

Celebración y características de las PRUEBAS LIBRES para la obtención del TÍTULO DE TÉCNICO EN COCINA Y GASTRONOMÍA

Las siguientes pruebas se realizarán teniendo como referente el siguiente marco legislativo:

- [REAL DECRETO 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas.](#)
- [Decreto 227/2008, de 16-09-2008, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado medio correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía en la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha.](#)
- [Orden por la que se regula la realización de pruebas libres para la obtención de determinados títulos de Técnico y Técnico Superior de Formación Profesional en Castilla-La Mancha.](#)
- [Resolución de 20/10/2021, de la Viceconsejería de Educación, por la que se convoca la realización de pruebas para la obtención de determinados títulos de Técnico y Técnico Superior de Formación Profesional en la comunidad autónoma de Castilla-La Mancha, en el año académico 2021-2022.](#)
- Instrucciones de la Dirección General de Formación Profesional sobre la constitución, composición y funcionamiento de las comisiones de evaluación a los centros donde se van a celebrar las pruebas para la obtención de determinados títulos de Técnico y Técnico Superior de Formación Profesional en la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha en el año académico 2021-2022.

ACTO DE PRESENTACIÓN	02/05/22	El Acto de Presentación tendrá lugar a las 12:30 horas en el Aula de Usos Múltiples y su asistencia será de carácter obligatorio para los alumnos matriculados en las pruebas que deseen poder presentarse a los módulos profesionales en los que están matriculados.
-----------------------------	-----------------	--

MÓDULO PROFESIONAL	CURSO	COMITÉ EVALUADOR	FECHA Y HORA	CARACTERÍSTICAS DE LA PRUEBA	MATERIAL NECESARIO	DURACIÓN	AULA	BIBLIOGRAFÍA RECOMENDADA
Ofertas Gastronómicas	PRIMERO	- Miguel Cueva Ferreiro - Fco. Javier Muñoz Valadez - Beatriz Gómez Barriga	12/05/22 De 12:30 a 14:30	La prueba incluirá los contenidos teóricos y prácticos que permiten evidenciar la consecución de los criterios de evaluación y los resultados de aprendizaje que los candidatos han alcanzado dando como resultado las competencias asociadas al módulo profesional. Esta prueba estará constituida por dos partes: - Una parte de carácter objetivo (test). - Una parte de carácter práctico (2 problemas). Cada una de las partes que se plantean en la prueba, dispone de criterios de calificación individuales, en el mismo documento que se entrega a cada candidato en el momento del inicio de la misma.	- Para el desarrollo de la prueba será necesario disponer de un documento identificativo oficial en vigor (DNI, pasaporte o Permiso de Residencia), una calculadora sencilla y bolígrafo de color azul o negro. - Se penalizará: A) Presentar el ejercicio con enmiendas o tachaduras que, de forma notable, dificulten su lectura y comprensión. B) Presentar el ejercicio realizado con un color diferente al indicado u otras marcas como colores fosforescentes, bolígrafo de colores o lápiz. C) El uso de dispositivos de cálculo dotados de memoria, interna o externa, como calculadoras científicas, teléfonos móviles o cualquier otro que no goce de la autorización previa del Comité Evaluador.	2 HORAS	TALLER 4	- López Alonso, A. M., Carabias Muñoz, Lorena y Díaz Paniagua, E.: "Ofertas Gastronómicas". Editorial Paraninfo. 2ª Edición. Madrid, 2018. - Planas Baselga, Mireia y López Besora, Mercè: "Ofertas Gastronómicas". Editorial Altamar. L'Hospitalet de Llobregat, 2020.

MÓDULO PROFESIONAL	CURSO	COMITÉ EVALUADOR	FECHA Y HORA	CARACTERÍSTICAS DE LA PRUEBA	MATERIAL NECESARIO	DURACIÓN	AULA	BIBLIOGRAFÍA RECOMENDADA
Preelaboración y conservación de alimentos	PRIMERO	<ul style="list-style-type: none"> - Florentino Abad Prieto - Agustín Gómez Marañón - Jesús Fernández Gutiérrez 	4/5/22 De 8:30 a 14:30 h	La prueba incluirá los criterios teóricos y prácticos. Esta prueba estará constituida por una parte de carácter objetivo (test y supuestos prácticos de 3 h de duración) y una parte práctica en la cual se ejecutan y presentan una serie de elementos de preelaboración, con una duración de 45' por candidato.	Para el desarrollo de la prueba será necesario disponer del uniforme completo, cuchillo cebollero, puntilla, pelador, tabla de cortar y 5 boles o táper de 1 l cada uno. Disponer de un documento identificativo oficial en vigor (DNI, pasaporte o Permiso de Residencia) y bolígrafo de color azul o negro.	6 HORAS	Aula de usos múltiples a las 8:30 h y Taller de cocina a las 12 h	<ul style="list-style-type: none"> - Conservación y preelaboración de alimentos, de Francisco Salas García, Editorial Síntesis - Preelaboración y conservación de alimentos, de David Infantes Ollé y Gabriel Bartra García, Editorial Altamar - Preelaboración y conservación de alimentos, de Alfredo Gil Martínez, Editorial Akal
Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.	PRIMERO	<ul style="list-style-type: none"> - Miguel Cueva Ferreiro - Fco. Javier Muñoz Valadez - Beatriz Gómez Barriga 	16/05/22 De 10:30 a 12:00	La prueba incluirá los contenidos teóricos que permiten evidenciar la consecución de los criterios de evaluación y los resultados de aprendizaje que los candidatos han alcanzado dando como resultado las competencias asociadas al módulo profesional. Esta prueba estará constituida por una única parte de carácter objetivo (test) que dispondrá de criterios de calificación propios detallados en el mismo documento que se entrega a cada candidato en el momento del inicio de la misma.	<ul style="list-style-type: none"> - Para el desarrollo de la prueba será necesario disponer de un documento identificativo oficial en vigor (DNI, pasaporte o Permiso de Residencia), y un bolígrafo de color azul o negro. - Se penalizará: <ul style="list-style-type: none"> A) Presentar el ejercicio con enmiendas o tachaduras que, de forma notable, dificulten su lectura y comprensión. B) Presentar el ejercicio realizado con un color diferente al indicado u otras marcas como colores fosforescentes, bolígrafo de colores o lápiz. C) El uso de dispositivos de cálculo dotados de memoria, interna o externa, como calculadoras científicas, teléfonos móviles o cualquier otro que no goce de la autorización previa del Comité Evaluador. 	1,5 HORAS	TALLER 4	<ul style="list-style-type: none"> - Farré García, Ingrid y otros.: "Seguridad e Higiene en la Manipulación de Alimentos". Editorial Altamar. L'Hospitalet de Llobregat, 2020. - Armendáriz Sanz, J. L.: "Seguridad e Higiene en la Manipulación de Alimentos". Editorial Paraninfo. Tercera Edición. Madrid, 2020.

MÓDULO PROFESIONAL	CURSO	COMITÉ EVALUADOR	FECHA Y HORA	CARACTERÍSTICAS DE LA PRUEBA	MATERIAL NECESARIO	DURACIÓN	AULA	BIBLIOGRAFÍA RECOMENDADA
Procesos básicos de pastelería y repostería	PRIMERO	- Jesús Fernández Gutiérrez - Florentino Abad Prieto - Agustín Gómez Maraón	<u>Teórico:</u> 03/05/22 De 10:35 a 12:20	1ª parte teórica: La prueba consistirá en preguntas tipo test y/o de respuesta corta y/o de desarrollo, de acorde con los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación indicados en la legislación actual	Para el desarrollo de la prueba será necesario disponer de un documento identificativo oficial en vigor (DNI, pasaporte o Permiso de Residencia) y bolígrafo de color azul o negro. - Se penalizará el ejercicio con enmiendas o tachaduras, así como una inadecuada presentación y grafía que, de forma notable, dificulten su lectura y comprensión. - NO se podrá hacer uso de cualquier herramienta que no goce de la autorización previa del Comité Evaluador	<u>Teoría:</u> 1,5 HORAS <u>Practico:</u> 6 horas	<u>Teoría:</u> Aula de usos múltiples <u>Practico:</u> Taller de cocina en el turno correspondiente	- "Pastelería y Panadería". J. Pablo Humanes Carrasco. Ed. Interamericana McGraw-hill - "Procesos Básicos de pastelería". José Luis Armendáriz. Editorial Paraninfo. - "Procesos básicos de pastelería y repostería" A. Roquet-Jalmar; L.Izquierdo; A. Lahera; A. Vilella Editorial Altamar - "Bases de procesos de pastelería y repostería". Francisco M. Bascañana, Carmen Gregorio Loras. Editorial Síntesis
			<u>Práctico:</u> 17/05/22 De 8:30 a 14:20	2ª parte práctica: Desarrollo de una prueba teórico-práctica en el aula taller en turnos de 2 horas (orden alfabético), de acorde con los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación indicados en la legislación actual	<u>Para la parte teórica:</u> imprescindible bolígrafo azul o negro <u>Para la parte práctica:</u> uniforme profesional completo (pantalón, chaquetilla, gorro, delantal, calzado de cocina, paños de cocina) y herramientas básicas de cocina (boquillas, varilla, lengua, espátula, ballena, 5 boles o táper de 1 l cada uno)			
Técnicas culinarias	PRIMERO	- Florentino Abad Prieto - Agustín Gómez Maraón - Jesús Fernández Gutiérrez	10/5/22 De 8:30 a 14:30 h	La prueba incluirá criterios teóricos y prácticos. Esta prueba estará constituida por una parte de carácter objetivo (test y supuestos prácticos de 3 h de duración) y una parte práctica en la cual se ejecutan y presentan una serie de elementos de elaboración, con una duración de 55' por candidato.	Para el desarrollo de la prueba será necesario disponer del uniforme completo, cuchillo cebollero, puntilla, pelador, tabla de cortar, calculadora, lengua, balanza electrónica, 1 sartén de 20 cm, 5 boles o táper de 1 l cada uno Disponer de un documento identificativo oficial en vigor (DNI, pasaporte o Permiso de Residencia) y bolígrafo de color azul o negro.	6 HORAS	Aula de usos múltiples a las 8:30 h y Taller de cocina a las 12 h	- Técnicas en Cocina, de Francisco Salas García, Editorial Síntesis - Técnicas culinarias, de J. Valle, J.C. Ferri, I. González, Editorial Altamar - Procesos de elaboración culinaria, de Alfredo Gil Martínez, Editorial Akal

MÓDULO PROFESIONAL	CURSO	COMITÉ EVALUADOR	FECHA Y HORA	CARACTERÍSTICAS DE LA PRUEBA	MATERIAL NECESARIO	DURACIÓN	AULA	BIBLIOGRAFÍA RECOMENDADA
Productos culinarios	SEGUNDO	- Agustín Gómez Marañón - Jesús Fernández Gutiérrez - Florentino Abad Prieto	<u>Teórico:</u> 03/05/22 De 8:30 a 10:20 <u>Practico:</u> 11/05/22 De 8:30 a 14:20	1º parte teórica: La prueba consistirá en preguntas tipo test y/o de respuesta corta y/o de desarrollo, de acorde con los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación indicados en la legislación actual 2ª parte práctica: Desarrollo de una prueba teórico-practica en el aula taller en turnos de 2 horas (orden alfabético), de acorde con los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación indicados en la legislación actual	Para el desarrollo de la prueba será necesario disponer de un documento identificativo oficial en vigor (DNI, pasaporte o Permiso de Residencia) y bolígrafo de color azul o negro. - Se penalizará el ejercicio con enmiendas o tachaduras, así como una inadecuada presentación y grafía que, de forma notable, dificulten su lectura y comprensión. - NO se podrá hacer uso de cualquier herramienta que no goce de la autorización previa del Comité Evaluador <u>Para la parte teórica</u> , imprescindible bolígrafo azul o negro <u>Para la parte práctica</u> ; uniforme profesional completo (pantalón, chaquetilla, gorro, delantal, calzado de cocina, paños de cocina) y herramientas básicas de cocina ((varilla, lengua, espátula, ballena, 5 boles o táper de 1 l cada uno, Sifón, cargas...))	<u>Teoría:</u> 1,5 HORAS <u>Practico:</u> 6 horas	<u>Teoría:</u> Aula de usos múltiples <u>Practico:</u> Taller de cocina en el turno correspondiente	-" Productos Culinarios" Juan José Civera Bendicho. Editorial Síntesis. "Productos Culinarios". José Luis Armendáriz. Editorial Paraninfo. - "Productos Culinarios". David Beltrán Aguilar, Marc Castelló Garriga, Xavier Gruber, Jonathan Rodríguez. Editorial Altamar.
Postres en restauración	SEGUNDO	- Jesús Fernández Gutiérrez - Florentino Abad Prieto - Agustín Gómez Marañón	<u>Teórico:</u> 03/05/22 De 12:40 a 14:20 <u>Practico:</u> 18/05/22 De 8:30 a 14:20	1º parte teórica: La prueba consistirá en preguntas tipo test y/o de respuesta corta y/o de desarrollo, de acorde con los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación indicados en la legislación actual 2ª parte práctica: Desarrollo de una prueba teórico-practica en el aula taller en turnos de 2 horas (orden alfabético), de acorde con los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación indicados en la legislación actual	Para el desarrollo de la prueba será necesario disponer de un documento identificativo oficial en vigor (DNI, pasaporte o Permiso de Residencia) y bolígrafo de color azul o negro. - Se penalizará el ejercicio con enmiendas o tachaduras, así como una inadecuada presentación y grafía que, de forma notable, dificulten su lectura y comprensión. - NO se podrá hacer uso de cualquier herramienta que no goce de la autorización previa del Comité Evaluador <u>Para la parte teórica</u> , imprescindible bolígrafo azul o negro <u>Para la parte práctica</u> ; uniforme profesional completo (pantalón, chaquetilla, gorro, delantal, calzado de cocina, paños de cocina) y herramientas básicas de cocina (boquillas, varilla, lengua, espátula, ballena, 5 boles o táper de 1 l cada uno)	<u>Teoría:</u> 1,5 HORAS <u>Practico:</u> 6 hora	<u>Teoría:</u> Aula de usos múltiples <u>Practico:</u> Taller de cocina en el turno correspondiente	- "Pastelería y Panadería". J. Pablo Humanes Carrasco. Ed. Interamericana McGraw-hill - "Postres en Restauración". Manuel García Fernández. Ed. Síntesis. Postres en Restauración de G. Bartra A. Roquet, L. Izquierdo, A. Vilella, A. Lahera . Editorial Altamar

MÓDULO PROFESIONAL	CURSO	COMITÉ EVALUADOR	FECHA Y HORA	CARACTERÍSTICAS DE LA PRUEBA	MATERIAL NECESARIO	DURACIÓN	AULA	BIBLIOGRAFÍA RECOMENDADA
Inglés técnico para los ciclos formativos con perfil profesional de hostelería.	SEGUNDO	- Marta González Rivas - Mariano López Sánchez - Miguel Cueva Ferreiro	09/05/22 De 11:30 a 13:30	<p>La prueba incluirá los contenidos establecidos que permiten evidenciar la consecución de los criterios de evaluación y los resultados de aprendizaje que los candidatos han alcanzado dando como resultado las competencias asociadas al módulo profesional. Esta prueba estará constituida por cuatro partes con criterios de calificación propios detallados en el mismo documento que se entrega a cada candidato en el momento del inicio de la misma. Dichas partes tratarán los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación del Módulo y serán las siguientes:</p> <p>-Use of English: ejercicios variados de Gramática & Vocabulario de nivel básico, con una sola respuesta correcta. Las respuestas incorrectas NO restan puntos.</p> <p>- Reading: Comprensión de un texto breve con preguntas variadas. Las repuestas incorrectas NO restan puntos.</p> <p>-Listening: Escucha de un texto con posteriores preguntas variadas. Las repuestas incorrectas NO restan puntos.</p> <p>-Writing: Redacción de un texto sencillo con contenidos básicos relativos al ámbito de profesionales de la hostelería. Se valorará tanto la corrección gramatical, el conocimiento de vocabulario técnico, la estructura que se emplea, así como la coherencia del contenido.</p>	<p>Para el desarrollo de la prueba será necesario disponer de un documento identificativo oficial en vigor (DNI, pasaporte o Permiso de Residencia) y bolígrafo de color azul o negro.</p> <p>- Se penalizará el ejercicio con enmiendas o tachaduras, así como una inadecuada presentación y graffia que, de forma notable, dificulten su lectura y comprensión. - NO se podrá hacer uso de cualquier herramienta que no goce de la autorización previa del Comité Evaluador (diccionarios dispositivos móviles, etc).</p>	2 HORAS	TALLER 4	- Morgan, Emma: Professional Modules "Restaurants & Catering" - Student's Book. Editorial Burlington Books, 2013. - Morgan, Emma: Professional Modules "Restaurants & Catering" - Workbook. Editorial Burlington Books. 2013. - Coe, Norman, Oxford Practice Grammar Basic with Answers. OUP, 2019 - Eastwood, John, Oxford Practice Grammar Intermediate with Answers. OUP, 2019

MÓDULO PROFESIONAL	CURSO	COMITÉ EVALUADOR	FECHA Y HORA	CARACTERÍSTICAS DE LA PRUEBA	MATERIAL NECESARIO	DURACIÓN	AULA	BIBLIOGRAFÍA RECOMENDADA
Empresa e iniciativa emprendedora.	SEGUNDO	- Beatriz Gómez Barriga - María del Amor Escolar Gutiérrez - Miguel Cueva Ferreiro	13/05/22 De 9:30 a 11:30	<p>La prueba incluirá los contenidos teóricos y prácticos que permiten evidenciar la consecución de los criterios de evaluación y los resultados de aprendizaje que los candidatos han alcanzado dando como resultado las competencias asociadas al módulo profesional. Esta prueba estará constituida por dos partes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Una parte de carácter objetivo (test). - Una parte de carácter práctico (2 problemas). <p>Cada una de las partes que se plantean en la prueba, dispone de criterios de calificación individuales, en el mismo documento que se entrega a cada candidato en el momento del inicio de la misma.</p>	<p>- Para el desarrollo de la prueba será necesario disponer de un documento identificativo oficial en vigor (DNI, pasaporte o Permiso de Residencia), una calculadora sencilla y bolígrafo de color azul o negro.</p> <p>- Se penalizará:</p> <p>A) Presentar el ejercicio con enmiendas o tachaduras que, de forma notable, dificulten su lectura y comprensión.</p> <p>B) Presentar el ejercicio realizado con un color diferente al indicado u otras marcas como colores fosforescentes, bolígrafo de colores o lápiz.</p> <p>C) El uso de dispositivos de cálculo dotados de memoria, interna o externa, como calculadoras científicas, teléfonos móviles o cualquier otro que no goce de la autorización previa del Comité Evaluador.</p>	2 HORAS	TALLER 4	<p>- "Empresa e iniciativa emprendedora 360" de Grado Medio de María Eugenia Caldas Blanco y María Luisa Hidalgo Ortega. Editex, 2021.</p> <p>- "Empresa e iniciativa Emprendedora" de Beatriz Vázquez Blömer y otros. Paraninfo, 2009.</p>
Formación y orientación laboral.	SEGUNDO	- Beatriz Gómez Barriga - María del Amor Escolar Gutiérrez - Miguel Cueva Ferreiro	05/05/22 De 9:30 a 11:30	<p>La prueba incluirá los contenidos teóricos y prácticos que permiten evidenciar la consecución de los criterios de evaluación y los resultados de aprendizaje que los candidatos han alcanzado dando como resultado las competencias asociadas al módulo profesional. Esta prueba estará constituida por dos partes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Una parte de carácter objetivo (test). - Una parte de carácter práctico (2 casos prácticos). <p>Cada una de las partes que se plantean en la prueba, dispone de criterios de calificación individuales, en el mismo documento que se entrega a cada candidato en el momento del inicio de la misma.</p>	<p>- Para el desarrollo de la prueba será necesario disponer de un documento identificativo oficial en vigor (DNI, pasaporte o Permiso de Residencia) y bolígrafo de color azul o negro.</p> <p>- Se penalizará:</p> <p>A) Presentar el ejercicio con enmiendas o tachaduras que, de forma notable, dificulten su lectura y comprensión.</p> <p>B) Presentar el ejercicio realizado con un color diferente al indicado u otras marcas como colores fosforescentes, bolígrafo de colores o lápiz.</p> <p>C) El uso de dispositivos de cálculo dotados de memoria, interna o externa, como calculadoras científicas, teléfonos móviles o cualquier otro que no goce de la autorización previa del Comité Evaluador.</p>	2 HORAS	TALLER 4	<p>- "Fundamentos. Formación y Orientación Laboral" de José Carlos González Acedo y Rosario Pérez Aroca. Paraninfo, 2020.</p> <p>- "Formación y Orientación Laboral 360° de M^a Eugenia Caldas Blanco y M^a Luisa Hidalgo Ortega. Editex, 2018.</p>