

**1. Identificación da programación**
**Centro educativo**

Código	Centro	Concello	Ano académico
36013448	Manuel Antonio	Vigo	2023/2024

**Ciclo formativo**

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
HOT	Hostalaría e turismo	CMHOT01	Cociña e gastronomía	Ciclos formativos de grao medio	Réxime xeral-ordinario

**Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (\*)**

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0026	Procesos básicos de pastelería e repostería	2023/2024	8	240	240

(\*) No caso de que o módulo profesional estea organizado en unidades formativas de menor duración

**Profesorado responsable**

Profesorado asignado ao módulo	GUILLERMO LORENZO GRADÍN
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión departamento



## 2. Concreción do currículo en relación coa súa adecuación ás características do ámbito produtivo

O módulo profesional Procesos básicos de pastelería e repostería (MP0026) está relacionado coa Unidade de Competencia UC0306\_2:

-Realizar e/ou controlar as operacións de elaboración de masas, pastas e produtos básicos de múltiples aplicacións para pastelería e repostería.  
consonte ao establecido no Decreto 218/2008, do 25 de setembro, polo que se establece o currículo do ciclo formativo de grado medio correspondente ao título de técnico en cociña e gastronomía.

A formación do módulo contribúe a acadar os Obxectivos Xerais do ciclo formativo:

- a) Recoñecer a documentación, interpretala e analizar a súa finalidade e a súa aplicación, para determinar as necesidades de produción en cociña.
- b) Identificar as materias primas e caracterizar as súas propiedades e as condicións idoneas de conservación, para as recibir, as almacenar e as distribuír.
- c) Seleccionar e determinar as variables de uso da maquinaria, os útiles e as ferramentas, así como recoñecer e aplicar os seus principios de funcionamento, para pór a punto o lugar de traballo.
- f) Identificar as técnicas de decoración e de terminación, selecciónalas e relaciónalas coas características físicas e organolépticas do produto final, para realizar a decoración e a terminación das elaboracións.
- h) Analizar e seleccionar métodos e equipamentos de conservación e envasado, e valorar a súa adecuación ás características dos xéneros ou das elaboracións culinarias, para executar os procesos de envasado e/ou conservación.
- i) Identificar as normas de calidade e seguridade alimentaria e de prevención de riscos laborais e ambientais, e recoñecer os factores de risco e os parámetros de calidade asociados á produción culinaria, para aplicar os protocolos de seguridade laboral e ambiental, hixiene e calidade durante todo o proceso produtivo
- j) Valorar as actividades de traballo nun proceso produtivo e identificar a súa achega ao proceso global para conseguir os obxectivos de produción.
- k) Valorar a diversidade de opinións como fonte de enriquecemento, recoñecendo outras prácticas, ideas, crenzas, para resolver problemas e tomar decisións

E as Competencias profesionais do título:

- a) Determinar as necesidades para a produción en cociña a partir da documentación recibida.
- c) Pór a punto o lugar de traballo, preparando espazos, maquinaria, útiles e ferramentas.
- e) Executar as elaboracións culinarias, tendo en conta a estandarización dos procesos, para a súa decoración, terminación ou conservación.
- f) Realizar a decoración e terminación das elaboracións, segundo as necesidades e os protocolos establecidos, para a súa conservación ou o seu servizo.
- h) Executar os procesos de envasado e /ou conservación para cada xénero ou elaboración culinaria, aplicando os métodos axeitados e utilizando os equipamentos idóneos, para preservar a súa calidade e evitar riscos alimentarios.
- i) Aplicar os protocolos de seguridade laboral e ambiental, hixiene e calidade durante toodo o proceso produtivo, para evitar danos ambientais e nas persoas.
- k) Resolver problemas e tomar decisións individuais seguindo as normas e os procedementos establecidos, definidos dentro do ámbito da súa competencia

Obxectivos específicos do módulo. Resultados do aprendizaxe:

- RA 1. Por a punto os equipamentos de elaboración de pastelería e repostería e recoñece os dispositivos e o seu funcionamento
- RA 2. Obtén masas e pastas de múltiples aplicacións e xustifica a súa composición
- RA 3. Obtén xaropes, coberturas, recheos e outras elaboracións e describe as técnicas de elaboración aplicadas
- RA 4. Decora o produto tendo en conta a relación entre as elaboracións e as características do produto final e valora os criterios estéticos

Contorno profesional:

- Estas persoas desenvolverán a súa actividade profesional en empresas grandes, medianas e pequenas do sector da hostalaría, aínda que tamén poderán traballar por conta propia en pequenos establecementos do subsector da restauración.
- Esta profesión desenvólvese en sectores e subsectores productivos e de prestación de servizo onde se desenvolvan procesos de preelaboración, elaboración e de ser o caso, servizo de alimento e bebidas, como é o sector da hostalería e, no seu caso, as subáreas de hostalería e restauración (tradicional, moderna e colectiva)  
Tamén en establecementos dedicados á preelaboración e á comercialización de alimentos crús, tendas especializadas en comidas preparadas, empresas dedicadas á almacenaxe, ao envasado e á distribución de produtos alimentarios, etc.
- As ocupacións e postos de traballo máis salientes son:
  - Xefe ou xefa de partida de pastelería.
  - Pasteleiro/ra - reposteiro/ra en restaurantes, hoteis,...

### 3. Relación de unidades didácticas que a integran, que contribuirán ao desenvolvemento do módulo profesional, xunto coa secuencia e o tempo asignado para o desenvolvemento de cada unha

U.D.	Título	Descrición	Duración (sesións)	Peso (%)
1	Pastelería e repostería na cociña.	Identificar e manexar a maquinaria, batería, utillaxe e ferramentas que se utilizan na pastelería e na repostería.	20	10
2	Masas e pastas de múltiples aplicacións en pastelería e repostería.	Clasificar, caracterizar e elaborar de Masas e pastas de múltiples aplicacións para pastelería e repostería.	100	50
3	Xaropes, cremas, recheos e coberturas: Clasificación, características, procesos de elaboración e aplicacións básicas.	Clasificar, caracterizar e elaborar tipos de Cremas bases, recheos, xaropes, glaseados e coberturas de chocolate.	80	30

U.D.	Título	Descrición	Duración (sesións)	Peso (%)
4	Decoración de produtos de pastelería e repostería.	Describir, analizar e realizar produtos de pastelería e repostería.	40	10

#### 4. Por cada unidade didáctica

##### 4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Pastelería e repostería na cociña.	20

##### 4.1.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Pon a punto os equipamentos de elaboración de pastelería e confeitaría, e recoñece os dispositivos e o seu funcionamento.	SI

##### 4.1.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.1 Interpretouse a información contida nos documentos asociados á produción en relación cos equipamentos para empregar.
CA1.2 Identificouse o funcionamento, a constitución e os dispositivos de seguridade da maquinaria e dos equipamentos.
CA1.3 Realizáronse as operacións de limpeza, de xeito que se asegure a total eliminación dos refugallo dos produtos de elaboración e de limpeza.
CA1.4 Realizáronse as operacións de posta en marcha de maquinaria seguindo os procedementos establecidos.
CA1.5 Executáronse as operacións de mantemento de primeiro nivel.
CA1.6 Reguláronse e/ou programáronse os equipamentos de elaboración en función dos requisitos do proceso.
CA1.7 Descríbense as principais anomalías dos equipamentos e as medidas correctoras.
CA1.8 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios previamente ao desenvolvemento das tarefas.

Criterios de avaliación
CA1.9 Seleccionáronse útiles, ferramentas e equipos de traballo necesarios para facer fronte á realización das tarefas.
CA1.10 Preparáronse os fornos, os cocedoiros, as frixideiras, os baños maría e calquera outro equipamento necesario para a elaboración, e seleccionáronse as condicións de tempo e temperatura axeitadas.
CA1.11 Planificouse a carga do forno, do cocedoiro, da frixideira, do baño maría e doutros equipamentos, coas cantidades e coa frecuencia axeitadas para mellorar o proceso.
CA1.12 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA1.13 Participouse na mellora da calidade durante todo o proceso.

#### 4.1.e) Contidos

Contidos
Maquinaria básica e auxiliar. Descrición, características, clasificación e localización. Procedementos para o seu uso e aplicacións. Principais anomalías e medidas correctoras. Mantemento de primeiro nivel.
Batería, moldes e ferramentas: Descrición e características Aplicacións e procedementos de uso e mantemento.

#### 4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Masas e pastas de múltiples aplicacións en pastelería e repostería.	100

#### 4.2.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Obtén masas e pastas de múltiples aplicacións, e xustifica a súa composición.	SI

#### 4.2.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA2.1 Recoñécóronse as características xerais das masas e das pastas básicas (quebradas, batidas, escaldadas, folladas, etc.).

## Criterios de avaliación

CA2.2 Identifícanse os produtos máis significativos obtidos a partir de masas e de pastas básicas.

CA2.3 Describiuse a secuencia de operacións integradas en cada proceso de elaboración de masas e pastas básicas de pastelería e repostería, con indicación das condicións en que deban realizarse, os parámetros para controlar e os equipamentos requiridos.

CA2.4 Realizouse o aprovisionamento de materias primas e a preparación de útiles e equipamentos a partir da ficha técnica de fabricación, ou procedementos que a substitúan, e verificouse o axuste das características dos ingredientes ao requirido no proceso.

CA2.5 Interpretouse a fórmula e a función de cada ingrediente.

CA2.6 Axustáronse para cada produto os ingredientes e a cantidade para elaborar.

CA2.7 Aplicáronse en cada caso técnicas de peneirado, dosificación, mesturado, amasado, refinado, batido, montado ou emulsionado, laminado, follaxe e outras necesarias.

CA2.8 Controlouse a temperatura, o tempo e a velocidade de amasado ou batido, o espesor e outros parámetros de elaboración de masas e pastas, e aplicáronse, en caso de desviacións, as medidas correctoras necesarias.

CA2.9 Comprobáronse as características físicas e organolépticas das masas e das pastas obtidas (cor, extensibilidade, tenacidade, textura e fluidez).

CA2.10 Aplicáronse os métodos de división, formado, volteado, repouso, moldeamento, escudelamento e outros necesarios, na orde e na forma establecidas na ficha técnica de elaboración.

CA2.11 Obtivéronse pezas coa forma, o peso e o volume axeitados.

CA2.12 Executáronse as manipulacións previas á cocción no momento e na forma oportunos (cortado, pintado, volteado, incorporación de cremas e recheos, etc.).

CA2.13 Controlouse a temperatura e o tempo durante a cocción, e, en caso de desviacións, tomáronse as medidas correctoras necesarias.

CA2.14 Arrefriáronse os produtos na maneira establecida, de xeito que consigan a temperatura axeitada para un posterior procesamento.

CA2.15 Identifícanse as masas susceptibles de conservación por tratamento de frío (refrixeración e/ou conxelación).

CA2.16 Aplicáronse os métodos e asignáronse os lugares de conservación das masas e das pastas, tendo en conta as súas características e o seu destino.

CA2.17 Describiuse o procedemento de rexeneración de elaboracións conxeladas.

CA2.18 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

CA2.19 Participouse na mellora da calidade durante todo o proceso.

**4.2.e) Contidos**

Contidos
<p>Organización e secuenciación de fases para a obtención de masas e pastas.</p> <p>Conservación por frío e rexeneración de produtos de pastelería.</p> <p>Función das materias primas.</p> <p>Operacións básicas: Bater, mesturar, amasar, incorporar, peneirar, etc. Preparación de latas e moldes. Manexo do rolete, a espátula e a manga pasteleira. Aplicación doutras técnicas básicas.</p> <p>Masas folladas. Características. Fundamentos do proceso de follaxe. Tipos e fórmulas básicas de follaxe: básica, de manteiga, invertida e rápida. Principais elaboracións de masas folladas: milfollas, palmeiras, vol au vents, canas, cornetes, ferraduras,</p> <p>Masas batidas ou esponxadas. Características e procesos de elaboración. Principais elaboracións con masas batidas: biscoitos de molde, de prancha e compactos (plum cake, catro cuartos, mármore e bica galega), madalenas, sobados, manteigadas, soletas, mer</p> <p>Masas escaldadas. Características e proceso de elaboración. Principais elaboracións: masa de petisú, chulas e churros.</p> <p>Masas quebradas. Características, técnicas e procesos de elaboración. Tipos de masas quebradas: de fondos, azucrada, sablé e lintzer. Principais elaboracións con masas quebradas: tortas doces (de Santiago, de mazá, etc.) e salgadas (quiche Lorraine, etc.)</p> <p>Pastas secas: tipos e características. Pastas de corte: florentinas, nevados, polvoróns, amendoados, etc. Pastas de crema: linguas de gato, tulipas, tellas, cigarros, cucuruchos, etc. Pastas de manga rizadas e lisas.</p> <p>Outras masas: de pizza, de pans especiais, de empanada galega, etc.</p>

**4.3.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
3	Xaropes, cremas, recheos e coberturas: Clasificación, características, procesos de elaboración e aplicacións básicas.	80

**4.3.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan**

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Obtén xaropes, coberturas, recheos e outras elaboracións, e describe as técnicas de elaboración aplicadas.	SI

**4.3.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado**

Criterios de avaliación
CA3.1 Clasifícanse e caracterízanse os tipos de recheos, cremas, baños, coberturas, etc., en función das súas especificidades e das súas aplicacións.

Criterios de avaliación
CA3.2 Caracterizáronse os métodos, as técnicas e os procesos de obtención de cremas, recheos, baños, coberturas, etc.
CA3.3 Interpretouse a formulación de cada produto.
CA3.4 Identificouse a función de cada ingrediente.
CA3.5 Axustouse a formulación para os produtos e as cantidades que cumpra elaborar.
CA3.6 Realizouse o aprovisionamento de materias primas e a preparación de útiles e de equipamentos a partir da ficha técnica de fabricación, ou procedementos que a substitúan, e verificouse o axuste das características dos ingredientes ao requirido no proceso.
CA3.7 Utilizáronse en cada caso as técnicas de elaboración apropiadas a cada produto: tostado, pelado, triturado, moído e refinado de froitos secos; mesturado, batido ou emulsionado, fundido, temperado, moldeamento, cocción, etc.
CA3.8 Seguiuse a secuencia de incorporación dos ingredientes.
CA3.9 Controlouse a temperatura, a fluidez, a cocción, e a montaxe ou consistencia de cada elaboración.
CA3.10 Contrastáronse as características dos produtos obtidos coas especificacións de elaboración.
CA3.11 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.
CA3.12 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA3.13 Participouse na mellora da calidade durante todo o proceso.

#### 4.3.e) Contidos

Contidos
Elaboración e conservación de cremas con ovo, cremas batidas e cremas lixeiras. Ingredientes e formulación. Cremas de manteiga, inglesa e pasteira; xema pasteira. Cremas de améndoas, de requieixo e similares. Cremas muselina, de trufa (ganaché), Chan
Elaboración de cremas, mollos e farsas para recheos salgados. Ingredientes e formulación. Mollo bechamel e outros Cremas de manteiga con elementos salgados. Crema soufflé para recheo de quiches. Farsas de recheo, como a da empanada. Panada e outras. Sec
Elaboración de cubertas e de preparados á base de froitas. Ingredientes e formulación. Glaseado, fondant, brillo de froitas, pasta de améndoas, baño, etc. Marmeladas, confeituradas, xeleas e coulis. Secuencia de operacións. Consistencia e características.
Preparación e conservación de coberturas de chocolate. Chocolate e coberturas: definición e tipos. Utilización de coberturas: fundido, temperado ou a temperado. Aplicación.
Elaboración e conservación de xaropes. Aplicacións.



**4.4.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
4	Decoración de produtos de pastelería e repostería.	40

**4.4.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan**

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Decora o produto tendo en conta a relación entre as elaboracións e as características do produto final, e valora os criterios estéticos.	SI

**4.4.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado**

Criterios de avaliación
CA4.1 Descríbense os principais elementos de decoración en pastelería e repostería, e as súas alternativas de uso.
CA4.2 Interpretouse a ficha técnica de fabricación para o acabado do produto.
CA4.3 Verifícase a dispoñibilidade dos elementos necesarios para a terminación do produto de pastelería ou repostería.
CA4.4 Elixíuse o deseño básico ou persoal.
CA4.5 Realizáronse as técnicas de terminación ou acabado en función das características do produto final, seguindo os procedementos establecidos.
CA4.6 Dispuxéronse os elementos da decoración seguindo criterios estéticos preestablecidos.
CA4.7 Aplicouse o método de conservación necesario ata o momento da súa utilización ou rexeneración.
CA4.8 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.
CA4.9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA4.10 Participouse na mellora da calidade durante todo o proceso.

#### 4.4.e) Contidos

Contidos
Decoración de produtos en pastelería e repostería. Normas e combinacións básicas. Control e valoración de resultados.
Manexo do enxoval de acabado: cartucho, aerógrafo, etc.
Aplicación das técnicas básicas de acabado: pintado con ovo, flambaxe e outras técnicas decorativas.
Experimentación e avaliación de combinacións.

#### 5. Mínimos exixibles para alcanzar a avaliación positiva e os criterios de cualificación

##### 5.1) Mínimos esixibles

Os mínimos esixibles para alcanzar a avaliación positiva correspondense coas competencias que deben adquirir os alumnos, expresadas a través dunha serie de resultados de aprendizaxe(RA), que son os seguintes:

- RA1.-Pon a punto os equipamentos de elaboración de pastelería e confitería,e recoñece os dispositivos e o seu funcionamento.
- RA2.-Obtén masas e pastas de múltiples aplicacións,e xustifica a súa composición.
- RA3.-Obtén xaropes,coberturas,reccheos e outra elaboracións,e describe as técnicas de elaboración aplicadas.
- RA4.-Decora o produto tendo en conta a relación entre as elaboracións e as características do produto final,e valora os criterios estéticos.

##### 5.2) Criterios de cualificación

A cualificación componse da seguinte maneira:

- Exames teóricos: 30% da cualificación. Podrán ser exames tipo test /probas escritas e traballos relacionados co coñecemento.O libro que se usará por parte do alumnado e profesorado para impartir a parte teórica será Procesos básicos de Pastelería y Repostería da Editorial Altamar con ISBN 9788417872915.
- Exames prácticos: 70% da cualificación. Estes serán exames/probas prácticas relacionadas co saber facer.

Cada avaliación ordinaria terá unha cualificación de 0 a 10.

Elementos avaliáveis:

#### 5.2.1) Exames/probas teóricas e/ou traballos (30%) Puntuación: 3 puntos.

##### Baremación dos contidos e observacións:

- Os exames/probas escritas poderán incluír preguntas de desenvolvemento, completar cadros ou ser tipo test (respostas alternativas) relativas ao temario impartido a nivel teórico.
- As probas poden ser feitas periódicamente e sen aviso previo.
- Nos traballos en caso de mandalos facer terase en conta a presentación, distribución e organización dos contidos. É requisito imprescindible presentar os anteditos traballos na data sinalada.
- O total da puntuación asignada a este apartado dividirase entre o número de exames, probas ou traballos propostos en cada avaliación trimestral.
- En caso de non realizarse exames/probas escritos ou traballos, por axustes de programación, a puntuación deste apartado sumarase ao apartado seguinte, de prácticas.
- Deberase acadar un mínimo do 50% ( 5 puntos) da puntuación para poder facer media co seguinte apartado.
- A parte teórica impartirase a través do libro Procesos Básicos de Pastelería y Repostería da Editorial Altamar con ISBN 9788417872915.

#### 5.2.2) Exames/probas prácticos (70%) Puntuación: 7 puntos.

##### Baremación dos contidos e observacións:

- Os exames/probas prácticos consistirán na realización e presentación de unha ou varias elaboracións nun tempo determinado, no obrador.
- O total da puntuación asignada a este apartado dividirase entre o número de exames/probas propostos en cada avaliación trimestral.

##### Cálculo da nota final da avaliación:

- A nota final da avaliación será a suma dos apartados anteriores.
- Para a superación positiva do módulo o alumno deberá acadar unha cualificación mínima de 5 puntos.
- Non se farán recuperacións, por tanto unha avaliación suspensa recuperarase ao aprobala seguinte avaliación (avaliación continua).
- Si un alumno non supera dita avaliación terá que facer un exame final que consistirá en amosar destrezas, capacidades e coñecementos que inclúan os contidos mínimos expresados na programación didáctica do módulo.
- O alumnado que perdesse o dereito a avaliación continua non terá dereito a realizar as correspondentes actividades de recuperación, pero sí a unha proba final extraordinaria previa a avaliación final de módulos.

No caso de SEMIPRESENCIALIDADE ou EDUCACIÓN ON-LINE, por situación sanitaria COVID, procederase da forma seguinte:

O alumnado ten, como medio de comunicación coa profesora, a aula Virtual ou correo electrónico.

Para a publicación de tarefas/actividades e/ou traballos empregase a aula virtual do Centro.

Para videoconferencias puntuais empregase Cisco Webex.

#### 1. Procedemento e seguemento do traballo on line:

- A profesora subirá na ferramenta AULA VIRTUAL DO CENTRO a documentación complementaria (apuntes da materia, enlaces, imaxes e vídeos) ao libro de texto empregado (Procesos básicos de Pastelería y Repostería da Editorial Altamar con ISBN 9788417872915.
- Establecemento dun calendario de tarefas e entregas.
- Análise da participación dos alumnos: control do traballo pola aula virtual.

## 2. Instrumentos de calificación en caso de clases online:

-Exercicios adaptados para reforzar e repasar o módulo. Están organizados en tres vías:

- Traballos de investigación.
- Tarefas/Exercicios prácticos (fichas técnicas)
- Resolución de exercicios de forma teórica.

Estas tarefas serán entregadas na aula virtual, en pdf, para a súa avaliación. Co fin de facilitar a aprendizaxe, todas as tarefas/traballos, exercicios e probas realizadas, están orientadas a unha avaliación obxectiva e unha cualificación directa.

Os criterios de cualificación distribuiranse segundo os traballos, exercicios/tarefas teóricos e/ou tarefas prácticas solicitadas. O valor das mesmas darase, de ser o caso, no enunciado da propia tarefa cando se suba a aula virtual.

Tarefas/exercicios teóricos e/ou traballos (50%) Puntuación: 5 puntos.

Tarefas/exercicios prácticos (50%) Puntuación: 5 puntos.

Para a superación positiva do módulo o alumno deberá acadar unha cualificación igual ou superior de 5 puntos.

## 6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

### 6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

Os procedementos para definir as actividades de recuperación consistirán en probas e traballos iguais ou similares os desenvoltos nas diferentes unidades didácticas, orientadas para alcanzar os mínimos esixibles.

O alumno que non supere o módulo, poderá presentarse ao exame convocado en xuño, na data que se fixe para estas probas, e deberá superar as mesmas nas condicións expostas no anterior apartado.

A recuperación do módulo levarase a cabo despois da terceira avaliación e antes da avaliación final de módulos.

Para elo programaranse actividades e traballos dirixidos ao alumno/a que permitan adquirir as capacidades non acadadas e cumprir cos mínimos esixidos. No seu caso o alumno deberá presentar os traballos correspondentes, suspensos ou non presentados nas datas acordadas, para poder optar á proba de recuperación.

Estas actividades e traballos organizaránse de forma personalizada: a súa descrición, obxectivos e instrucións para o seu desenvolvemento; facilitándosele ao alumno/a xunto co informe individualizado de avaliación correspondente. Terán un carácter de síntese, e a variedade de actividades irá en función das necesidades de formación e repaso de cada un dos alumnos/as que non acadaron os mínimos esixibles para unha avaliación positiva (5 puntos), ao longo do curso.

A avaliación final farase durante o desenvolvemento das actividades de recuperación, sempre antes do 22 de xuño.

Por outra parte para aquel alumnado que cursa 2º de Cociña e Gastronomía e que ten pendente de 1º curso este módulo (Procesos básicos de pastelería e repostería) se lle fará unha proba previa a sesión de avaliación parcial previa á realización da FCT en período ordinario. Ésta levarase a cabo no mes de Marzo, que terá como referente a totalidade dos criterios de avaliación do módulo. O/a alumno/a deberase someter á realización de dous exames:

Por unha banda, un exame teórico, que consistirá en responder un exame tipo test ou de respostas curtas sobre calquera das unidades didácticas que forman a programación do módulo. O tempo máximo de realización deste exame será de 2 sesións, e puntuarase de 0 a 10 puntos, debendo acadar un mínimo de 5 puntos para superalo e así facer media co exame práctico. O peso desta puntuación na nota final será do 30 %.

E, por outra banda, un exame práctico, na que o alumno demostre ter acadado os resultados de aprendizaxe esixidos de acordo cos contidos mínimos, que consistirá na :

- Facer unha folla de pedido correspondente a unha ficha técnica establecida.
- Por en funcionamento diversa maquinaria do taller de pastelería, sabendo realizar a limpeza, conservación e funcionamento das mesmas.
- Elaboración dunha masa/pasta básica, aplicando correctamente as técnicas explicadas e desenroladas no obradoiro de pastelería / confeitaría.
- Aplicación da masa/pasta anterior a unha elaboración, que pode conlevar a necesidade de facer unha crema ou recheo, dos feitos ao longo do curso.
- Decoración e presentación, ou fraccionamento, se é o caso, da elaboración anterior.
- Proba de manexo e destreza dos utensilios habituais no obrador.

Para a realización deste exame, o alumno disporá, como máximo, de 4 sesións, e puntuarase de 0 a 10 puntos, debendo acadar un mínimo de 5 puntos para superalo e así facer media co exame teórico. O peso desta puntuación na nota final será do 70 %.

## 6.b) Procedemento para definir a proba de avaliación extraordinaria para o alumnado con perda de dereito a avaliación continua

Sinalar que para o alumnado con perda do dereito á avaliación continua, terase en conta tal e como establece o artigo 25.3 da Orde do 12 de xullo de 2011: "O número de faltas que implica a perda do dereito a á avaliación continua nun determinado módulo será do 15% respecto da súa duración total.

Para os efectos de determinación da perda do dereito a avaliación continua, o profesorado valorará as circunstancias personais e laborais do alumno ou alumna na xustificación desas faltas, cuxa aceptación será acorde co establecido no correspondente regulamento de réximen interior do centro" e que poderá seguir asistindo a clase con carácter presencial salvo en actividades que impliquen riscos tal e como establece a normativa vixente no seu artigo 25.4 "O profesorado poderá non permitir a realización de determinadas actividades aos alumnos e as alumnas que teñan perdido o dereito a avaliación continua, sempre que poidan ter algún tipo de risco para sí mesmos, o resto do grupo ou as instalacións".

O alumnado que perdesse o dereito a avaliación continua terá dereito a una proba final extraordinaria previa á avaliación final de módulos correspondente. Ésta levarase a cabo no mes de Xuño, que terá como referente a totalidade dos criterios de avaliación do módulo.

O alumno que perda o dereito á avaliación continua, deberase someter á realización de dous exames.

Por unha banda, un exame teórico, que consistirá en responder un exame tipo test ou de respostas curtas sobre calquera das unidades didácticas que forman a programación do módulo. O tempo máximo de realización deste exame será de 2 sesións, e puntuarase de 0 a 10 puntos, debendo acadar un mínimo de 5 puntos para superalo e así facer media co exame práctico. O peso desta puntuación na nota final será do 30 %.

E, por outra banda, un exame práctico, na que o alumno demostre ter acadado os resultados de aprendizaxe esixidos de acordo cos contidos mínimos, que consistirá:

- Facer unha folla de pedido correspondente a unha ficha técnica establecida.
- Poñer en funcionamento diversa maquinaria do taller de pastelería, sabendo realizar a limpeza, conservación e funcionamento das mesmas.
- Elaboración dunha masa/pasta básica, aplicando correctamente as técnicas explicadas e desenroladas no obradoiro de pastelería / confeitaría.
- Aplicación da masa/pasta anterior a unha elaboración, que pode conlevar a necesidade de facer unha crema ou recheo, dos feitos ao longo do curso.
- Decoración e presentación, ou fraccionamento, se é o caso, da elaboración anterior.
- Proba de manexo e destreza dos utensilios habituais no obrador.

Para a realización deste exame, o alumno disporá, como máximo, de 3 sesións, e puntuarase de 0 a 10 puntos, debendo acadar un mínimo de 5 puntos para superalo e así facer media co exame teórico.

O peso desta puntuación na nota final será do 70 %.

## 7. Procedemento sobre o seguimento da programación e a avaliación da propia práctica docente

No seguimento da programación teranse en conta as conclusións obtidas na avaliación inicial.

Os principais indicadores do grao do cumprimento da programación serán:

- O grao de cumprimento da temporalización.

- O logro dos obxectivos programados.
- Os resultados académicos acadados.

O desenvolvemento deste módulo non responderá a lóxica tradicional de comezar unha UD, rematala, comezar outra, rematala,....As actividades destas ensinanzas precisan para o seu desenvolvemento de Materias Primas perecedeiras, polo cal as dinámicas determinadas nos centros de hostelería están orientadas hacia unha Oferta gastronómica o máis atractiva posible, co fin de darlle saída a estos produtos. Por esta razón a estruturación dos contidos de cada unha das Unidades Didácticas desenvolverase partindo, na primeira avaliación, dunha visión xeral do módulo, tocando distintos procesos, técnicas e elaboracións; e, na segunda e terceira avaliación tratarase de ir concretando e profundizando, e, a súa vez, aumentando o grado de complexidade das mesmas.

Para a avaliación da práctica docente recabarase información a través de cuestionarios periódicos pasados aos alumnos, anónimos, nos que se solicitará valoración sobre a metodoloxía e aspectos relativos á docencia, a forma de traballo na aula e no taller, técnicas de avaliación, así como cuestións que indiquen se se acadaron os obxectivos das distintas unidades didácticas.

## 8. Medidas de atención á diversidade

### 8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

A avaliación inicial, realizada ao comezar o curso, permitirá coñecer todo o relacionado coa motivación do alumno, a actitude coa que se enfronta ao proceso de ensinanza-aprendizaxe, e os coñecementos que ten sobre a materia que se vai impartir.

Para a súa aplicación empregárase un Cuestionario de coñecementos iniciais, baseado nos contidos do módulo.

### 8.b) Medidas de reforzo educativo para o alumnado que non responda globalmente aos obxectivos programados

Deseñaranse actividades de reforzo educativo para os alumnos que o necesiten: realización de mapas conceptuais, elaboración de pequenos cuestionarios, exercicios prácticos, pequenos traballos de búsqueda de información de forma e/ou repetición de prácticas.

## 9. Aspectos transversais

### 9.a) Programación da educación en valores

ASPECTOS TRANSVERSAIS:

-Novas tecnoloxías, TIC, están incluídas nos recursos utilizados e serán de uso común.

-A Prevención de riscos e seguridade e hixiene no traballo, son conceptos que veñen recollidos nos propios criterios de avaliación do módulo. Por tanto non só están incluídos como aspectos transversais senón que son avaliados.

-Educación medioambiental. As materias primas que utilizamos, as transformacións que realizamos (fumes, gases), e refugallo que xeramos (desperdicios, aceites queimados...), inciden directamente na calidade do medio ambiente. O uso de enerxías renovables, o reciclaxe e a sustentabilidade estarán presentes intrínscamente pero tamén en forma de actividades específicas.

-Educación para a saúde. A alimentación é chave na saúde das persoas polo que é importante seguir uns criterios responsables no desenvolvemento do traballo. Teráse en conta os requirimentos de determinados grupos de poboación así como os novos hábitos alimentarios.

#### EDUCACIÓN EN VALORES:

-No desenvolvemento do proceso de ensinanza-aprendizaxe están implícitos o traballo en grupo, a educación cívica, a igualdade de mulleres e homes e a educación para a convivencia. Estes conceptos, así como respecto aos compañeiros, profesores, talleres, e material de traballo traballaranse a través de diferentes actividades.

-Tamén será posta en valor a nosa tradición culinaria, especialmente en canto ao coñecemento das materias primas empregadas en repostería así como os produtos típicos doces propios da nosa comunidade autónoma.

### 9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Actividades complementarias: Aquelas que se produzan como resultado de eventos especiais que se poidan organizar dende o centro, relacionadas co sector da repostería:

- Semanas ou xornadas gastronómicas.
- Presentación de produtos.
- Presentación de equipos.
- Conferencias e charlas especializadas.
- Cursos monográficos

E tamén outras dentro ou fora do centro como resultado da colaboración do CIFP con outras institucións ou organismos.

Actividades extraescolares:

- Visita a feiras, salóns ou exposicións que teñan que ver co sector.





## 10. Outros apartados

### 10.1) LIBRO DE TEXTO

Durante o curso empregárase o seguinte libro de texto:

- Procesos básicos de Pastelería y Repostería da Editorial Altamar con ISBN 9788417872915.

### 10.2) Tarefas

A realización das tarefas, tanto do profesorado como do alumnado, desenvolveranse ao longo do curso escolar, sen pechar bloques nun tempo determinado. Debido ás diferentes épocas de mercado nas materias primas, estacionais e tradicionais de festa (Samaín, Nadal, Carnaval, Pascua,...), realizarán unha rotación de tarefas ao longo do curso, tocando dende a Unidade didáctica 1 ata a 4.

### 10.3) OU

No deseño de Unidades didácticas (punto 4), no apartado de axustar avaliación (4c) en instrumento de avaliación marcouse P.E.( Proba Escrita), que poderá ser "Cuestionario de preguntas de resposta curta" ou "Suposto práctico" combinados con T.O ( Táboa de observación) e OU ( Táboa de indicadores).

O alumno será avaliado en dous partes:

- Un examen teórico:30% da puntuación. Se avaliará a través dun examen P.E(Proba Escrita), que consistirá nun "Cuestionario de preguntas de resposta curta".
- Un examen práctico:70% da puntuación. Se avaliará a través dun examen P.E(Proba Escrita), que consistirá nun "Suposto práctico" combinados con T.O(Táboa de observación) e OU(Táboa de indicadores).

#### 10.4) FORMACIÓN ON-LINE

No caso de SEMIPRESENCIALIDADE ou EDUCACIÓN ON-LINE, por situación sanitaria COVID, procederase da forma seguinte:

O alumnado ten, como medio de comunicación coa profesora, a aula Virtual ou correo electrónico.

Para a publicación de tarefas/actividades e/ou traballos empregase a aula virtual do Centro.

Para videoconferencias puntuais empregase Cisco Webex.

##### 1. Procedemento e seguemento do traballo on line:

- A profesora subirá na ferramenta AULA VIRTUAL DO CENTRO a documentación complementaria (apuntes da materia, enlaces, imaxes e vídeos) ao libro de texto empregado ( Procesos básicos de Pastelería y Repostería da Editorial Altamar con ISBN 9788417872915.), de selo caso.

- Establecemento dun calendario de tarefas e entregas.

- Análise da participación dos alumnos: control do traballo pola aula virtual.

##### 2. Instrumentos de calificación:

-Exercicios adaptados para reforzar e repasar o módulo. Están organizados en tres vías:

-Traballos de investigación.

-Tarefas/Exercicios prácticos (fichas técnicas)

-Resolución de exercicios de forma teórica.

Estas tarefas serán entregadas na aula virtual, en pdf, para a súa avaliación. Co fin de facilitar a aprendizaxe, todas as tarefas/traballos, exercicios e probas realizadas, están orientadas a unha avaliación obxectiva e unha cualificación directa.

Os criterios de cualificación distribuiranse segundo os traballos, exercicios/tarefas teóricos e/ou tarefas prácticas solicitadas. O valor das mesmas darase, de ser o caso, no enunciado da propia tarefa cando se suba a aula virtual.

Tarefas/exercizos teóricos e/ou traballos (50%) Puntuación: 5 puntos.

Tarefas/exercicios prácticos (50%) Puntuación: 5 puntos.

Para a superación positiva do módulo o alumno deberá acadar unha cualificación igual ou superior de 5 puntos.

### 10.5) Bibliografía

- Procesos básicos de Pastelería y Repostería. Editorial: PARANINFO. Autor: José González Martínez e Francisco Rey Bautista.
- Procesos básicos de Pastelería y Repostería. Editorial: ALTAMAR. Autor: Antonio Roquet-Jalmar.
  
- Pastelería, Cocina. Editorial: NORMA. Autores: Luis de la Traba, Víctor R. García.
  
- Pastelería y panadería. Editorial: MC. GRAW HILL. Autor: Juan Pablo Humanes Carrasco.