

## DEPARTAMENTO DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

### PRUEBAS PARA LA OBTENCIÓN DIRECTA DE LOS TÍTULOS DE TÉCNICO Y TÉCNICO SUPERIOR DE FORMACIÓN PROFESIONAL EN LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE ARAGÓN CORRESPONDIENTES AL AÑO 2021.

En cumplimiento del punto 11.4 de la ORDEN ECD/460/2021, de 3 de mayo, por la que se convocan pruebas para la obtención directa de los títulos de Técnico y Técnico Superior de Formación Profesional en la Comunidad Autónoma de Aragón correspondientes al año 2021, se hacen públicos el calendario, características y criterios de evaluación de las pruebas asignadas al Departamento de Industrias Alimentarias del CPIFP Movera.

#### 1. CALENDARIO DE LAS PRUEBAS

Una vez publicada la lista definitiva de admitidos, los módulos para los que se convocan pruebas son:

CICLO	CÓDIGO / MÓDULO	DÍA	HORA
INA207	0033. Formación y orientación laboral	02/11/21	15,30
INA207	0034. Empresa e iniciativa emprendedora	02/11/21	17,30
INA207	0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	03/11/21	15,30
INA207	0024. Materias primas y procesos de panadería, pastelería y repostería	03/11/21	16,30
INA207	0030. Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria	03/11/21	17,30
INA207	0028. Postres en restauración	09/11/21	15,30

Los alumnos admitidos deberán presentarse en el hall del centro al menos 5 minutos antes de la hora de convocatoria.

#### 2. CARACTERÍSTICAS DE LAS PRUEBAS

Los contenidos de las distintas partes que componen la prueba se ajustarán a los objetivos (resultados de aprendizaje) y criterios de evaluación recogidos en:

- Real Decreto 1399/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería y se fijan sus enseñanzas mínimas (BOE 24/11/2007)
- ORDEN de 24 de julio de 2008, de la Consejera de Educación, Cultura y Deporte, por la que se establece el currículo del título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería en la Comunidad Autónoma de Aragón. (BOA 19/08/2008)

## DEPARTAMENTO DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

### **2.1. Materias primas y procesos de panadería, pastelería y repostería**

La prueba constará de dos partes:

Preguntas cortas. 24 cuestiones en total con un valor de 0,25 cada una

Preguntas tipo test. 16 preguntas tipo test con cuatro opciones de respuesta, valoradas a razón de 0.25 puntos/acierto y con un descuento de 0.10 puntos/error. Las no contestadas no computan

Ambas partes no son excluyentes, con lo cual, no es necesario aprobarlas individualmente, ni alcanzar un mínimo de puntuación para mediar entre ellas. Solo se requiere alcanzar la puntuación 5.0, en la prueba global.

En aplicación del apartado décimo punto tres, de la Orden de convocatoria la calificación final se expresará de forma numérica de 1 a 10 sin decimales, para lo que se hará la correspondiente aproximación matemática, de modo que sólo los valores: 6, 7, 8 y 9, en el primer decimal redondearán al alza.

### **2.2. Postres en restauración**

La prueba está formada por dos partes que se describen a continuación:

1. Prueba práctica en obrador. Instrucciones en Anexo 1.
2. Prueba escrita. Cuestiones teóricas relacionadas con los contenidos del módulo.

Se podrá hacer uso de calculadora no programable en todas las pruebas.

### **CALIFICACIÓN**

Cada una de las dos partes mencionadas en el apartado anterior será calificada de 1 a 10, con dos decimales.

En la prueba en obrador se aplicarán los siguientes criterios de calificación:

- a. Misé en place. Preparación de las materias primas, manejo de las herramientas. (2 puntos)
- b. Desarrollo de la elaboración previa). (3 puntos)
- c. Emplatado final. (3 puntos)
- d. Orden y limpieza. (2 puntos)

El alumno deberá presentarse a la prueba en el obrador equipado con el uniforme completo y el material personal que considere necesario para la realización de la prueba práctica. Será necesario que venga provisto de mascarilla por la situación COVID existente.

Ante comportamientos que impliquen riesgos para la seguridad del alumno, la prueba se dará por concluida con el resultado de NO APTO.

En la prueba escrita, se indicará en cada uno de los ejercicios la calificación.

La calificación final del módulo será la obtenida aplicando a las calificaciones de cada una

## DEPARTAMENTO DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

de las dos pruebas los siguientes factores de ponderación:

Prueba práctica en obrador	60%
Cuestiones teóricas	40%

Para poder aplicar las ponderaciones anteriores, la calificación mínima de cada una de las partes deberá ser:

Prueba práctica en obrador:	5,00
Cuestiones teóricas:	4,00

Se considerará superado el módulo cuando la calificación obtenida tras la aplicación del procedimiento de calificación sea igual o superior a 5,00.

En aplicación del apartado décimo punto tres, de la Orden de convocatoria la calificación final se expresará de forma numérica de 1 a 10 sin decimales, para lo que se hará la correspondiente aproximación matemática sin perjuicio de lo expuesto en el punto anterior.

### **2.3. Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria**

La Prueba estará compuesta por dos partes:

- Parte A con planteamientos teóricos
- Parte B con planteamientos prácticos

La parte A se plantearán cuestiones de índole teórico respecto a los contenidos propios del módulo y que aparecen reflejados en el currículo aragonés que regula el ciclo formativo.

En la parte B se pedirá la resolución de una serie de ejercicios relacionados con los contenidos teóricos y que podrán ser los siguientes:

- Valoración de existencias, empleando distinta metodología (FIFO, PMP...)
- Control de inventarios con clasificación de existencias
- Cálculos de puntos de pedido, stocks de seguridad, rotura de stocks
- Gestión y cumplimentación de la documentación propia de recepción, gestión y expedición de mercancías en un almacén.

Se podrá hacer uso de calculadora no programable en la parte práctica

### **CALIFICACIÓN**

Se dará una calificación de 1 a 10 puntos con 2 decimales en cada una de las pruebas. Con estas calificaciones se hará una media ponderada para obtener la nota final del módulo que tendrá la siguiente ponderación:

- Parte A: 60% de la nota final
- Parte B: 40% de la nota final

Se podrá realizar media de una parte siempre y cuando se obtenga 4 sobre 10 puntos en dicha parte.

## DEPARTAMENTO DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

Se considerará superado el módulo cuando la calificación obtenida tras la aplicación del procedimiento de calificación sea igual o superior a 5,00. La nota final se expresará de forma numérica de 1 a 10 sin decimales, para lo que se hará la correspondiente aproximación matemática sin perjuicio de lo expuesto en el punto anterior.

### **2.4. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos**

Los aspirantes realizarán una prueba escrita en la que deberán contestar 30 preguntas tipo test sobre los contenidos del módulo. Cada pregunta bien contestada sumará un punto; mal contestada o con más de una respuesta o con respuesta que induzca a confusión, restará 0.25 puntos; sin contestar no sumará ni restará. Una vez sumadas las preguntas bien contestadas y restadas las mal contestadas, los cálculos se ajustarán a una calificación sobre un total de 10 puntos, (las 30 preguntas bien contestadas supondrán un 10). Para superar y considerar aprobado el módulo se deberá obtener al menos un 5 sobre 10.

### **2.5. Formación y Orientación Laboral (FOL)**

La prueba está formada por dos partes que se describen a continuación:

1. Prueba escrita. Cuestiones teóricas.
2. Prueba escrita. Casos prácticos y problemas.

Se podrá hacer uso de calculadora no programable en todas las pruebas.

#### **CALIFICACIÓN**

La primera parte correspondiente a cuestiones teóricas será calificada de 1 a 42 puntos, con dos decimales. La segunda parte constará de 28 puntos. Totalizando 70 puntos toda la prueba. Alcanzar los 70 puntos supondrá un 10 en la calificación del módulo.

Se indicará en cada ejercicio la puntuación máxima asignada para el mismo.

La calificación final del módulo será la obtenida aplicando a las calificaciones de cada una de las dos partes los siguientes factores de ponderación:

Cuestiones teóricas	60%
Casos prácticos y problemas	40%

Para poder aplicar las ponderaciones anteriores, la calificación mínima de cada una de las partes deberá ser:

Casos prácticos y problemas:	4
Cuestiones teóricas:	4

Se considerará superado el módulo cuando la calificación obtenida tras la aplicación del procedimiento de calificación sea igual o superior a 5,00.

## DEPARTAMENTO DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

En aplicación del apartado décimo punto tres, de la Orden de convocatoria la calificación final se expresará de forma numérica de 1 a 10 sin decimales, para lo que se hará la correspondiente aproximación matemática sin perjuicio de lo expuesto en el punto anterior

### **2.6. Empresa e iniciativa emprendedora (EIE)**

La prueba está formada por dos partes que se describen a continuación:

1. Prueba escrita. Cuestiones teóricas.
2. Prueba escrita. Casos prácticos y problemas.

Se podrá hacer uso de calculadora no programable en todas las pruebas.

### **CALIFICACIÓN**

Cada una de las partes mencionadas en el apartado anterior será calificada de 1 a 20, con dos decimales. Las dos partes totalizarán 40 puntos. Alcanzar los 40 puntos supondrá un 10 en la calificación del módulo.

Se indicará en cada ejercicio la puntuación máxima asignada para el mismo.

La calificación final del módulo será la obtenida aplicando a las calificaciones de cada una de las dos partes los siguientes factores de ponderación:

Casos prácticos y problemas	50%
Cuestiones teóricas	50%

Para poder aplicar las ponderaciones anteriores, la calificación mínima de cada una de las partes deberá ser:

Casos prácticos y problemas:	4
Cuestiones teóricas:	4

Se considerará superado el módulo cuando la calificación obtenida tras la aplicación del procedimiento de calificación sea igual o superior a 5,00.

En aplicación del apartado décimo punto tres, de la Orden de convocatoria la calificación final se expresará de forma numérica de 1 a 10 sin decimales, para lo que se hará la correspondiente aproximación matemática sin perjuicio de lo expuesto en el punto anterior.

Movera, 7 de octubre de 2021

El Presidente de la Comisión de Evaluación  
CECILIO PÉREZ GRIJALBO

## DEPARTAMENTO DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

### ANEXO 1. PRUEBAS PRACTICAS POSTRES EN RESTAURACIÓN

La prueba práctica consistirá en:

1. Realización de una elaboración completa basada en alguno de los siguientes contenidos del temario:
  - Postre con base láctea
  - Semifríos
  - Postre con base de fruta
  - Postre frito o de sartén
2. Emplatado de una ración de postre con todos los elementos presentes. El ingrediente principal podrá ser el elaborado por el aspirante en el apartado anterior u otro que se proporcione. Para dicho emplatado se le darán instrucciones, durante la realización de la prueba, de elementos que puedan ser obligatorios (decoraciones con chocolate, quenelles de helado, crumble...) .

Se proporcionará todas las materias primas y materiales que se consideren oportunos para la realización de la prueba. Así como las instrucciones necesarias por escrito.

El aspirante tendrá que venir dotado con uniforme completo y material individual que considere oportuno (boquillas, lengua, varilla, cuchillo, espátulas, ..). La comisión evaluadora decidirá en última instancia si puede usar o no cualquier herramienta o material que el aspirante aporte.

## DEPARTAMENTO DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

### ANEXO 2. PRUEBAS PRACTICAS QUE PUEDEN EXIGIRSE EN LA PRUEBA DE FOL

- Análisis de supuestos prácticos relacionados con la prevención de riesgos laborales
- Análisis de supuestos prácticos relacionados con la contratación y la jornada
- Análisis de supuestos prácticos relacionados con las prestaciones de desempleo
- Análisis de supuestos prácticos relacionados con las prestaciones de la Seguridad Social
- Realización y análisis de nóminas

### ANEXO 3. PRUEBAS PRÁCTICAS QUE PUEDEN EXIGIRSE EN LA PRUEBA DE EIE

- Realización de cuentas de pérdidas y ganancias.
- Ratios financieros
- Realización de un balance
- Análisis de balance
- Cálculo de stocks
- Análisis de costes
- Aprovisionamiento y cálculo de existencias
- Cálculo de impuestos
- Creación de sociedades