos materiales y humanos.

- Organigramas de personal y funciones para las actividades de producción y/o servicio en su caso.

Horarios, turnos, cuadrantes y otros.

Coordinación vertical y horizontal.

- Planificación y secuenciación de fases y tareas asociadas a las actividades de producción:

Fases de la producción culinaria.

Trazabilidad de los productos. Definición. Fases: hacia atrás, en los procesos y hacia delante.

Realización de diagramas de procesos.

Determinación de los puntos de control crítico de cada etapa del procesoproductivo, según el sistema APPCC.

Procedimiento de realización de guías de prácticas correctas de higiene(GPCH).

Protocolos de actuación de las distintas actividades.

Definición y características. Procedimientos de realización.

Escalas de tiempos y resultados estimados.

Información y formación al personal sobre las actividades programadas.

### **Supervisión de procesos de producción y/o servicio en cocina:**

- Aplicación de protocolos de actuación y controles relacionados con las operaciones previas, las técnicas de cocción y de acabado de productos culinarios, con respecto a:

La higiene de los manipuladores.

La distribución a las zonas de trabajo de las materias primas y su conservación.

La preparación de equipos y zonas de trabajo

La regeneración de productos que lo precisen. Las operaciones de preelaboración.

La ejecución de elaboraciones culinarias.

Las operaciones intermedias de envasado y conservación.

La higienización de equipos y preparación de zonas para usos posteriores. El control de resultados en tiempo y forma.

- Aplicación de protocolos de actuación y controles previstos para la presentación, servicio, envasado, transporte y distribución de productos culinarios, con respecto a:

La higiene de los manipuladores.

La preparación de equipos y zonas de trabajo.

El envasado, etiquetado y conservación a corto/medio plazo.

La regeneración y/o mantenimiento de productos a temperaturas de servicio.

La terminación, presentación y servicio, o transporte y distribución a temperaturas adecuadas.

La coordinación con otros departamentos implicados. La atención al cliente.

La higienización de equipos y preparación de zonas para usos posteriores. El control de resultados en tiempo y forma.

- Objetivos de venta. Prioridades en el consumo de las elaboraciones.

• Diseño y realización de productos culinarios acordes con las técnicas asociadas a los diversos sistemas productivos.

• Aplicación de nuevas tecnologías en los procesos de elaboración culinaria.

• Procedimientos de ejecución de elaboraciones culinarias atendiendo a las características de los diferentes sistemas de producción y distribución o servicio, en su caso.



**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



### **Control de consumos:**

- Documentación relacionada con los consumos y costes en las unidades de producción en cocina.

Fichas de producción. Análisis y ajuste/actualización de costes de materias primas, rendimientos y escandallos.

Fichas de control de consumos. Por actividad/servicio, por periodos, por productos y otros.

Cálculo de desviaciones.

Formulación de informes.

- Aplicaciones informáticas relacionadas con el control de consumos en restauración.

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

- **Gestión, Organización y Planificación de la Producción Culinaria**

Nuria Pérez y Juan José Civera, Editorial Síntesis

ISBN: 9788490770115

### **MATERIALES PARA REALIZAR LAS PRUEBAS**

**Teórico:** Bolígrafo azul o negro

**Práctico:**

- Bolígrafo azul o negro
- Calculadora
- Material adicional que considere la persona que realizará la prueba.



**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



## FORMATO DE LA PRUEBA: PARTES DE QUE CONSTA

**Parte 1: Teórico:** El examen podrá ser de tipo desarrollo.

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

- Realización de supuestos-prácticos de diseño de espacios y equipamiento de hostelería.
- Realización de cálculo de aforo y distribución del aforo
- Realización de supuestos-prácticos de control de costes, consumos y cálculos de desviaciones
- Realización de fichas de control (escandallo y test de rendimiento,...)

## 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

### 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 2,5 horas desde el comienzo de la misma hasta el final

## OTRAS INDICACIONES

- La identificación con DNI u otro documento identificativo oficial es imprescindible para poder realizar el examen.