

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 de adultos

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0028	Sobremesas en restauración	2023/2024	4	140	140

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	JACOBO OTERO GARRIDO
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

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

Galicia ven de converterse nun importante destino turístico, sendo a cuarta comunidade con maior oferta de establecemento de aloxamento e restauración.

Tamén é destacable que o Camiño de Santiago acadou unha transcendencia internacional que fai que aumenten ano tras ano os visitantes na nosa comunidade, salientando que a provincia de Pontevedra forma parte do Camiño portugués e conta cunha importante infraestrutura hostaleira, tamén a provincia de Pontevedra é un destino turístico estival, cunha numerosa oferta hotelera de costa e praia.

Tendo en conta que o sector turístico galego é, o que máis contribúe ao PIB da nosa Comunidade, así como á creación de emprego, é evidente a necesidade de seguir formando profesionais de calidade que ocupen os postos que seguirá a demandar o mercado.

As ensinanzas do módulo centraranse nas nosas elaboracións máis representativas experimentando alternativas baseadas nos nosos produtos e técnicas tradicionais, sen esquecer outros contidos de carácter internacional que favorezan a polivalencia do alumnado.

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

---OS OBXECTIVOS XEIRAIOS DESTE CICLO FORMATIVOS SON OS SEGUINTE:

- a) Recoñecer a documentación, interpretar, 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 idóneas 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.
- d) Identificar a necesidade de manipulacións previas das materias primas, e recoñecer as súas características e as aplicacións posibles, para executar os procesos de preelaboración e/ou rexeneración.
- e) Analizar as técnicas culinarias e recoñecer as estratexias de aplicación posibles, para executar as elaboracións culinarias.
- f) Identificar as técnicas de decoración e terminación, seleccionalas e relacionalas coas características físicas e organolépticas do produto final, para realizar a decoración e a terminación das elaboracións.
- g) Analizar as técnicas de servizo das elaboracións e relacionalas coa satisfacción da clientela, para prestar un servizo de calidade.



- 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 da produción.
- k) Valorar a diversidade de opinións como fonte de enriquecemento, recoñecendo outras prácticas, ideas e crenzas, para resolver problemas e tomar decisións.
- l) Recoller información e adquirir coñecementos para recoñecer e identificar posibilidades de mellora profesional, de cara á innovación e a actualización no ámbito do traballo propio.
- m) Recoñecer os dereitos e os deberes como axente activo na sociedade, analizando o marco legal que regula as condicións sociais e laborais para participar na cidadanía democrática.
- n) Recoñecer e identificar posibilidades de negocio analizando o mercado e estudando a viabilidade, para a xeración do propio emprego.

---OBXECTIVOS ESPECÍFICOS DO MÓDULO. RESULTADOS DO APRENDIZAXE::

- RA1. Organiza as tarefas para as elaboracións de sobremesas de restauración, para o que analiza as fichas técnicas.
- RA2. Elabora sobremesas á base de froitas e recoñece os procedementos aplicados.
- RA3. Elabora sobremesas á base de lácteos e identifica os métodos e os procedementos aplicados.
- RA4. Elabora sobremesas fritidas ou de tixola, e recoñece os procedementos aplicados.
- RA5. Elabora xeados e sorbetes, e identifica as fases, os métodos e as técnicas aplicadas.
- RA6. Elabora semifríos e recoñece os procedementos aplicados.
- RA7. Presenta sobremesas empratadas a partir de elaboracións de pastelería e repostería, e xustifica a estética do produto final, tendo en conta o tipo de establecemento e a oferta gastronómica.

--- CONTORNO PROFESIONAL::

1. Estas persoas desenvolven a súa actividade profesional en empresas grandes, medianas e pequenas, particularmente do sector de hostalaría, aínda que tamén poden traballar por conta propia en pequenos establecementos do subsector de restauración.
2. Esta profesión desenvólvese en sectores e subsectores produtivos e de prestación de servizo onde se desenvolvan procesos de preelaboración, elaboración e, de ser o caso, servizo de alimentos e bebidas, como é o sector de hostalaría e, no seu seo, as subáreas de hotelaría e restauración ou pastelerías(tradicional, moderna e colectiva). Tamén en establecementos dedicados á preelaboración e á comercialización de alimentos crus, tendas especializadas en comidas preparadas, empresas dedicadas á almacenaxe, ao envasado e á distribución de produtos alimentarios.

As ocupacións e os postos de traballo máis salientables son os seguintes:

-1º e 2º oficial de Pastelería.

-Pasteleiro/ra de partida.

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	As sobremesas en restauración.	Tipos, elaboracións básicas e elementos de gornición nas sobremesas en restauración. Cremas, masas, salsas, pastas secas, masas de azúcre e outros elementos decorativos e de gornición empregados na elaboración de sobremesas.	35	15
2	Elaboración de sobremesas a base de froitas	Sobremesas de froitas.	15	10
3	Elaboración de sobremesas a base de lácteos e ovos.	Sobremesas elaboradas con produtos lácteos e ovos.	15	10
4	Elaboración de sobremesas fritidas ou de tixola	Sobremesas de tixola.	15	10
5	Elaboración de semifríos	Semifríos.	30	20
6	Elaboración de xeados e sorbetes.	Xeados e sorbetes.	10	10
7	Presentación de sobremesas.	Montaxe, presentación e decoración de elaboracións de sobremesas.	20	25

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	As sobremesas en restauración.	35

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Organiza as tarefas para as elaboracións de sobremesas de restauración, para o que analiza as fichas técnicas.	SI
RA7 - Presenta sobremesas empratadas a partir de elaboracións de pastelería e repostería, e xustifica a estética do produto final, tendo en conta o tipo de establecemento e a oferta gastronómica.	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 Valorouse a estacionalidade, o tipo de establecemento, a oferta gastronómica e os custos para o escandallo.
CA1.2 Interpretáronse os documentos relacionados coa produción.
CA1.3 Determinouse a secuencia das fases da produción.
CA1.4 Deducíronse as necesidades de materias primas, equipamentos, útiles, ferramentas, etc.
CA1.5 Analizáronse as necesidades de decoración.
CA1.6 Recoñeceuse a importancia da orde e da limpeza na boa marcha do traballo.
CA1.7 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.
CA1.8 Determináronse os procesos procurando unha utilización racional dos recursos materiais e enerxéticos.
CA1.9 Valorouse, desde o ámbito organizativo, a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA7.1 Identificouse o proceso de utilización ou rexeneración de produtos.
CA7.2 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos.
CA7.3 Realizáronse as técnicas de presentación e decoración en función das características do produto final e as súas aplicacións.
CA7.4 Identificáronse os principais elementos de decoración en pastelería e repostería, así como as alternativas ao seu uso.

Criterios de avaliación
CA7.5 Dispuxéronse os elementos da elaboración seguindo criterios estéticos preestablecidos.
CA7.6 Realizáronse os procesos de decoración de sobremesas seguindo os procesos establecidos para a súa presentación.
CA7.7 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento do seu consumo.
CA7.8 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.
CA7.9 Manifestouse disposición e iniciativa para a innovación.
CA7.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.1.e) Contidos

Contidos
<p>Sobremesas en restauración: descrición, caracterización, clasificación e aplicacións.</p> <p>Documentación asociada aos procesos produtivos de sobremesas: fichas técnicas, escandallos, etc.</p> <p>Fases e caracterización da produción e do servizo de sobremesas en restauración.</p> <p>Decoración e presentación de sobremesas empratadas: normas e combinacións básicas.</p> <p>Experimentación e avaliación de combinacións.</p> <p>Procedementos de execución de decoracións e acabamentos de produtos de sobremesas empratadas.</p> <p>Presentación final: tipo de vaixela e decoración.</p> <p>Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria, de prevención de riscos laborais e de protección ambiental.</p>

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Elaboración de sobremesas a base de froitas	15

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Elabora sobremesas á base de froitas e recoñece os procedementos aplicados.	SI
RA7 - Presenta sobremesas empratadas a partir de elaboracións de pastelería e repostería, e xustifica a estética do produto final, tendo en conta o tipo de establecemento e a oferta gastronómica.	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 Caracterizáronse os tipos de sobremesas á base de froitas en relación coas súas posibilidades de aplicación.
CA2.2 Identificáronse as sobremesas tradicionais de Galicia.
CA2.3 Analizouse a estacionalidade e os estados de comercialización das materias primas (conxeladas, liofilizadas, ultraconxeladas, etc.).
CA2.4 Realizáronse as tarefas de organización e estableceuse a secuencia das fases do proceso para elaborar sobremesas á base de froitas.
CA2.5 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos e a súa viabilidade.
CA2.6 Realizáronse os procesos de elaboración de sobremesas á base de froitas seguindo os procedementos establecidos e tendo en conta o tipo de establecemento, así como o tipo de oferta gastronómica.
CA2.7 Fixéronse as sobremesas tradicionais de Galicia.
CA2.8 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.
CA2.9 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.
CA2.10 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.
CA2.11 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA7.1 Identificouse o proceso de utilización ou rexeneración de produtos.
CA7.2 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos.

Criterios de avaliación
CA7.3 Realizáronse as técnicas de presentación e decoración en función das características do produto final e as súas aplicacións.
CA7.4 Identificáronse os principais elementos de decoración en pastelería e repostería, así como as alternativas ao seu uso.
CA7.5 Dispuxéronse os elementos da elaboración seguindo criterios estéticos preestablecidos.
CA7.6 Realizáronse os procesos de decoración de sobremesas seguindo os procesos establecidos para a súa presentación.
CA7.7 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento do seu consumo.
CA7.8 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.
CA7.9 Manifestouse disposición e iniciativa para a innovación.
CA7.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.2.e) Contidos

Contidos
Sobremesas á base de froitas: descrición, análise, tipos, características, aplicacións e conservación.
Sobremesas tradicionais de Galicia.
Procedementos de execución de sobremesas de froitas frías (ensaladas, macedonias, froitas en xarope, froitas en compota, etc.) e de froitas quentes (froitas ao forno, flambadas, etc.).
Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria, de prevención de riscos laborais e de protección ambiental.
Decoración e presentación de sobremesas empratadas: normas e combinacións básicas.
Experimentación e avaliación de combinacións.
Procedementos de execución de decoracións e acabamentos de produtos de sobremesas empratadas.
Presentación final: tipo de vaixela e decoración.
Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria, de prevención de riscos laborais e de protección ambiental.

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Elaboración de sobremesas a base de lácteos e ovos.	15

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Elabora sobremesas á base de lácteos e identifica os métodos e os procedementos aplicados.	SI
RA7 - Presenta sobremesas empratadas a partir de elaboracións de pastelería e repostería, e xustifica a estética do produto final, tendo en conta o tipo de establecemento e a oferta gastronómica.	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 Caracterizáronse os tipos de sobremesas á base de lácteos.
CA3.2 Identificáronse as sobremesas tradicionais de Galicia.
CA3.3 Distinguíronse as fases do proceso de elaboración respectando a formulación.
CA3.4 Identificáronse os puntos clave no proceso de elaboración.
CA3.5 Realizáronse os procesos de elaboración de sobremesas á base de lácteos seguindo os procedementos establecidos.
CA3.6 Fixéronse as sobremesas tradicionais de Galicia.
CA3.7 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.
CA3.8 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.
CA3.9 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.
CA3.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

Criterios de avaliación
CA7.1 Identificouse o proceso de utilización ou rexeneración de produtos.
CA7.2 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos.
CA7.3 Realizáronse as técnicas de presentación e decoración en función das características do produto final e as súas aplicacións.
CA7.4 Identificáronse os principais elementos de decoración en pastelería e repostería, así como as alternativas ao seu uso.
CA7.5 Dispuxéronse os elementos da elaboración seguindo criterios estéticos preestablecidos.
CA7.6 Realizáronse os procesos de decoración de sobremesas seguindo os procesos establecidos para a súa presentación.
CA7.7 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento do seu consumo.
CA7.8 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.
CA7.9 Manifestouse disposición e iniciativa para a innovación.
CA7.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.3.e) Contidos

Contidos
Sobremesas á base de lácteos: descrición, análise, características, aplicacións e conservación.
Sobremesas tradicionais de Galicia.
Procedementos de execución de sobremesas á base de leite (flan, pudín, crema catalá e outras cremas, arroz con leite, etc.).
Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria, de prevención de riscos laborais e de protección ambiental.
Decoración e presentación de sobremesas empratadas: normas e combinacións básicas.
Experimentación e avaliación de combinacións.
Procedementos de execución de decoracións e acabamentos de produtos de sobremesas empratadas.
Presentación final: tipo de vaixela e decoración.

Contidos
Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria, de prevención de riscos laborais e de protección ambiental.

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Elaboración de sobremesas fritidas ou de tixola	15

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Elabora sobremesas fritidas ou de tixola, e recoñece os procedementos aplicados.	SI
RA7 - Presenta sobremesas empratadas a partir de elaboracións de pastelería e repostería, e xustifica a estética do produto final, tendo en conta o tipo de establecemento e a oferta gastronómica.	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 Caracterizáronse os tipos de sobremesas de tixola.
CA4.2 Identificáronse as sobremesas tradicionais de Galicia.
CA4.3 Distinguíronse as fases do proceso de elaboración.
CA4.4 Identificáronse os puntos clave no proceso de elaboración.
CA4.5 Realizáronse os procesos de elaboración de sobremesas de tixola seguindo os procedementos establecidos.
CA4.6 Fixéronse as sobremesas tradicionais de Galicia.
CA4.7 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.

Criterios de avaliación
CA4.8 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.
CA4.9 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.
CA4.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA7.1 Identificouse o proceso de utilización ou rexeneración de produtos.
CA7.2 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos.
CA7.3 Realizáronse as técnicas de presentación e decoración en función das características do produto final e as súas aplicacións.
CA7.4 Identificáronse os principais elementos de decoración en pastelería e repostería, así como as alternativas ao seu uso.
CA7.5 Dispuxéronse os elementos da elaboración seguindo criterios estéticos preestablecidos.
CA7.6 Realizáronse os procesos de decoración de sobremesas seguindo os procesos establecidos para a súa presentación.
CA7.7 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento do seu consumo.
CA7.8 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.
CA7.9 Manifestouse disposición e iniciativa para a innovación.
CA7.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.4.e) Contidos

Contidos
Sobremesas fritidas ou de tixola: descrición, análise, tipos, características, aplicacións, e conservación.
Sobremesas tradicionais de Galicia.
Procedementos de execución de sobremesas como chulas, filloas, crema fritida e leite frito, torradas e outras elaboracións de tixola.
Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria, de prevención de riscos laborais e de protección ambiental.

Contidos
Decoración e presentación de sobremesas empratadas: normas e combinacións básicas.
Experimentación e avaliación de combinacións.
Procedementos de execución de decoracións e acabamentos de produtos de sobremesas empratadas.
Presentación final: tipo de vaixela e decoración.
Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria, de prevención de riscos laborais e de protección ambiental.

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Elaboración de semifríos	30

4.5.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA6 - Elabora semifríos e recoñece os procedementos aplicados.	SI
RA7 - Presenta sobremesas empratadas a partir de elaboracións de pastelería e repostería, e xustifica a estética do produto final, tendo en conta o tipo de establecemento e a oferta gastronómica.	SI

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

Criterios de avaliación
CA6.1 Caracterizáronse os tipos de semifríos.
CA6.2 Distingúronse as fases e os puntos clave nos procesos de elaboración.
CA6.3 Realizáronse os procesos de elaboración de semifríos seguindo os procedementos establecidos.
CA6.4 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.
CA6.5 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.

Criterios de avaliación
CA6.6 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.
CA6.7 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA7.1 Identificouse o proceso de utilización ou rexeneración de produtos.
CA7.2 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos.
CA7.3 Realizáronse as técnicas de presentación e decoración en función das características do produto final e as súas aplicacións.
CA7.4 Identifícanse os principais elementos de decoración en pastelería e repostería, así como as alternativas ao seu uso.
CA7.5 Dispuxéronse os elementos da elaboración seguindo criterios estéticos preestablecidos.
CA7.6 Realizáronse os procesos de decoración de sobremesas seguindo os procesos establecidos para a súa presentación.
CA7.7 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento do seu consumo.
CA7.8 Valoráronse os resultados finais e identifícanse as medidas de corrección.
CA7.9 Manifestouse disposición e iniciativa para a innovación.
CA7.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.5.e) Contidos

Contidos
Semifríos: descrición, tipos, aplicacións e conservación.
Organización e determinación da secuencia das fases para a obtención de semifríos.
Procedementos de execución de semifríos, como mousses, bavaoises, carlotas e outras elaboracións similares.
Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria, de prevención de riscos laborais e de protección ambiental.
Decoración e presentación de sobremesas empratadas: normas e combinacións básicas.

Contidos
Experimentación e avaliación de combinacións. Procedementos de execución de decoracións e acabamentos de produtos de sobremesas empratadas. Presentación final: tipo de vaixela e decoración. Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria, de prevención de riscos laborais e de protección ambiental.

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Elaboración de xeados e sorbetes.	10

4.6.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA5 - Elabora xeados e sorbetes, e identifica as fases, os métodos e as técnicas aplicadas.	SI
RA7 - Presenta sobremesas empratadas a partir de elaboracións de pastelería e repostería, e xustifica a estética do produto final, tendo en conta o tipo de establecemento e a oferta gastronómica.	SI

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

Criterios de avaliación
CA5.1 Caracterizáronse os tipos de xeados e sorbetes.
CA5.2 Identifícaronse as materias primas específicas de xeados e sorbetes.
CA5.3 Distinguíronse as fases e os puntos clave nos procesos de elaboración.
CA5.4 Realizáronse os procesos de elaboración de xeados e sorbetes seguindo os procedementos establecidos.
CA5.5 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.
CA5.6 Valoráronse os resultados finais e identifícaronse as medidas de corrección.

Criterios de avaliación
CA5.7 Identifícaronse as decoracións para aplicar en xeados e sorbetes de diferentes tipos.
CA5.8 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.
CA5.9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA7.1 Identificouse o proceso de utilización ou rexeneración de produtos.
CA7.2 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos.
CA7.3 Realizáronse as técnicas de presentación e decoración en función das características do produto final e as súas aplicacións.
CA7.4 Identifícaronse os principais elementos de decoración en pastelería e repostería, así como as alternativas ao seu uso.
CA7.5 Dispuxéronse os elementos da elaboración seguindo criterios estéticos preestablecidos.
CA7.6 Realizáronse os procesos de decoración de sobremesas seguindo os procesos establecidos para a súa presentación.
CA7.7 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento do seu consumo.
CA7.8 Valoráronse os resultados finais e identifícaronse as medidas de corrección.
CA7.9 Manifestouse disposición e iniciativa para a innovación.
CA7.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.6.e) Contidos

Contidos
Xeados e sorbetes: descrición, caracterización, tipos, clasificacións, aplicacións e conservación.
Organización e determinación da secuencia das fases para a obtención de xeados e sorbetes.
Procedementos de execución para a obtención de xeados á crema, xeados de froitas, sorbetes, parfaits, soufflés xeados, etc.
Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria, de prevención de riscos laborais e de protección ambiental.

Contidos
Decoración e presentación de sobremesas empratadas: normas e combinacións básicas.
Experimentación e avaliación de combinacións.
Procedementos de execución de decoracións e acabamentos de produtos de sobremesas empratadas.
Presentación final: tipo de vaixela e decoración.
Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria, de prevención de riscos laborais e de protección ambiental.

4.7.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
7	Presentación de sobremesas.	20

4.7.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA7 - Presenta sobremesas empratadas a partir de elaboracións de pastelería e repostería, e xustifica a estética do produto final, tendo en conta o tipo de establecemento e a oferta gastronómica.	SI

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

Criterios de avaliación
CA7.1 Identifícase o proceso de utilización ou rexeneración de produtos.
CA7.2 Verifícase a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos.
CA7.3 Realízanse as técnicas de presentación e decoración en función das características do produto final e as súas aplicacións.
CA7.4 Identifícanse os principais elementos de decoración en pastelería e repostería, así como as alternativas ao seu uso.
CA7.5 Dispúxéronse os elementos da elaboración seguindo criterios estéticos preestablecidos.
CA7.6 Realízanse os procesos de decoración de sobremesas seguindo os procesos establecidos para a súa presentación.

Criterios de avaliación

CA7.7 Dedúcionse as necesidades de conservación ata o momento do seu consumo.

CA7.8 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.

CA7.9 Manifestouse disposición e iniciativa para a innovación.

CA7.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.7.e) Contidos
Contidos

Decoración e presentación de sobremesas empratadas: normas e combinacións básicas.

Experimentación e avaliación de combinacións.

Procedementos de execución de decoracións e acabamentos de produtos de sobremesas empratadas.

Presentación final: tipo de vaixela e decoración.

Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria, de prevención de riscos laborais e de protección ambiental.

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

Ao longo de todo o módulo levarase a cabo un proceso de avaliación continua e integral do alumno/a que proporcionará información sobre a marcha do aprendizaxe, este seguemento farase **DIARIAMENTE** tanto de xeito individualizado ou en grupo observando as relacións interpersoais e traballo en grupo segundo os criterios de avaliación contidos nas distintas unidades didácticas.

Para a superación final do módulo a cada alumno/a pediráselle a consecución dos mínimos exixibles en cada unha das Unidades didácticas do módulo formativo. Estes contidos mínimos están convenientemente especificados no punto 4.c "Axustar avaliación" desta programación didáctica. Estes mínimos exixibles para alcanzar a avaliación positiva correspondense coas competencias que deben adquirir os alumnos, expresadas a través dunha serie de resultados de aprendizaxe (RA)

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN:

Nas avaliacións ordinarias, das diversas probas de cada unidade didáctica terá unha cualificación de 0 a 10. A cualificación componse dos seguintes porcentaxes:

+PROBAS DE COÑECEMENTOS ou contidos conceptuais: 40%

resolución de test e/ou supostos prácticos: Consistirán en probas teóricas de contestación múltiple e/ou traballos de desenvolvemento sobre a temática específica impartida en cada trimestre escolar.

*Fundamentalmente, probas escritas e/ou orais que, en función da materia a avaliar poderán ser de diverso tipo. test, preguntas breves, casos prácticos...

*Estas probas versarán de todos aqueles aspectos conceptuais recollidos no módulo.

*No caso de ter varias probas será a media aritmética das notas obtidas a que nos dará a cualificación final neste apartado.

*Suporán un 40% da cualificación final do módulo.

*Estas probas poden ser feitas periódicamente e sen aviso previo.

*En caso de realizar un traballo de investigación ou de recompilación de información ou outro que xurda o longo do curso, xa sexa de xeito dixital ou en papel, é de obrigada entrega. Si non se presentan en prazo e forma, non se poderá realizar as medias, e avaliación quedará sen superar.

+PROBAS DE PROCEDEMENTOS ou contidos prácticos: 60%

consistirán na realización e resolución de unha ou varias elaboracións das practicadas durante o trimestre. Incluirá a presentación da mesma/s.

*Son exercicios individuais e/ou en grupo, que nos serviran para avaliar procedementos. Consistirá na elaboración e presentación de sobremesas, nun tempo determinado, no obrador.

*Probas quincenais ou mensuais, de forma individual ou grupal realizando exercicios prácticos, nos que se valora a estrutura e dominio de contidos, dinámica de traballo, utilización de recursos, habilidades e destrezas, e todos aqueles aspectos procedementais recollidos nos criterios de avaliación do módulo. Imprescindible gardar as normas de seguridade e hixiene, uniformidade e coidado da imaxe persoal.

*Seguemento diario das tarefas encomendadas polo docente, tanto en grupo coma de forma individual. Valorarase os mesmos contidos que para as probas quincenais ou mensuais descritos no párrafo anterior.

*Suporán un 60% da cualificación do módulo.

*E imprescindible ter neste apartado relativo as destrezas e coñecementos un 5 ou mais nota en cada unha das probas ou traballos realizados, para poder facer as medias porcentuais.

+CUALIFICACIÓN DA PARTE ACTITUDINAIS:

Non formarán parte da cualificación pero supón un área importante a ter en conta na formación dun futuro profesional. Ademais da presentación e o interese/traballo en equipo. Valorarase a puntualidade, á asistencia ás clases, unha actitude de respecto tanto de cara ao profesorado coma os compañeiros/as, receptividade, así como a iniciativa, o interese, a presentación axeitada dos distintos materiais solicitados, a participación e o traballo en equipo dos alumnos/as, a uniformidade e coidado da imaxe persoal, e todos aqueles aspectos actitudinais que se consideren necesarios para o desenvolvemento do traballo, como non comer nas clases prácticas ou utilizar o móbil. Terase en conta as medidas de seguridade e hixiene, a limpeza do material e equipos, a axuda a sacar o lixo etc.

NOTA ACLARATORIA SOBRE AS MEDIAS:

En todo caso, para facer media entre os dous apartados (procedimental e conceptual), ó alumnado deberá obter unha nota igual ou superior a 5 sobre 10 en cada un dos apartados para a realización da media.

A nota máxima no período de recuperación será dun 5 sobre 10.

CÁLCULO DA NOTA FINAL DA AVALIACIÓN

+Para a superación positiva do módulo o alumno deberá acadar unha cualificación mínima de 5 sobre 10 puntos.

+A nota final da avaliación será a suma dos apartados anteriores, tendo en conta á hora do redondeo a influencia positiva dos contidos actitudinais, así como as anotacións feitas no caderno do profesor.

+Si un alumno non supera dita avaliación terá a posibilidade de recuperar na seguinte avaliación, xa que é avaliación continua. Na que terá que amosar destrezas, capacidades e coñecementos que inclúan todos os contidos mínimos expresados na programación didáctica do módulo.

+O alumnado que perdesse o dereito a avaliación continua PD non terán dereito a realizar as correspondentes actividades de recuperación, pero sí a unha proba final extraordinaria previa a avaliación final de módulos. O profesor decidirá cales son as actividades prácticas que o alumnado con PD poderá realizar na clase, derivado da complexidade ou uso de maquinaria perigosa.

+Non se farán recuperacións, polo tanto unha avaliación suspensa recuperarase ao aprobar a seguinte avaliación.

+Si un alumno/a non supera a última avaliación terá dereito a facer unha proba final que consistirá en amosar destrezas, capacidades e coñecementos que inclúan todos os contidos mínimos expresados na programación didáctica do módulo; para o redondeo teranse en conta os contidos actitudinais.

+Esta proba terá carácter teórico e práctico e poderá estar dividida en dúas ou tres partes que se desenvolveran nas correspondentes xornadas no mes de Xuño. O máximo de nota neste período é dun 5 sobre 10 puntos.

CARACTERÍSTICAS DA PROBA FINAL:

+Actividades prácticas similares as realizadas ao longo do curso na aula/taller/, que o alumno/a realizará en tempo e forma (a criterio do profesor), para facer media debe de superar cunha nota mínima de 5 sobre 10 puntos.

+Actividades teóricas. Nunha proba teórica conceptual de todo o módulo, na que terá que superar cunha nota mínima de 5 sobre 10 puntos

+Para aprobar o módulo, é condición imprescindible obter como mínimo un 5 tanto nas actividades desenvolvidas e/ou presentadas teóricas coma nas prácticas, non existindo a posibilidade de facer media entre as probas se non se teñen superadas cunha nota dun 5 ou superior sobre 10 puntos,

+Non se gardará ningunha parte aprobada se fose o caso, das probas realizadas.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

As actividades de recuperación levaráanse a o longo do mes de XUÑO, no período establecido polo centro educativo e sempre antes do remate do curso previsto para o 20 de xuño.



1. Para elo programaranse actividades e traballos dirixidos ao alumno/a que con traballos iguais ou similares os desenvolto nas diferentes unidades didácticas 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.
2. Estas actividades e traballos organizaráanse de forma personalizada: a súa descrición, obxectivos e instrucións para o seu desenvolvemento; facilitándose ao alumno/a xunto co informe individualizado de avaliación correspondente.
3. 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.
4. A avaliación final farase durante o desenvolvemento das actividades de recuperación, sempre antes do 20 de xuño.

.- Reforzos para lograr a recuperación.

Aqueles alumnos que non superen as citadas actividades de recuperación, deberán realizar novas actividades en horario que determinará a xefatura de estudos xunto co profesor do módulo. Estarán baseadas nos criterios de realización dentro dos contidos mínimos.

- Durante este período o alumno deberá asistir ás actividades de reforzo para lograla recuperación, e terá que realizar todas aquelas actividades que o profesor crea oportunas para a súa formación. Estas actividades serán obrigatoriamente presenciais, e a ausencia do alumno dará lugar a unha cualificación negativa do módulo.

- Se ó remate deste período de recuperación o alumno non acadase os obxectivos establecidos, deberá repetilo módulo completo, debendo matricularse no ciclo outra vez

SE O/A ALUMNO/A NON SE PRESENTA AS PROBAS TEORICAS E PRACTICAS; NA DATA PROGRAMADA, NIN SE ENTREGAN OS TRABALLOS EN TEMPO, FORMA, NAS DATAS FIXADAS; O MÓDULO NON SERÁ SUPERADO SATISFACTORIAMENTE.

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

O alumnado que perdesse o dereito a avaliación continua (PD) terá dereito a una proba final extraordinaria previa á avaliación final de módulos correspondente, de acordo co establecido no artigo 25.5 da Orde do 12 de xullo de 2011.

No caso deste curso, o ser réxime de adultos, esta situación no alumnado PD, non están afectados polo módulo de formación en centros de traballo, xa que se vai noutro período, despois das recuperación de xuño. caso contrario que os de réxime ordinario.

Esta proba final levarase a cabo no mes de Xuño, que terá como referente a totalidade dos criterios de avaliación do módulo. Esta proba terá carácter TEÓRICO-PRÁCTICO e poderá estar dividida en dúas ou tres partes que se desenvolverán nas correspondentes xornadas.

PROBA PRÁCTICA.

na que o alumno demostre ter acadado os resultados de aprendizaxe esixidas de acordo cos contidos mínimos. Esta proba poderá durar ata, como máximo, 4 horas.

Exemplo:

- +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.
- +A partir da proposta do profesor de varios ingredientes de uso habitual, deberá realizar unha ou varias elaboracións das distintas unidades didácticas do módulo, incluíndo a decoración do mesmo.
- +Saber aplicar correctamente as técnicas explicadas e desenvoladas polo profesor no taller de pastelería / confeitaría para a obtención dun resultado satisfactorio.
- +Executar correctamente tódalas elaboracións ou preparados realizados durante o curso escolar, preestablecidos na programación.
- +Gardar en todo momento as normas de seguridade e hixiene alimentaria, tamén deberá de uniformidade e coidado da imaxe persoal

PROBA TEÓRICA.

- +Tipo test ou resposta corta, dunha duración máxima de 2 horas, onde o alumno/a reflicta os coñecementos teóricos que debe posuír o rematar o curso
- +Para aprobar o módulo e condición imprescindible obter como mínimo un 5, tanto nas actividades desenvoladas e/ou presentadas como na proba teórica, non existindo a posibilidade de facer media entre as probas, nin de gardar parte aprobada se fose o caso.

SE O/A ALUMNO/A NON SE PRESENTA AS PROBAS TEORICAS E PRACTICAS; NA DATA PROGRAMADA, NIN SE ENTREGAN OS TRABALLOS EN TEMPO, FORMA, NAS DATAS FIXADAS; NON SERÁ POSITIVA A AVALIACION DO MÓDULO.

PÉRDIDA DE DEREITO A ALIACIÓN

+Sinalar que para o alumnado con perda do dereito á avaliación continua, o artigo que regula este apartado é o 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 10% respecto da súa duración total".

+Debido a que no ROC (regulamento organico de centro) estableceuse que para acadar PD serían 10% de faltas inxustificadas máis ata un maximo dun 5% de faltas xustificadas, que poderían dar lugar a que se alcanzara o PD cun 15 % total das faltas do módulo, este será o criterio a seguir no módulo.

+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".

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

PROCEDEMENTOS SOBRE O SEGUIMENTO DA PROGRAMACIÓN

Os principais indicadores do grao cumprimento da programación serán:

- +O grao de cumprimento da temporalización
- +O logro dos obxetivos programados
- +Os resultados académicos acadados

O desenvolvemento deste módulo non responderá a lóxica tradicional de comezar unha UD, rematala, comezar outra, rematala, etc. 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 productos.

Por esta razón a estruturación dos contidos de cada unha das UDs desenvolverase partindo, na primeira avaliación dunha visión xeral do módulo, tocando distintos procesos, técnicas e elaboracións e na segunda avaliación tratarase de ir concretando e profundizando, e a súa vez aumentando o grado de complexidade das mesmas.

AVALIACIÓN DA PROPIA PRÁCTICA DOCENTE

A avaliación da propia práctica docente realizarase tendo en conta:

- +Na avaliación continua ou formativa, os resultados acadados polos alumnos, valorando se e preciso reorienta-lo proceso educativo e a propia práctica docente.
- +Propostas do alumnado, departamento, equipo directivo.
- +A través de enquisas anónimas.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

AVALIACIÓN INICIAL

Farase unha avaliación inicial ó comezo do curso para establecer un punto de partida tendo en conta os coñecementos cos que comenza o conxunto do alumnado.

1. Nesta fase tratarase de identificar posibles dificultades, ven pola súa evidencia ou ven por seren expostas polo propio alumno.
2. Tamén se procurará ter unha impresión das expectativas que teñen sobre o módulo. P
3. Para a súa aplicación empregárase un Cuestionario de coñecementos iniciais, baseado nos contidos do módulo e nos coñecementos de procesos básicos de pastelería e repostería, impartido no primeiro ano, xa que está estreitamente relacionado co presente.

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

Unha vez detectadas esas dificultades, o alumno/a será obxecto dun seguimento especial nos diferentes aspectos a tratar da materia, propoñéndosele novas actividades específicas de apoio. Para o alumnado con NEE procederase a solicitar a flexibilización modular, de acordo con art 15 e 16 da orde 16 Xullo 2011

Deseñaranse actividades de reforzo educativo ven para alumnos que:

- a) van máis rezagados que a media, facendoas alcanzables para o seu ritmo ou necesidade.

- b) van máis avanzados que a media, evitando así o seu estancamento.
- c) presenten outras necesidades específicas.

+ALUMNADO CON DIFICULTADES

Para potenciar os conceptos e procedementos nos alumnos que por calquera causa teñan dificultades na consecución dos obxectivos, os alumnos que se atopen en estas circunstancias realizarán:

- .- Exercicios específicos para os alumnos que non acaden os obxectivos mínimos.
- .- Exercicios de consolidación: para os alumnos que acadando os contidos mínimos teñen certas dificultades nalgún concepto ou procedemento.

+ALUMNADO AVANZADOS:

Para os alumnos que superen amplamente os obxectivos do módulo.

As medidas de ampliación serán:

- .- Exercicios especiais para os alumnos que demostren un dominio notable de conceptos e procedementos.
- .- Exercicios de investigación por parte dos alumnos de temas non tratados na aula. Estes exercicios variarán segundo a unidade didáctica de que se trate, procurando fomentar no alumno a creatividade.

Si a dificultade detectada nos alumnos o determina, na avaliación inicial solicitarase unha valoración da capacidade o adecuación por parte do alumnado para cursar este ciclo, ao equipo de orientación especializado. Do mesmo xeito se solicitará apoio por parte do profesorado especializado, para atender ao alumnado e na nosa formación específica.

En todo caso, é necesario o traballo consensuado do equipo docente, coordinado polo profesorado titor e en colaboración co departamento de orientación (que se encargará da avaliación psicopedagóxica do alumno) para conseguir unha atención á diversidade do alumno da nosa aula concreta e axustala ó que precisa. Para tal fin, solicitarase ao departamento de orientación una actuación por alumno, na que se detallarán os motivos da solicitude, así como as incidencias significativas, ademais dunha valoración dos aspectos nos que sobresaen ou ten dificultades.

MEDIDAS DE REFORZO:

Cando a análise da marcha dun estudante determine dificultades para o seguimento, darase un apoio educativo personalizado, na medida do posible, determinando aqueles contidos nos que ten máis dificultades, propoñendo traballos e actividades de reforzo que lle permitan acadar as capacidades terminais asociados aos contidos mínimos propostos nesta programación didáctica. Si a atención personalizada gravase a normal evolución do resto da clase, solicitarase apoio de profesorado especializado.

No caso en que non sexa posible que garantir a consecución efectiva os resultados da aprendizaxe, o equipo docente poderá propoñer a través do departamento de Orientación, a solicitude de flexibilidade horaria, tal e como establece a Orde do 12 de xullo de 2011 no seu artigo 15.

-Realización de mapas conceptuales

- Elaboración de pequenos cuestionarios
- Ejercicios prácticos
- Pequenos traballos de búsqueda de información de forma individualizada.
- 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 intrínsecamente 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. Teráanse 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
 - a educación para a convivencia,
 - eliminado de todas as fobias que afecten as liberdades propias da persoa.
- 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

Dentro das actividades complementarias encadranse aquelas que se producen como resultado de eventos especiais que se poidan organizar no centro:

- 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 un restaurante ou hotel con cociña de sobremesas para coñecer a súa organización e funcionamento.
- Visita a un obrador de pastelería ou empresa que teña que ver co sector.
- Intercambios ou convenios con outras escolas de Hostalería, centros de traballo, organismos de España ou outros países.
- Visita a feiras, salóns ou exposicións que teñan que ver co sector.

10.Outros apartados

10.1) Outros aspectos transversais

- 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

No desenvolvemento do proceso de ensinanza-aprendizaxe están implícitos o materiais de traballo, ferramentas, maquinaria e todo tipo de utilaxe os cales hanse de utilizar a través de diferentes actividades.

10.2) OU: Outro

A realización das tarefas tanto do profesorado como do alumnado, desenvolveráse a o longo de todo o curso escolar, sen cerrar bloques nun tempo determinado. Debido ás diferentes épocas de mercado en materias primas, estacionais e tradicionais de festa (Samaín, Santos, Nadal, Antroido, Pascua,...), realizarán unha rotación de tarefas ao longo do curso, tocando dende a 1ª unidade didáctica ata a derradeira.

10.3) teleformación

No caso de SEMIPRESENCIALIDADE ou EDUCACIÓN ON-LINE, derivada da pandemia Covid19, e ter que impartir as clases teóricas e prácticas pola vía telemática.

- +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)
- Establecemento dun calendario de tarefas e entregas. Esta será a pauta a seguir. traballos entregados en data e forma.
- 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 exercizos 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 sobre 10.

*Tarefas/exercizos prácticos (50%) Puntuación: 5 puntos sobre 10.

Para a superación positiva do módulo o alumno deberá acadar unha cualificación igual ou superior de 5 puntos sobre 10.

10.4) Bibliografía

- Elaboracións de pastelería e repostería en cociña. Editorial: PARANINFO. Autores: Pilar Carrero Casarrubios y José Manuel Armendáriz Sanz.

- Procesos básicos de Pastelería y Repostería. Postres de restauración. Editorial: PARANINFO. Autor: José Manuel Armendáriz Sanz.

- Traité de Pâtisserie Artisanale(Les pâtes de base).Editions ST-HONORÉ.

- El Práctico. Editorial Rueda

- Vídeos e documentais de Pastelería e Repostería.

- Apuntes en fotocopias elaborados polo profesor, adecuados ao ritmo de sesións das clases para un óptimo resultado.

Manual de formación profesional en panadería. Ceopan.

El Panadero Práctico. Manual de Perfeccionamiento Del Oficio. Emilio Rodriguez

La nueva reglamentación para productos de pastelería y bollería. Real Decreto 496/2010.

Formulario moderno de pastelería, confitería y panadería. Carlos Artal



Brochoire, G. (2005): The impact of breadmaking methods. *Filière Gourmande*, supply of N° 113, 6-7.

Callejo, M.J., Gil, M.J., Rodriguez, G., & Ruiz M.V. (1999): Effect of gluten content and storage time on white pan bread quality: instrumental evaluation. *Z. Lebensm. Unters. Forsch. A.*, 208, 27-32.

Cayot, N. (2007): Sensory quality of traditional foods. *Food Chemistry*, 101 (1), 154-162.

Guardia M.D., Guerrero L., Claret A., Elía M., Arnau J. (2009): Estandarización del análisis sensorial en el pan. *Alimentaria*, Mayo, 52-59.

Heenan, S.P., Nazimah Hamid, N., Dufour, J.P., Harvey, W., & Delahunty, M., (2009): Consumer freshness perceptions of breads, biscuits and cakes. *Food Quality and Preference*, 20, 380-390.

Heiniö R. (2003): Influence of processing on the flavour formation of oat and rye. Thesis. VTT Publications. Finland.

Helleman, U., Powers, J.J., Salovaara, H., Shinholser, K. & Ellilä, M. (1988): Relation of sensory sourness to chemically analysed acidity in wholemeal sour rye bread. *Journal of Sensory Studies*, 3, 95-111.

Katina, K., Arendt, E., Liukkonen, K.-H., K. Autio, K., L. Flander L. & Poutanen K. (2005): Potential of sourdough for healthier cereal products *Trends in Food Science & Technology*. 16, 104-112.

Katina K. (2005): tesis Sourdough: a tool for the improved flavour, texture and shelf-life of wheat bread. Thesis. VTT Technical Research Centre of Finland.

Kihlberg, I., Johansson, L., Kohler, A. & Risvik, E. (2004): Sensory qualities of whole wheat pan bread influence of farming system, milling and baking technique. *Journal of Cereal Science*. 39, 67-84.

Lassoued, N., Delarue, J., Launay, B. & Michon, C. (2008): Baked product texture: Correlations between instrumental and sensory characterization using Flash Profile. *Journal of Cereal Science*, 48 (1), 133-143.

Poinot, P., Arvisenet, G., Grua-Priol, J., Colas, D., Fillonneau, C., Le Bail, A. & Prost, C. (2008): Influence of formulation and process on the aromatic profile and physical characteristics of bread. *Journal of Cereal Science*, 48, 686-697.

Polvorinos M. (2009): Panes del mundo. Proyecto Fin de Carrera. Universidad Politécnica de Madrid.

Pozo Bayon, M.A., Guichard, E. & Cayot, N. (2006): Flavor Control in Baked Cereal Products. *Food Reviews International*, 22, 335-379.