



# INFORMACIÓ PROVES LLIURES 2026

<b>Departament</b>	Hoteleria i Turisme	<b>Cicle</b>	Tècnic superior de Direcció en cuina
<b>Mòdul</b>	Processos de Preelaboració i consevació d'aliments		
<b>Professor/a + correu electrònic</b>	Joan Bartomeu Corró Mir Jcorromir@ibeducacio.eu		

## 1. CONTINGUTS

**Reial decret 687/2010, de 20 de maig**, pel qual s'estableix el títol de **tècnic superior en direcció de cuina** i se'n fixen els **ensenyaments mínims**. Es pot consultar tota la informació referent al mòdul de Processos de Preelaboració i conservació d'aliments (**codi 0497**) al següent enllaç:

[BOE-A-2010-9270](https://www.boe.es/BOE-A-2010-9270)

## 2. CRITERIS D'AVUACIÓ

**Reial decret 687/2010, de 20 de maig**, pel qual s'estableix el títol de **tècnic superior en direcció de cuina** i se'n fixen els **ensenyaments mínims**. Es pot consultar tota la informació referent al mòdul de Processos de Preelaboració i conservació d'aliments (**codi 0497**) al següent enllaç:

[BOE-A-2010-9270](https://www.boe.es/BOE-A-2010-9270)

## 3. DESCRIPCIÓ DE LA PROVA / CRITERIS DE QUALIFICACIÓ

**La prova consta de dues parts:**

**Part teòrica** amb preguntes tipus test, de vertader i fals i de desenvolupament.

Puntuació sobre 10

**Part pràctica.** Puntuació sobre 10

**Es necessari aprovar la part teòrica per poder presentar-se a la part pràctica**

#### **4. DURADA DE LA PROVA**

La durada és de dues hores part pràctica (Dimecres) i dues hores part teòrica (Dilluns)

#### **5. MATERIAL NECESSARI**

Ganivets, bolígraf, calculadora, uniforme de cuina

#### **6. BIBLIOGRAFIA RECOMANADA**

LLibre “CFGS Dirección de cocina, Procesos de Preelaboración y conservación en cocina” editorial **Altamar**

# INFORMACIÓ PROVES LIURES

## 2025-26

<b>Departament</b>	<b>HOTELERIA</b>	<b>Cicle</b>	<b>GS DIRECCIÓ DE CUINA</b>
<b>Mòdul</b>	<b>PROCESSOS D'ELABORACIÓ CULINÀRIA</b>		
<b>Professor/a + correu electrònic</b>	<b>MATEU SALOM CAPÓ</b> <b>Msalomcapo@ibeducacio.eu</b>		

### 1. CONTINGUTS

El present document té com a finalitat establir les condicions de realització, estructura, continguts i criteris d'avaluació de les proves lliures corresponents al mòdul professional de *Processos d'Elaboració Culinària*, del cicle formatiu de grau superior de Direcció de Cuina.

Aquestes proves tenen com a objectiu verificar que l'alumnat posseeix els coneixements teòrics i les competències pràctiques necessàries per desenvolupar correctament els processos d'elaboració culinària, d'acord amb els resultats d'aprenentatge establerts en la normativa vigent i la programació didàctica del mòdul.

Els continguts objecte d'avaluació corresponen als desenvolupats durant el curs en el mòdul i inclouen:

- Organització dels processos d'elaboració culinària: fases del procés productiu, àrees de treball i documentació associada.
- Tècniques de cocció i aplicació a diferents matèries primeres.
- Elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions: fons, salses, farses i altres preparacions base.
- Elaboració de productes culinàris i control dels processos, aplicant tècniques sobre diferents gèneres.
- Guarnicions: classificació, elaboració i aplicació.
- Qualitats organolèptiques de les matèries primeres.
- Decoració i acabat de plats.
- Organització i desenvolupament del servei culinari.

## 2. CRITERIS D'AVALUACIÓ

L'avaluació del mòdul es realitzarà d'acord amb els resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació establerts en la normativa vigent del títol de Tècnic Superior en Direcció de Cuina. En aquest sentit, es valorarà el grau d'assoliment dels següents resultats d'aprenentatge:

- ◆ RA1. Organitza els processos d'elaboració culinària
  - Identifica les fases del procés productiu culinari.
  - Determina les necessitats de matèries primeres i recursos.
  - Organitza els espais de treball i la seqüenciació de tasques.
  - Aplica criteris d'eficiència en la planificació del treball.
  
- ◆ RA2. Aplica tècniques de cocció
  - Selecciona la tècnica de cocció adequada segons la matèria primera.
  - Controla les condicions de temperatura i temps.
  - Aplica correctament els diferents tipus de transmissió de calor.
  - Justifica l'ús de les tècniques culinàries emprades.
  
- ◆ RA3. Elabora productes culinàris
  - Executa elaboracions bàsiques (fons, salses, farses, etc.).
  - Aplica procediments tècnics correctes en l'elaboració.
  - Controla el desenvolupament dels processos culinàris.
  - Obté productes finals d'acord amb els estàndards de qualitat.
  
- ◆ RA4. Realitza acabats i presentacions
  - Aplica criteris estètics i funcionals en la presentació.
  - Integra correctament els elements del plat (principal, salsa i guarnició).
  - Valora les qualitats organolèptiques del producte final.
  
- ◆ RA5. Desenvolupa el servei en cuina
  - Organitza el treball en funció del servei.
  - Gestiona el temps i la coordinació de tasques.
  - Manté l'ordre, la neteja i la higiene durant el procés.
  - Aplica normes de seguretat alimentària i APPCC.
  
- ◆ CRITERIS GENERALS DE VALORACIÓ. De manera transversal, es valorarà:
  - L'ús correcte del vocabulari tècnic.
  - La capacitat d'anàlisi i aplicació dels coneixements.
  - L'autonomia en el desenvolupament de les tasques.
  - El compliment de les normes d'higiene i seguretat alimentària.

### 3. DESCRIPCIÓ DE LA PROVA /CRITERIS DE QUALIFICACIÓ

La prova constarà de dues parts diferenciades:

- ◆ Part teòrica (40%)

Aquesta part tindrà **caràcter eliminatori**, de manera que serà necessari obtenir una qualificació mínima de **5 sobre 10** per poder accedir a la part pràctica.

La prova inclourà continguts corresponents a tots els resultats d'aprenentatge del mòdul i podrà incorporar:

- Preguntes tipus test
- Preguntes de resposta breu
- Preguntes de desenvolupament

Es valorarà especialment la comprensió, l'aplicació dels coneixements i l'ús correcte del llenguatge tècnic.

Els continguts de la prova inclouran tots els resultats d'aprenentatge i unitats de treball desenvolupades durant el curs, abastant aspectes com:

- L'organització dels processos d'elaboració culinària, incloent les fases del procés productiu (aprovisionament, emmagatzematge, preelaboració i elaboració), així com l'organització de les àrees de treball i del personal.
- Les tècniques de cocció i la seva aplicació a diferents matèries primeres.
- Les elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions, especialment els fons, salses i farses, així com els seus principis d'elaboració i classificació.
- L'elaboració de productes culinàries i la seva execució tècnica.
- Les guarnicions i la seva funció dins del plat.
- Les qualitats organolèptiques de les matèries primeres.
- Les tècniques de decoració i acabat de plats.
- El desenvolupament del servei i la seva organització.

La prova podrà incloure preguntes tipus test, preguntes de resposta curta i/o preguntes de desenvolupament, amb especial èmfasi en la comprensió, l'aplicació dels coneixements i l'ús correcte del vocabulari tècnic.

- ◆ Part pràctica (60%)

La part pràctica tindrà una durada aproximada de **205 minuts**.

Aquesta prova consistirà en la realització d'una o diverses elaboracions culinàries en les quals l'aspirant haurà d'aplicar de manera integrada els coneixements i habilitats adquirits durant el curs.



Les matèries primeres es lliuraran **preelaborades a l'inici de la prova**, de manera que l'aspirant es centrarà en els processos d'elaboració, cocció, acabat i presentació.

La prova està orientada a avaluar la capacitat de l'aspirant per:

- Organitzar i seqüenciar el treball de manera eficient.
- Aplicar tècniques de cocció adequades a diferents matèries primeres.
- Elaborar preparacions culinàries amb criteri tècnic.
- Integrar diferents elaboracions dins d'un mateix procés culinari.
- Controlar els punts de cocció i l'evolució dels processos.
- Realitzar acabats i presentacions amb criteri professional.
- Mantenir l'ordre, la neteja i el compliment de les normes d'higiene i seguretat alimentària.

La qualificació de la part pràctica es realitzarà mitjançant una rúbrica basada en els criteris d'avaluació del mòdul.

#### ◆ Criteris de qualificació

- 40% part teòrica
- 60% part pràctica

Per superar el mòdul serà necessari obtenir una qualificació mínima de **5 sobre 10 en cada part**.

## 4. DURADA DE LA PROVA

Part teòrica: 110 min (**eliminatòria**).

Part pràctica: 205 min.

## 5. MATERIAL NECESSARI

Per a la realització de la prova pràctica, l'aspirant haurà de disposar de la següent uniformitat i material:

### Uniformitat obligatòria

- Jaqueta de cuina blanca
- Pantaló de cuina negra
- Gorro de cuina
- Davantal
- Calçat de seguretat antilliscant

La uniformitat haurà d'estar neta i en bon estat, sent obligatori el seu ús durant tota la prova.



### **Material personal**

- Ganivets (ceboller, puntilla, serra, desossador)
- Tisores
- Pelador
- Pinces
- Encenedor
- Retolador permanent
- Maletí o manta de transport

El centre facilitarà les matèries primeres necessàries i la resta d'equipament necessari.

**L'incompliment de les normes bàsiques d'higiene, seguretat o uniformitat podrà suposar l'exclusió de la prova pràctica.**

## **6. BIBLIOGRAFIA RECOMANADA**

- J.C. Ferri Ureña, J. Valle Abad, J.I. González Subirà. Procesos de elaboración culinaria. Ed. Altamar.
- J. L. ARMENDÁRIZ SANZ. Procesos de elaboración culinaria 2.<sup>a</sup> edición 2020. Ed. Paraninfo.

**MÓDULO:** Control del aprovisionamiento de las materias primas

**CICLO:** HOT34

**CURSO:** 2025-2026

## **1. Contenidos teóricos y prácticos**

Los contenidos de la prueba se basan en el currículo vigente del ciclo formativo y en las competencias profesionales asociadas al módulo, e incluyen:

- Selección de materias primas identificando sus características y aplicaciones.
- Cualidades organolépticas de los alimentos.
- Clasificación y tipología de productos alimentarios.
- Recepción de materias primas y verificación del cumplimiento de la calidad y seguridad alimentaria.
- Control de documentación y etiquetado.
- Cadena de frío y condiciones de transporte.
- Almacenamiento de productos según sus necesidades de conservación.
- Zonas de almacenamiento y organización del almacén.
- Control de existencias: inventarios, registros de entradas y salidas.
- Sistemas de rotación (FIFO, FEFO).
- Cálculos básicos de gestión de stocks (PMP, consumo, punto de pedido).

## **2. Criterios de evaluación**

Se valorará que el alumnado sea capaz de:

- Identificar y describir correctamente las características de las materias primas.
- Aplicar criterios de calidad y seguridad en la recepción de productos.
- Reconocer las condiciones adecuadas de almacenamiento.
- Interpretar etiquetado y documentación alimentaria.
- Aplicar sistemas de control de existencias y registros.
- Realizar cálculos básicos relacionados con el control de aprovisionamiento.
- Analizar situaciones prácticas y proponer soluciones adecuadas.

## **3. Criterios de calificación / Descripción de la prueba**

El examen consta de **tres partes**:

### **A) Respuestas cortas**

- Preguntas de respuesta breve (1–2 líneas).
- Cada respuesta correcta suma 0,2 puntos.
- Cada respuesta incorrecta resta 0,1 puntos.

## **B) Respuestas breves de desarrollo**

- Preguntas de respuesta media (4–5 líneas).
- Cada pregunta tiene un valor de 1,25 puntos.
- Se valorará la claridad, la estructura y el uso adecuado del vocabulario técnico.

## **C) Ejercicio práctico**

- Resolución de un caso práctico relacionado con el control de existencias y aprovisionamiento.
- Valor total: 2,5 puntos.
- Se valorará:
  - La aplicación correcta de fórmulas.
  - El procedimiento seguido.
  - La interpretación de los resultados.

## **Criterios generales**

- La puntuación total se calculará sobre 10 puntos.
- Para superar la prueba será necesario obtener una calificación mínima de 5 puntos.
- Los criterios de calificación estarán especificados en el enunciado de la prueba.
- La prueba no tiene carácter eliminatorio por partes.

## **4. Duración de la prueba**

1 hora y 50 minutos

## **5. Material necesario**

- Bolígrafo azul o negro
- Calculadora simple
- No se permite material de consulta

## **6. Bibliografía**

[Libro digital Control del aprovisionamiento de materias primas.](#)

# Proves lliures

**MÒDUL:** Control d'aprovisionament de les matèries primeres

**CICLE:** HOT34

**CURS:** 2025-2026

## 1. Continguts teòrics i pràctics

Els continguts de la prova es basen en el currículum vigent del cicle formatiu i en les competències professionals associades al mòdul, i inclouen:

- Selecció de matèries primeres identificant les seves característiques i aplicacions.
- Qualitats organolèptiques dels aliments.
- Classificació i tipologia de productes alimentaris.
- Recepció de matèries primeres i verificació del compliment de la qualitat i seguretat alimentària.
- Control de documentació i etiquetatge.
- Cadena de fred i condicions de transport.
- Emmagatzematge de productes segons les seves necessitats de conservació.
- Zones d'emmagatzematge i organització del magatzem.
- Control d'existències: inventaris, registres d'entrades i sortides.
- Sistemes de rotació (FIFO, FEFO).
- Càlculs bàsics de gestió d'estocs (PMP, consum real, punt de comanda).

## 2. Criteris d'avaluació

Es valorarà que l'alumnat sigui capaç de:

- Identificar i descriure correctament les característiques de les matèries primeres.
- Aplicar criteris de qualitat i seguretat en la recepció de productes.
- Reconèixer les condicions adequades d'emmagatzematge.
- Interpretar etiquetats i documentació alimentària.
- Aplicar sistemes de control d'estocs i registres.
- Realitzar càlculs bàsics relacionats amb el control d'aprovisionament.
- Analitzar situacions pràctiques i proposar solucions adequades.

## 3. Criteris de qualificació / Descripció de la prova

L'examen consta de tres parts:

### A) Respostes curtes

- Preguntes de resposta breu (1–2 línies).
- Cada resposta correcta suma 0,2 punts.

- Cada resposta incorrecta resta 0,1 punts.

## **B) Respostes de desenvolupament breu**

- Preguntes de resposta mitjana (4–5 línies).
- Cada pregunta té un valor de 1,25 punts.
- Es valorarà la claredat, l'estructura i l'ús correcte del vocabulari tècnic.

## **C) Exercici pràctic**

- Resolució d'un cas pràctic relacionat amb el control d'estocs i aprovisionament.
- Valor total: 2,5 punts.
- Es valorarà:
  - L'aplicació correcta de fórmules.
  - El procediment seguit.
  - La interpretació dels resultats.

## **Criteris general**

- La puntuació total es calcularà sobre 10 punts.
- Per superar la prova cal obtenir una qualificació mínima de 5 punts.
- Els criteris de qualificació estaran especificats a l'enunciat de la prova.
- La prova no té caràcter eliminatori per parts.

## **4. Durada de la prova**

1 hora i 50 minuts

## **5. Material necessari**

- Bolígraf blau o negre
- Calculadora simple
- No es permet material de consulta

## **6. Bibliografia**

[Libro digital Control del aprovisionamiento de materias primas.](#)

**MÓDULO:** Digitalización aplicada a los sectores productivos

**CICLO:** HOT34

**CURSO:** 2025-2026

## 1. Contenidos teóricos y prácticos

Los contenidos de la prueba se fundamentan en el currículo vigente del ciclo formativo y en las competencias profesionales asociadas al módulo, e incluyen:

- Concepto de digitalización y su impacto en la empresa.
- Transformación digital en los sectores productivos.
- Datos: concepto, tipos y ciclo de vida.
- Análisis de datos y toma de decisiones.
- Tecnologías habilitadoras digitales.
- Inteligencia artificial: funcionamiento, aplicaciones y riesgos.
- Big Data y tratamiento de la información.
- Ciberseguridad: riesgos, amenazas y buenas prácticas.
- Protección de datos y normativa aplicable.
- Plan de transformación digital: fases, objetivos y evaluación.
- Gestión del cambio y adaptación organizativa.

## 2. Criterios de evaluación

Se valorará que el alumnado sea capaz de:

- Comprender y aplicar los conceptos clave de digitalización.
- Analizar el papel de los datos en la toma de decisiones.
- Identificar aplicaciones reales de la inteligencia artificial.
- Reconocer riesgos y aplicar medidas básicas de ciberseguridad.
- Interpretar y estructurar un plan de transformación digital.
- Relacionar la tecnología con la mejora de procesos empresariales.
- Proponer soluciones digitales en contextos prácticos.

## 3. Criterios de calificación / Descripción de la prueba

La prueba consta de **tres partes**:

### A) Respuesta corta

- Preguntas de respuesta breve (1–2 líneas).
- Valor: 0,2 puntos por pregunta.
- Penalización: -0,1 por respuesta incorrecta.

### B) Respuestas breves

- Preguntas de desarrollo medio (4–6 líneas).

- Valor: 1,25 puntos cada una.
- Se valorará:
  - Corrección conceptual
  - Claridad en la explicación
  - Uso de vocabulario técnico

### **C) Ejercicio práctico**

- Resolución de un caso aplicado a la digitalización empresarial.
- Valor: 2,5 puntos.
- Se valorará:
  - Aplicación de conceptos
  - Coherencia de las propuestas
  - Capacidad de análisis

### **Criterios generales**

- La puntuación total será sobre 10 puntos.
- Para superar la prueba será necesario obtener un mínimo de 5 puntos.
- Los criterios de calificación estarán especificados en el enunciado.
- La prueba no tendrá carácter eliminatorio por partes.

## **4. Duración de la prueba**

**55 minutos**

## **5. Material necesario**

- Bolígrafo azul o negro
- Calculadora simple (si se considera necesario)
- No se permite material de consulta

## **6. Bibliografía**

- Libro digital: Digitalización aplicada a los sectores productivos (Altamar)

**MÒDUL:** Digitalització aplicada als sectors productius

**CICLE:** HOT34

**CURS:** 2025-2026

## 1. Continguts teòrics i pràctics

Els continguts de la prova es fonamenten en el currículum vigent del cicle formatiu i en les competències professionals associades al mòdul, i inclouen:

- Concepte de digitalització i el seu impacte a l'empresa.
- Transformació digital en els sectors productius.
- Dades: concepte, tipus i cicle de vida.
- Anàlisi de dades i presa de decisions.
- Tecnologies habilitadores digitals.
- Intel·ligència artificial: funcionament, aplicacions i riscos.
- Big Data i tractament de la informació.
- Ciberseguretat: riscos, amenaces i bones pràctiques.
- Protecció de dades i normativa aplicable.
- Pla de transformació digital: fases, objectius i avaluació.
- Gestió del canvi i adaptació organitzativa.

## 2. Criteris d'avaluació

Es valorarà que l'alumnat sigui capaç de:

- Comprendre i aplicar els conceptes clau de digitalització.
- Analitzar el paper de les dades en la presa de decisions.
- Identificar aplicacions reals de la intel·ligència artificial.
- Reconèixer riscos i aplicar mesures bàsiques de ciberseguretat.
- Interpretar i estructurar un pla de transformació digital.
- Relacionar la tecnologia amb la millora de processos empresarials.
- Proposar solucions digitals en contextos pràctics.

## 3. Criteris de qualificació / Descripció de la prova

La prova consta de **tres parts**:

### A) Resposta curta

- Preguntes de resposta breu (1–2 línies).
- Valor: 0,2 punts per pregunta.
- Penalització: -0,1 per resposta incorrecta.

### B) Respostes breus

- Preguntes de desenvolupament mitjà (4–6 línies).

- Valor: 1,25 punts cada una.
- Es valorarà:
  - Correcció conceptual
  - Claredat
  - Ús de vocabulari tècnic

### **C) Exercici pràctic**

- Resolució d'un cas aplicat a la digitalització empresarial.
- Valor: 2,5 punts.
- Es valorarà:
  - Aplicació de conceptes
  - Coherència
  - Capacitat d'anàlisi

### **Criteris generals**

- La puntuació total serà sobre 10 punts.
- Per superar la prova cal obtenir un mínim de 5 punts.
- Els criteris de qualificació estaran especificats a l'enunciat.
- La prova no tindrà caràcter eliminatori per parts.

## **4. Durada de la prova**

**55 minuts**

## **5. Material necessari**

- Bolígraf blau o negre
- Calculadora simple (si escau)
- No es permet material de consulta

## **6. Bibliografia**

- Llibre digital: Digitalització aplicada als sectors productius (Altamar)

# INFORMACIÓ PROVES LLIURES

## 2026

<b>Departament</b>	Hosteleria i Turisme	<b>Cicle</b>	Grau Superior Direcció de Cuina
<b>Mòdul</b>	Formació i Orientació Laboral		
<b>Professor/a + correu electrònic</b>	Tania Roldán Sánchez <a href="mailto:toldansanchez@ibeducacio.eu">toldansanchez@ibeducacio.eu</a>		

### 1. CONTINGUTS

Reial decret 687/2010, de 20 de maig, pel qual s'estableix el títol de Tècnic Superior en Direcció de Cuina i es fixen els seus ensenyaments mínims.

En l'apartat Mòdul Professional: Formación y orientación laboral. Código: 0506.

Disponible al següent enllaç:

[BOE-A-2010-9270 Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Cocina y se fijan sus enseñanzas mínimas.](#)

### 2. CRITERIS D'AVUACIÓ

Reial decret 687/2010, de 20 de maig, pel qual s'estableix el títol de Tècnic Superior en Direcció de Cuina i es fixen els seus ensenyaments mínims.

En l'apartat Mòdul Professional: Formación y orientación laboral. Código: 0506.  
Disponible al següent enllaç:

[BOE-A-2010-9270 Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Cocina y se fijan sus enseñanzas mínimas.](#)



### 3. DESCRIPCIÓ DE LA PROVA / CRITERIS DE QUALIFICACIÓ

**TAULA de respostes:** per a la correcció es tindrà en compte la resposta assenyalada dins del quadre de respostes, amb lletra clara, sense tatxades i amb una sola opció.

**Preguntes test:** l'alumne/a assenyalerà només una resposta, la correcta, una sola opció.

**Preguntes de resposta curta (rc\*):** es respondran a l'espai indicat a cada pregunta.

**Preguntes d'aplicació pràctica (AP).**

**Valoració:**

30% preguntes tipus test - 30% preguntes de resposta curta (rc\*) - 40% dues preguntes d'aplicació pràctica (AP)

**Criteris de QUALIFICACIÓ:**

Pregunta tipus test correcta: 0,5 punts.

Pregunta tipus test incorrecta: resta 0,12 punts.

(La nota de les preguntes tipus test, 30%, serà el resultat de la suma dels punts de les preguntes correctes menys els punts de les incorrectes).

Pregunta en blanc: ni suma ni resta.

Pregunta de resposta curta (rc\*): 1 punt cadascuna.

Pregunta d'aplicació pràctica (AP): 2 punts cadascuna.

La qualificació final s'expressarà amb un nombre enter de 0 a 10.

### 4. DURADA DE LA PROVA

60 minuts.

Publicació nota de la prova: 25 de maig.

Hora i data de revisió: 27 de maig a les 16 hores.



## 5. MATERIAL NECESSARI

El material necessari per dur a terme la prova és el següent:

- Bolígraf blau o negre.
- Llapis i goma.
- Calculadora.

## 6. BIBLIOGRAFIA RECOMANADA

Editorial McGraw-Hill: *Formación y Orientación Laboral*.

Constitució Espanyola (1978).

Estatut dels Treballadors (Reial decret legislatiu 2/2015).

Llei de Prevenció de Riscos Laborals (Llei 31/1995).

Llei General de la Seguretat Social (Reial decret legislatiu 8/2015).

# INFORMACIÓ PROVES LLIURES

## 2026

<b>Departament</b>	Hosteleria i Turisme	<b>Cicle</b>	Grau Superior Direcció de Cuina
<b>Mòdul</b>	EIE		
<b>Professor/a + correu electrònic</b>	Tania Roldán Sánchez <a href="mailto:toldansanchez@ibeducacio.eu">toldansanchez@ibeducacio.eu</a>		

### 1. CONTINGUTS

Reial decret 687/2010, de 20 de maig, pel qual s'estableix el títol de Tècnic Superior en Direcció de Cuina i es fixen els seus ensenyaments mínims.

En l'apartat Mòdul Professional: Empresa e iniciativa emprendedora. Código: 0507. Disponible al següent enllaç:

[BOE-A-2010-9270 Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Cocina y se fijan sus enseñanzas mínimas.](#)

### 2. CRITERIS D'AVUACIÓ

Reial decret 687/2010, de 20 de maig, pel qual s'estableix el títol de Tècnic Superior en Direcció de Cuina i es fixen els seus ensenyaments mínims.

En l'apartat Mòdul Professional: Empresa e iniciativa emprendedora. Código: 0507. Disponible al següent enllaç:

[BOE-A-2010-9270 Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Cocina y se fijan sus enseñanzas mínimas.](#)



### 3. DESCRIPCIÓ DE LA PROVA / CRITERIS DE QUALIFICACIÓ

**TAULA de respostes:** per a la correcció es tindrà en compte la resposta assenyalada dins del quadre de respostes, amb lletra clara, sense tatxades i amb una sola opció.

**Preguntes test:** l'alumne/a assenyalará només una resposta, la correcta, una sola opció.

**Preguntes de resposta curta (rc\*):** es respondran a l'espai indicat a cada pregunta.

**Preguntes d'aplicació pràctica (AP).**

**Valoració:**

30% preguntes tipus test - 30% preguntes de resposta curta (rc\*) - 40% dues preguntes d'aplicació pràctica (AP)

**Criteris de QUALIFICACIÓ:**

Pregunta tipus test correcta: 0,5 punts.

Pregunta tipus test incorrecta: resta 0,12 punts.

(La nota de les preguntes tipus test, 30%, serà el resultat de la suma dels punts de les preguntes correctes menys els punts de les incorrectes).

Pregunta en blanc: ni suma ni resta.

Pregunta de resposta curta (rc\*): 1 punt cadascuna.

Pregunta d'aplicació pràctica (AP): 2 punts cadascuna.

La qualificació final s'expressarà amb un nombre enter de 0 a 10.

### 4. DURADA DE LA PROVA

60 minuts.

Publicació nota de la prova: 25 de maig.

Hora i data de revisió: 27 de maig a les 16 hores.

### 5. MATERIAL NECESSARI



El material necessari per dur a terme la prova és el següent:

- Bolígraf blau o negre.
- Llapis i goma.
- Calculadora.

## **6. BIBLIOGRAFIA RECOMANADA**

*Empresa e Iniciativa Emprendedora* – Editorial McGraw-Hill Education. 2021

# INFORMACIÓ PROVES

## LLIURES 2024-25

<b>Departament</b>	<b>HOTELERIA I TURISME</b>	<b>Cicle</b>	<b>GS DIRECCIÓ DE CUINA</b>
<b>Mòdul</b>	<b>GESTIÓ DE LA QUALITAT I DE LA SEGURETAT I HIGIENE ALIMENTÀRIA</b>		
<b>Professor+ correu electrònic</b>	<b>CATALINA MUÑOZ POL cmunozpol@ibeducacio.eu</b>		

### 1. CONTINGUTS

Reial decret 687/2010, de 20 de maig, pel qual s'estableix el títol de Tècnic Superior en Direcció de Serveis de Restauració i es fixen els seus ensenyaments mínims i Ordre EDU/2883/2010, de 2 de novembre i Ordre EDU/2883/2010, de 2 de novembre, per la qual s'estableix el currículum del cicle formatiu de Grau Superior corresponent al títol de Tècnic Superior en Direcció de Cuina.

Continguts:

a) Identificació dels sistemes de gestió de la qualitat:

Introducció a la qualitat.

Característiques de la qualitat en el sector serveis.

La qualitat total i els recursos humans.

Expectatives i percepcions del client

Determinació i fixació d'objectius.

Manuais de qualitat.

Accions de difusió de la política de qualitat en l'empresa.



b) Control de l'aplicació de les normes de qualitat:

Introducció a la qualitat.

Definició. Referències històriques. Noms propis en matèria de qualitat. La qualitat total i els recursos humans. Organització per a la qualitat.

Anàlisi de les eines i tècniques de la qualitat.

Introducció a les eines i tècniques de qualitat.

Tècniques grupals.

Eines d'organització.

Eines de planificació.

Dades. Procés i mesurament. Eines estadístiques.

L'autoavaluació.

Descripció dels diferents models de qualitat.

Models de qualitat. Descripció, tipus i característiques (Premi Deming, Macolm Baldrige i altres).

Establiment del pla de qualitat i implementació de la certificació de la qualitat.

El pla de qualitat.

Fases de desenvolupament d'un pla de qualitat.

Les certificacions passos a seguir.

Organismes de Qualitat.



c) Supervisió de la neteja i desinfecció d'equips i instal·lacions:

Conceptes i nivells de neteja.

Legislació i requisits de neteja generals d'utilitatge, equips i instal·lacions.

Processos i productes de neteja: característiques i paràmetres de control del nivell de neteja i desinfecció associats.

Tractaments DDD: característiques, productes utilitzats i condicions d'ocupació.

Perills sanitaris associats a aplicacions de neteja i desinfecció o desratització i desinsectació inadequats.

Perills associats a la manipulació de productes de neteja i desinfecció.

Procediments per a la recollida i retirada de residus.

d) Verificació de bones pràctiques higièniques:

Normativa general.

Alteració i contaminació dels aliments a causa d'hàbits inadequats dels manipuladors.

Guies de Pràctiques Correctes d'Higiene (GPCH).

Malalties d'obligada declaració. Mesures de prevenció

Mitjans de protecció de talls, cremades i ferides en el manipulador.

Mesures d'higiene personal

Vestimenta de treball i els seus requisits de neteja.

e) Aplicació de les Bones Pràctiques Manipulació d'aliments:

Normativa general de manipulació d'aliments.



Alteració i contaminació dels aliments a causa de pràctiques de manipulació inadequades.

Perills sanitaris associats a pràctiques de manipulació inadequades.

Importància de la conservació dels aliments i la seva relació amb els perills associats.

Incidència de la manipulació d'aliments respecte a al·lèrgies i intoleràncies alimentàries.

Característiques.

Procediments d'eliminació dels al·lèrgens. Implicacions.

Procediments d'actuació front alertes alimentàries.

f) Aplicació de sistemes d'autocontrol:

Mesures de control relacionades amb els perills sanitaris en la manipulació dels aliments.

Disseny higiènic de les instal·lacions i Plans de Suport.

Passos previs als set principis del sistema d'autocontrol APPCC.

Els set principis del sistema d'autocontrol APPCC.

Traçabilitat i seguretat alimentària.

Característiques, relació i procediments d'aplicació.

Punts crítics de control, límit crític, mesures de control i mesures correctives.

Concepte i supòsits pràctics d'aplicació.

Principals normes voluntàries en el sector alimentari (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005 i altres).

Anàlisi i interpretació.



## **2. CRITERIS D'AVALUACIÓ**

Els criteris d'avaluació són els establerts en el Reial decret 687/2010, de 20 de maig, pel qual s'estableix el títol de Tècnic Superior en Direcció de Serveis de Restauració i es fixen els seus ensenyaments mínims

## **3. DESCRIPCIÓ DE LA PROVA /CRITERIS DE QUALIFICACIÓ**

La prova constarà de 50 preguntes tipus test. Les preguntes incorrectes no restaran. S'han de tenir 30 preguntes correctes per ser apte.

## **4. DURADA DE LA PROVA**

La prova tindrà una durada de 55 minuts (no es poden dur rellotges intel·ligents).

## **5. MATERIAL NECESSARI**

- DNI
- Bolígraf blau o negre.

## **6. BIBLIOGRAFIA RECOMANADA**

Llibre de text "Gestió de la Qualitat i de la Seguretat i Higiene" Ed. Altamar.



# INFORMACIÓ PROVES LLIURES

## 2025-2026

Departament	HOTELERIA	Cicle	TÈCNIC SUPERIOR EN DIRECCIÓ DE CUINA
Mòdul	ANGLÈS PROFESSIONAL		
Professora + correu electrònic	MARIA DOLORS QUEROL mquerololcina@ibeducacio.eu		

### 1. CONTINGUTS

Consultar [l'Ordre EDU/2883/2010](#), de 2 de novembre, per la qual s'estableix el currículum del cicle formatiu de Grau Superior corresponent al Títol de Tècnic Superior en Direcció de Cuina. Consultar també el nou [Currículum d'Anglès Professional GS](#).

### 2. CRITERIS D'AVUACIÓ

Consultar el [RD 687/2010 BOE núm. 143, 12/06/2010](#) Reial Decret 687/2010, de 2 de novembre, per el qual s'estableix el títol de Tècnic Superior en Direcció de Cuina i es fixen els seus ensenyaments mínims.

### 3. DESCRIPCIÓ DE LA PROVA / CRITERIS DE QUALIFICACIÓ

Hi ha 5 parts: Reading, Grammar & Vocabulary, Writing, Listening i Speaking, i cada una d'elles valdrà el 20% del total de la nota.

### 4. DURADA DE LA PROVA

S'emplearan 2 hores i mitja en total. Dues hores per a les parts de Reading, Vocabulary & Grammar i Writing, 20 minuts per al Listening i 10 minuts per al Speaking.



## 5. MATERIAL NECESSARI

- Bolígraf blau

## 6. BIBLIOGRAFIA RECOMANADA

- New Table for Two. Inglés para cocina y restauración 2.ª edición, PARANINFO.
- ISBN 9788428339025
- [MARÍA DE LOS MILAGROS ESTEBAN GARCÍA \[Autor\]](#), [PILAR RODRIGUEZ ARANCON \[Autor\]](#)

Ebook disponible: [9788413667003](#)



# INFORMACIÓ PROVES LLIURES

## 2024-25

<b>Departament</b>	<b>HOTELERIA I TURISME</b>	<b>Cicle</b>	<b>GS DIRECCIÓ DE CUINA</b>
<b>Mòdul</b>	<b>GASTRONOMIA I NUTRICIÓ</b>		
<b>Professor + correu electrònic</b>	<b>CATALINA MUÑOZ POL cmunozpol@ibeducacio.eu</b>		

### 1. CONTINGUTS

Reial decret 687/2010, de 20 de maig, pel qual s'estableix el títol de Tècnic Superior en Direcció de Serveis de Restauració i es fixen els seus ensenyaments mínims i Ordre EDU/2883/2010, de 2 de novembre i Ordre EDU/2883/2010, de 2 de novembre, per la qual s'estableix el currículum del cicle formatiu de Grau Superior corresponent al títol de Tècnic Superior en Direcció de Cuina.

Continguts:

a) Identificació de tendències gastronòmiques:

Gastronomia. Concepte. Origen del vocable.

Història i evolució de la gastronomia. Publicacions, persones i fets més rellevants del món gastronòmic.

Esdeveniments gastronòmics més rellevants.

Distincions gastronòmiques.

Evolució cronològica dels moviments o corrents culinàries. Cuina tradicional, cuina moderna o alta cuina, «nouvelle cuisine» i nova cuina espanyola.

Tendències actuals. Cuina creativa o d'autor, cuina molecular, cuina fusió, cuina tecno emocional i altres.

Tendències en el consum i servei de begudes alcohòliques i no alcohòliques.

b) Gastronomia espanyola i internacional:

Gastronomia i cultura.

Gastronomia espanyola. Característiques generals i regionals. Productes i elaboracions més significatives.

Costums i tradicions gastronòmiques espanyoles.

Gastronomia internacional. Característiques generals per països o àrees geogràfiques. Productes i elaboracions més significatives.



c) Identificació de les propietats nutricionals dels aliments:

Concepte d'aliments i alimentació.

Grups d'aliments. Caracterització.

Piràmide dels aliments.

Alimentació i salut. Hàbits alimentaris sans. Nous hàbits alimentaris.

Importància d'hàbits alimentaris saludables

Concepte de nutrició.

Nutrients. Definició, classes i funcions. Degradació de nutrients.

Relació entre grups d'aliments i nutrients que els componen.

d) Aplicació de principis bàsics de dietètica:

Dietètica. Concepte i finalitat.

Necessitats nutricionals i energètiques en les diferents etapes de la vida.

Metabolisme.

Dietes i estils de vida.

La dieta mediterrània.

Roda dels aliments.

Taules de composició nutricional d'aliments. Utilització.

Dietes tipus en restauració. Aplicació dels principis dietètics en l'elaboració de dietes i menús en restauració.

Caracterització de dietes per a persones amb necessitats alimentàries específiques. Al·lèrgies i intoleràncies alimentàries.

## 2. CRITERIS D'AVUACIÓ

Els criteris d'avaluació són els establerts en el Reial decret 687/2010, de 20 de maig, pel qual s'estableix el títol de Tècnic Superior en Direcció de Serveis de Restauració i es fixen els seus ensenyaments mínims.j

## 3. DESCRIPCIÓ DE LA PROVA /CRITERIS DE QUALIFICACIÓ

La prova constarà de 50 preguntes tipus test. Les preguntes incorrectes no restaran. S'han de tenir 30 preguntes correctes per ser apte.

## 4. DURADA DE LA PROVA

La prova tindrà una durada de 55 minuts (no es permeten rellotges intel·ligents).

## **5. MATERIAL NECESSARI**

- DNI
- Calculadora (no es podrà fer servir el mòbil).
- Bolígraf blau o negre

## **6. BIBLIOGRAFIA RECOMANADA**

Llibre de text "Gastronomia i Nutrició" Ed: Altamar



## INFORMACIÓ PROVES LLIURES 2025-26

<b>Departament</b>	<b>Hoteleria i Turisme</b>	<b>Cicle</b>	Tècnic Superior en Direcció de Cuina
<b>Mòdul</b>	Recursos Humans		
<b>Professor/a + correu electrònic</b>	Ignasi Bosch Maria iboschmaria@ibeducacio.eu		

### 1. CONTINGUTS

#### a) Determinació de llocs de treball:

Planificació de plantilles en les empreses de restauració.

Disseny de processos de previsió de personal.

Mètodes de definició de llocs de treballs en les empreses de restauració.

Establiment d'àrees de responsabilitat, funcions i tasques del personal dependent.

Mesurament i avaluació de temps de treball.

Coordinació dels principis deontològics característics en el marc de cada departament o àrea de l'empresa.

Eines de planificació i previsió de plantilles.

Respectar i valorar les opinions dels diferents responsables departamentals.

#### b) Planificació del personal dependent a l'estructura organitzativa:

Definició de les funcions a exercir.

Integració en les necessitats del grup dels objectius, polítiques o directrius empresarials.

Manuale d'acolliment del personal de nova incorporació.

Programes de formació.

Tècniques de comunicació i motivació adaptades a la integració del personal.

Identificació i aplicacions.



Models tipus de plantilles.

Exemples de planificació de plantilles.

Mètodes de mesurament de temps.

Aplicacions informàtiques per a la gestió de plantilles i torns.

Normativa laboral.

c) Col·laboració en la selecció del personal:

Tècniques de selecció. Entrevista, test i altres formes de selecció.

El reclutament. Concepte i característiques.

Recerca i execució.

Sistemes de reclutament: intern i extern.

Fonts per a reclutar.

curriculum vitae.

Sol·licitud d'ocupació.

La preselecció.

d) Integració del personal en l'empresa de restauració:

Pla de formació.

Concepte de motivació. Evolució.

Els principis de la motivació i les tècniques.

Plans d'incentius.

La desmotivació. Tedi, fatiga, absentisme.

Factors motivadors i desmotivadors.

Disseny del pla d'acolliment en l'empresa.

e) Direcció d'equips:

Evolució històrica.

Lleis bàsiques de la direcció de de equips: lleis físiques, de Pareto, lleis humanes.

Pla de direcció.

Funcions del director d'equips.

Principis de la direcció

Sistemes d'organització de la direcció.

Estratègies i lideratge.

Estils de lideratge.

Tècniques de reunions. Classes i tipus.

## **2. CRITERIS D'AVUACIÓ**

Els criteris d'avaluació son els establerts en el Reial Decret 687/2010, de 20 de maig, pel qual s'estableix el títol de Tècnic Superior en Direcció de Cuina i es fixen els seus ensenyaments mínims.

Els criteris se centren en la gestió de recursos humans dins l'empresa de restauració. S'avalua la capacitat de participar en la selecció de personal, aplicant



tècniques com entrevistes, proves i sistemes de reclutament tant interns com externs.

També es valora la integració del personal, incloent-hi la formació, la motivació laboral i la prevenció de factors de desmotivació, així com el disseny de plans d'acollida.

Finalment, es comprova la capacitat de dirigir equips, aplicant principis de lideratge, estratègies de direcció i tècniques de reunió per gestionar eficaçment el treball en equip.

ues de màrqueting, promoció i controlant la satisfacció del client.

### **3. DESCRIPCIÓ DE LA PROVA /CRITERIS DE QUALIFICACIÓ**

La prova consistirà en la resolució d'un qüestionari tipus test de 50 preguntes.

Els criteris de qualificació són:

- Encert: +1 punt.
- Error: -0,33 punts.
- En blanc: 0 punts.

Per aprovar la prova es necessari treure un puntuació mínima de 25 punts (5 sobre 10).

### **4. DURADA DE LA PROVA**

La prova tindrà una duració de 1 hores.

### **5. MATERIAL NECESSARI**

- DNI, NIE o document identificatiu equivalent.
- Bolígraf blau o negre.
- En cap cas no es podrà utilitzar telèfon mòbil ni dispositius amb connexió a internet.

### **6. Bibliografia**

- Recursos humanos y dirección de equipos en restauración (Alfons Rius / Jesús Osanz / Ana M<sup>a</sup> de la Torre). Altamar



La obra de referencia indicada debe entenderse como material de consulta general y apoyo al estudio. No obstante, dado que parte de sus contenidos ha sido objeto de actualización posterior, especialmente en lo relativo a la normativa turística balear, la digitalización de procesos, los sistemas de gestión hotelera y la evolución tecnológica aplicada a la operativa del alojamiento, su utilización deberá complementarse con fuentes actualizadas.

En caso de discrepancia entre la bibliografía general, la normativa vigente y la evolución actual del sector, prevalecerán la normativa aplicable y los contenidos actualizados.



## INFORMACIÓ PROVES LLIURES 2025-26

<b>Departament</b>	<b>Hoteleria i Turisme</b>	<b>Cicle</b>	Tècnic Superior en Direcció de Cuina
<b>Mòdul</b>	Gestió Administrativa a la Restauració		
<b>Professor/a + correu electrònic</b>	<b>Ignasi Bosch Maria</b> <b>iboschmaria@ibeducacio.eu</b>		

### 1. CONTINGUTS

#### Anàlisi de les estructures organitzatives:

- Normativa legal sobre la tipologia i classificació dels establiments de restauració.
- Models organitzatius d'empreses de restauració. Conceptualització. Tipologies d'organització de les empreses de restauració. Tendències.
- Disseny d'organigrames d'empreses de restauració.

#### Gestió de la documentació administrativa, econòmica i financera:

- Circuit de la documentació. Finalitat i relació entre documents.
- Sistemes i mètodes d'arxiu de la documentació.
- Normativa de gestió documental.
- Les noves tecnologies en la gestió i interpretació dels documents.

#### Elaboració de pressupostos de l'àrea o establiment i gestió econòmica de l'economat:

- Concepte de pressupostos i tipologies.
- Elements que integren els pressupostos.
- Control pressupostari. Desviacions i mesures correctores.
- Determinació del preu de venda de les ofertes gastronòmiques.



- El llindar de rendibilitat.
- Selecció de proveïdors: punts a avaluar, valoració i presa de decisions.
- Determinació dels nivells mínims de sol·licitud de comanda, existències mínimes i màximes i trencament de «estocs»

#### Anàlisi de les estructures organitzatives:

- Normativa legal sobre la tipologia i classificació dels establiments de restauració.
- Models organitzatius d'empreses de restauració. Conceptualització. Tipologies d'organització de les empreses de restauració. Tendències.
- Disseny d'organigrames d'empreses de restauració.
- Gestió de la documentació administrativa, econòmica i financera:
  - Circuit de la documentació. Finalitat i relació entre documents.
  - Sistemes i mètodes d'arxiu de la documentació.
  - Normativa de gestió documental.
  - Les noves tecnologies en la gestió i interpretació dels documents.

#### Elaboració de pressupostos de l'àrea o establiment i gestió econòmica de l'economat:

- Concepte de pressupostos i tipologies.
- Elements que integren els pressupostos.
- Control pressupostari. Desviacions i mesures correctores.
- Determinació del preu de venda de les ofertes gastronòmiques.
- El llindar de rendibilitat.
- Selecció de proveïdors: punts a avaluar, valoració i presa de decisions.
- Determinació dels nivells mínims de sol·licitud de comanda, existències mínimes i màximes i trencament de «estocs»

## **2. CRITERIS D'AVUACIÓ**

Els criteris d'avaluació son els establerts en el Reial Decret 687/2010, de 20 de maig, pel qual s'estableix el títol de Tècnic Superior en Direcció de Cuina i es fixen els seus ensenyaments mínims.

Els criteris d'avaluació valoren la capacitat d'organitzar empreses de restauració, entenent els diferents models organitzatius, els objectius empresarials i la seva planificació estratègica.

També s'avalua la gestió administrativa, incloent-hi el control de la documentació, els sistemes d'arxiu i l'ús de noves tecnologies per millorar el funcionament de l'empresa.

A més, es comprova la capacitat de gestionar pressupostos, controlant ingressos, despeses, preus, rendibilitat i selecció de proveïdors, així com l'ús d'eines informàtiques.



Igualment, es valora l'anàlisi del mercat i dels diferents tipus d'empreses de restauració, identificant tendències, tipus de clients i factors que influeixen en la demanda.

També s'avalua l'elaboració de plans de comercialització, definint objectius, estratègies i accions per aconseguir-los.

Es comprova la capacitat de dissenyar ofertes gastronòmiques adaptades al client i al context, aplicant tècniques de màrqueting, promoció i controlant la satisfacció del client.

### **3. DESCRIPCIÓ DE LA PROVA /CRITERIS DE QUALIFICACIÓ**

La prova consistirà en la resolució d'un qüestionari tipus test de 50 preguntes.

Els criteris de qualificació són:

- Encert: +1 punt.
- Error: -0,33 punts.
- En blanc: 0 punts.

Per aprovar la prova es necessari treure un puntuació mínima de 25 punts (5 sobre 10).

### **4. DURADA DE LA PROVA**

La prova tindrà una duració de 1 hores.

### **5. MATERIAL NECESSARI**

- DNI, NIE o document identificatiu equivalent.
- Bolígraf blau o negre.
- En cap cas no es podrà utilitzar telèfon mòbil ni dispositius amb connexió a internet.

# INFORMACIÓ PROVES LLIURES

## 2026

<b>Departament</b>	Hoteleria i turisme	<b>Cicle</b>	GS Direcció de Cuina
<b>Mòdul</b>	Introducció a la sommelieria i l'anàlisi sensorial de productes gourmet		
<b>Professor/a + correu electrònic</b>	<p style="text-align: center;"><b>Lorena Cañas Lerma</b>  <b>lcanaslerma@ibeducacio.eu</b></p>		

### 1. CONTINGUTS

- El món del vi: factors culturals i socials relacionats amb el seu consum.
- Concepte de vi, tipologies i característiques principals.
- Components del vi i factors que intervenen en la viticultura.
- Varietats de raïm destinades a la vinificació.
- Processos de vinificació, criaça i clarificació dels vins.
- Denominacions d'origen i classificacions de qualitat del vi.
- Geografia vinícola de les Illes Balears i de l'àmbit nacional.
- Concepte de producte selecte propi de sumilleria.
- Productes selectes: formatges, olis, pernils, embotits, espècies, cafè, xocolata, fumats, entre d'altres.
- Certificacions de qualitat: DO, IGP, ETG i altres segells.
- Productes selectes de les Illes Balears amb certificacions de qualitat.
- Anàlisi sensorial: concepte, objectius i importància.
- Fases de l'anàlisi sensorial (visual, olfactiva, gustativa i tàctil).
- Interpretació dels resultats de l'anàlisi sensorial segons estàndards de qualitat.
- Anàlisi i disseny de cartes de productes selectes de sumilleria.
- Fixació de preus i adaptació de l'oferta a diferents tipus d'establiments de restauració

## 2. CRITERIS D'AVUACIÓ

- S'han determinat els factors culturals i socials relacionats amb el món del vi.
- S'han descrit els conceptes de vins, els tipus i les característiques.
- S'han identificat els components que caracteritzen els diferents tipus de vins.
- S'han caracteritzat els factors que intervenen en els processos de viticultura.
- S'han identificat les varietats de raïm destinades a la vinificació.
- S'han caracteritzat els diferents processos de vinificació, criaça i clarificació de vins.
- S'han relacionat les denominacions d'origen amb els tipus de raïm i els vins més representatius d'aquests, així com les característiques.
- S'ha caracteritzat la geografia vinícola de les Illes Balears i nacional.
- S'han determinat els vins, que han de ser inclosos a l'oferta comercial de l'empresa atenent-ne les característiques.
  - S'ha definit el concepte de "producte selecte propi de sumilleria" identificant les seves característiques i relacionant-les amb les presentacions comercials que el fan reconeixible com a delicatessen.
  - S'han diferenciat diversos productes alimentaris identificats com a "selectes" (formatge, oli, pernil, embotits, espècies, cafè, xocolata, fumats...), explicant les característiques que els fan destacables.
    - S'han explicat els conceptes de DO, IGP, ETG i altres certificacions, destacant els atributs clau que s'han de tenir en compte en la classificació i selecció dels productes propis de sumilleria.
    - S'han identificat productes selectes propis de les Illes Balears amb DO, IGP, ETG i altres certificacions.
    - S'ha definit el concepte d'anàlisi sensorial, explicant-ne la importància i els objectius en l'avaluació de les característiques organolèptiques de producte selectes.
      - S'han descrit les diferents fases de l'anàlisi sensorial (visual, olfactiva, gustativa i tàctil) aplicades a cada tipus de producte.
      - S'han interpretat els resultats obtinguts a l'anàlisi sensorial dels productes selectes, comparant-los amb estàndards de qualitat dels productes seleccionats.



- S'han identificat les característiques organolèptiques dels productes en funció del seu origen, mètode d'elaboració i certificacions com DO, IGP, o ETG.
- S'han identificat cartes de productes selectes de l'oferta gastronòmica que reflecteixin la cultura de l'entorn amb propostes innovadores i creatives.
- S'ha avaluat que la informació de les cartes sigui suficient i clara per a cada producte selecte.
- S'ha analitzat que la selecció dels productes selectes de l'oferta gastronòmica sigui la millor tenint en compte els diferents tipus d'establiment de restauració.
- S'ha estimat de manera adequada els preus dels productes selectes consideren l'objectiu de cada establiment de restauració.
- S'han formulat i dissenyat cartes de productes selectes de sumilleria adaptades a diferents ofertes gastronòmiques, assegurant una composició atractiva.

### 3. DESCRIPCIÓ DE LA PROVA / CRITERIS DE QUALIFICACIÓ

**Tipus de prova:** Prova escrita tipus test.

La prova consta de **25 preguntes** de resposta múltiple, amb **quatre possibles respostes**, de les quals **només una és correcta**.

Cada resposta correctament contestada té un valor de **0,4 punts**.

Les **respostes errònies o no contestades penalitzen amb 0,2 punts**, que es restaran de la puntuació total obtinguda.

**Criteri de superació:** Per superar la prova és necessari obtenir una qualificació mínima de **5 punts sobre 10**.

### 4. DURADA DE LA PROVA

55 minuts.



## 5. MATERIAL NECESSARI

Bolígraf blau o negre.

(No es permet l'ús de material de consulta, dispositius electrònics ni apunts)

## 6. BIBLIOGRAFIA RECOMANADA

- **El vino y su servicio.** Francisco García Ortiz, Mario Gil Muelas, Pedro Pablo García Ortiz. Editorial: Paraninfo S.A.
- **Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació (MAPA).**  
*Qualitat diferenciada: Denominacions d'Origen, Indicacions Geogràfiques Protegides i Especialitats Tradicionals Garantides.*  
Disponible a: <https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-diferenciada/>
- **Institut de Qualitat Agroalimentària de les Illes Balears (IBQAF).**  
*Illes Balears Qualitat: productes agroalimentaris autòctons i denominacions d'origen de les Illes Balears.*  
Disponible a: <http://www.illesbalearsqualitat.es/iquafront/principal.html>

# INFORMACIÓ PROVES LLIURES 2026

<b>Departament</b>	Hoteleria i turisme	<b>Cicle</b>	Grau Superior Direcció Cuina
<b>Mòdul</b>	ITINERARI PERSONAL PER L'OCUPABILITAT II		
<b>Professor/a + correu electrònic</b>	Tania Roldán Sánchez troidansanchez@ibeducacio.eu		

## 1. CONTINGUTS

Consultar l'apartat: 1710 - Currículum Itinerari personal per a l'ocupabilitat II (IPO II)  
al següent enllaç:

[Comunitat Docent-Currículums mòduls transversals](#)

## 2. CRITERIS D'AVUACIÓ

Consultar l'apartat 1710 - Currículum Itinerari personal per a l'ocupabilitat II (IPO II)  
al següent enllaç:

[Comunitat Docent-Currículums mòduls transversals](#)

## 3. DESCRIPCIÓ DE LA PROVA / CRITERIS DE QUALIFICACIÓ

### PART 1: TEST (30 preguntes) (6 punts)

Valor de cada pregunta:

- Resposta correcta: +0,20 punts.
- Resposta incorrecta: -0,10 punts (*penalitzada la meitat d'una correcta*).
- Pregunta en blanc: 0 punts.
- Màxim: 6 punts.
- Només hi ha una resposta vàlida per pregunta.



## **PART 2: PRÀCTICA (4 punts)**

### **Valor de cada pregunta:**

2 casos pràctics:

- 2 punts cada pregunta.
- Respostes numèriques, justificades i ordenades.
- Es valorarà tant el resultat final com el procediment.

## **4. DURADA DE LA PROVA**

60 minuts.

Publicació nota de la prova: 25 de maig.

Hora i data de revisió: 27 de maig a les 16 hores.

## **5. MATERIAL NECESSARI**

El material necessari per dur a terme la prova és el següent:

- Bolígraf blau o negre.
- Llapis i goma (opcional).
- Calculadora.

## **6. BIBLIOGRAFIA RECOMANADA**

*Itinerario Personal para la Empleabilidad II. Grado Superior.*

Editorial McGraw-Hill, 2025.

ISBN: 9788448647179

## **1. CONTENIDOS**

### **Contenidos teóricos**

- Concepto de sostenibilidad y desarrollo sostenible
- Problemas ambientales actuales e impacto en la sociedad
- Consumo responsable y uso eficiente de los recursos
- Economía circular: reducción, reutilización y reciclaje
- Producción sostenible e impacto de las actividades productivas
- Medidas de sostenibilidad en diferentes sectores (especialmente restauración)
- Importancia de las personas en la organización (condiciones laborales)
- Seguimiento y medición de resultados (indicadores básicos)

### **Contenidos prácticos**

- Identificación de problemas ambientales, sociales y económicos en situaciones reales
- Propuesta de medidas de mejora sostenibles
- Análisis de situaciones en empresas del sector productivo
- Aplicación de criterios de sostenibilidad en casos prácticos
- Interpretación de datos básicos (residuos, consumo, etc.)

## **2. CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

- Identificar situaciones relacionadas con la sostenibilidad en el ámbito profesional
- Analizar los impactos de las actividades productivas sobre el medio ambiente y la sociedad
- Aplicar medidas de mejora para reducir residuos y consumo de recursos
- Relacionar acciones concretas con la mejora de la sostenibilidad
- Proponer soluciones realistas en situaciones prácticas
- Valorar la importancia de las condiciones laborales y el bienestar de los trabajadores
- Utilizar indicadores sencillos para medir resultados

## **3. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN / DESCRIPCIÓN DE LA PRUEBA**

La prueba consta de tres partes diferenciadas:

### **Parte 1: Preguntas cortas (2 puntos)**

- 10 preguntas
- Respuestas breves (1–2 líneas)
- Valor: 0,2 puntos cada una

### **Parte 2: Desarrollo corto (4 puntos)**

- 8 preguntas

- Respuestas de 4–5 líneas
- Valor: 0,5 puntos cada una

### **Parte 3: Caso práctico (4 puntos)**

- Análisis de una situación real
- Identificación de problemas
- Propuesta de mejoras
- Justificación y seguimiento

#### **4. Artículo 19:**

La prueba no presenta carácter eliminatorio entre partes. La calificación final será la suma de todas las partes.

Los criterios de calificación se especifican en el enunciado de la prueba.

#### **5. DURACIÓN**

55 minutos

#### **6. MATERIAL NECESARIO**

- Bolígrafo
- No se permite material de consulta

#### **7. BIBLIOGRAFÍA**

[LIBRO DIGITAL. Sostenibilidad aplicada al sistema productivo. \(9788419780263\)](#)

## **1. CONTINGUTS**

### **Continguts teòrics**

- Concepte de sostenibilitat i desenvolupament sostenible
- Problemes ambientals actuals i impacte en la societat
- Consum responsable i ús eficient dels recursos
- Economia circular: reducció, reutilització i reciclatge
- Producció sostenible i impacte de les activitats productives
- Mesures de sostenibilitat en diferents sectors (especialment restauració)
- Importància de les persones en l'organització (condicions laborals)
- Seguiment i mesura de resultats (indicadors bàsics)

### **Continguts pràctics**

- Identificació de problemes ambientals, socials i econòmics en situacions reals
- Proposta de mesures de millora sostenibles
- Anàlisi de situacions en empreses del sector productiu
- Aplicació de criteris de sostenibilitat en casos pràctics
- Interpretació de dades bàsiques (residus, consum, etc.)

## **2. CRITERIS D'AVUACIÓ**

- Identificar situacions relacionades amb la sostenibilitat en l'àmbit professional
- Analitzar els impactes de les activitats productives sobre el medi ambient i la societat
- Aplicar mesures de millora per reduir residus i consum de recursos
- Relacionar accions concretes amb la millora de la sostenibilitat
- Proposar solucions realistes en situacions pràctiques
- Valorar la importància de les condicions laborals i el benestar dels treballadors
- Utilitzar indicadors senzills per mesurar resultats

## **3. CRITERIS DE QUALIFICACIÓ / DESCRIPCIÓ DE LA PROVA**

La prova consta de tres parts diferenciades:

### **Part 1: Preguntes curtes (2 punts)**

- 10 preguntes
- Respostes breus (1–2 línies)
- Valor: 0,2 punts cada una

### **Part 2: Desenvolupament curt (4 punts)**

- 8 preguntes
- Respostes de 4–5 línies
- Valor: 0,5 punts cada una

### **Part 3: Cas pràctic (4 punts)**

- Anàlisi d'una situació real
- Identificació de problemes
- Proposta de millores
- Justificació i seguiment

### **Article 19:**

La prova no presenta caràcter eliminatori entre parts. La qualificació final serà la suma de totes les parts.

Els criteris de qualificació s'especifiquen en l'enunciat de la prova.

### **4. DURADA**

55 minuts

### **5. MATERIAL NECESSARI**

- Bolígraf
- No es permet material de consulta

### **6. BIBLIOGRAFIA**

[LIBRO DIGITAL. Sostenibilidad aplicada al sistema productivo. \(9788419780263\)](#)

# INFORMACIÓ PROVES LLIURES

## 2025-26

<b>Departament</b>	<b>Hoteleria i turisme</b>	<b>Cicle</b>	Grau Superior en Direcció de Cuina
<b>Mòdul</b>	Projecte intermodular de Direcció de Cuina		
<b>Professor/a + correu electrònic</b>	<b>Ainhoa Gallardo</b> <a href="mailto:agallardocasanava@ibeducacio.eu">agallardocasanava@ibeducacio.eu</a>		

### 1. CONTINGUTS

[Reial decret 687/2010, de 20 de maig, pel qual s'estableix el títol de tècnic superior en Direcció de Cuina i se'n fixen els ensenyaments mínims.](#)

**UT1\_Anàlisi del Sector i Detecció d'Oportunitats**

**UT2\_Disseny del Projecte Gastronòmic**

**UT3\_Planificació i Execució del Projecte**

**UT4\_Seguiment, Control i Avaluació del Projecte**

### 2. CRITERIS D'AVUACIÓ

Els criteris d'avaluació són els establerts al Reial decret 687/2010, de 20 de maig pel qual s'estableix el títol de tècnic superior en Direcció de cuina.

### 3. DESCRIPCIÓ DE LA PROVA / CRITERIS DE QUALIFICACIÓ

La prova consistirà en la realització d'un projecte de direcció de cuina. Els candidats disposaran de 5 setmanes per realitzar i lliurar el projecte i se'ls convocarà el dia de la prova. Aquesta prova consistirà en la presentació i la defensa del projecte elaborat per l'alumne.

### 4. DURADA DE LA PROVA

El lliurament del projecte serà en format PDF. Divendres 22 de maig abans de les 16 h al correu electrònic:

[agallardocasanava@ibeducacio.eu](mailto:agallardocasanava@ibeducacio.eu)

La prova durarà 30 minuts. L'alumne disposarà de 25 minuts per a la presentació del projecte i 5 minuts per a la resolució de preguntes plantejades.



## **5. MATERIAL NECESSARI**

La prova es realitzarà en una aula d'informàtica amb ordinador i projector.

## **6. BIBLIOGRAFIA RECOMANADA**