

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
INA	Industrias alimentarias	CMINA01	Panadería, repostería e confeitaría	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	MARÍA TERESA LOZANO BERNAL
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

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

O módulo profesional Procesos de pastelería e repostería (MP0026) está relacionado coa Unidade de Competencia UC0306 consonte ao establecido no artigo 8 da Lei Orgánica 5/2002 do 19 de xuño:

-Realizar e/ou controlar as operacións de elaboración de masas, pastas e produtos básicos de múltiples aplicacións para pastelería e repostería.

Os obxectivos xerais do módulo:

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 ou obrador.
- 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.
- f) Identificar as técnicas de decoración e de terminación, selecciónalas e relacionalas 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.
- l) Determinar as necesidades para a produción en cociña ou obrador a partir da documentación recibida.
- m) Pór a punto o lugar de traballo, preparando espazos, maquinaria, útiles e ferramentas.
- n) Executar as elaboracións culinarias, tendo en conta a estandarización dos procesos, para a súa decoración, terminación ou conservación.
- ñ) Realizar a decoración e terminación das elaboracións, segundo as necesidades e os protocolos establecidos, para a súa conservación ou o seu servizo.
- o) 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.
- p) Aplicar os protocolos de seguridade laboral e ambiental, hixiene e calidade durante todo o proceso produtivo, para evitar danos ambientais e nas persoas.
- q) Resolver problemas e tomar decisións individuais seguindo as normas e os procedementos establecidos, definidos dentro do ámbito da súa competencia de xeito que proporcionen aos alumnos os coñecementos teóricos e prácticos necesarios para que ao rematar o módulo teñan adquirido:

.A competencia para confeccionar masas e pastas, recheos e cubertas así como produtos básicos de múltiples aplicacións e recoñecer os procedementos aplicados e a súa posterior utilización

.A competencia para preparar e presentar produtos de pastelería e repostería

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:

1. 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.

2. 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.

3. As ocupacións e postos de traballo máis salientes son:

- Oficial 1º ou 2º Pasteleiro/ra.

- Pasteleiro/ra en restaurantes, hoteis,...

-Empregado/a de economato de unidades de produción e servizo de alimentos e bebidas.

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	Identificación e manexo de maquinaria, batería, utillaxe e ferramentas de pastelería e repostería	Nesta unidade o alumno aprenderá a identificar e manexar a maquinaria, batería, utillaxe e ferramentas que se utilizan na pastelería e na repostería.	20	10
2	Recoñecemento das materias primas para pastelería/repostería	Nesta Unidade recoñeceranse as materias primas para pastelería/repostería.	10	5
3	Crema bases e recheos. Xaropes.	Nesta UD elaboraranse todo tipo de cremas, recheos e xaropes utilizados en infinidade de elaboracións	50	20
4	Clasificación, caracterización e elaboración de Masas e pastas de múltiples aplicacións para pastelería e repostería	Nesta unidade o alumno aprenderá a clasificar, caracterizar e elaborar de Masas e pastas de múltiples aplicacións para pastelería e repostería.	100	40
5	Glaseados e coberturas de chocolate	Nesta Unidade elaboraranse glaseados e coberturas de chocolate.	25	10
6	Descrición, análise e realización de decoración de produtos de pastelería e repostería	Nesta unidade o alumno aprenderá a describir, analizar e realizar produtos de pastelería e repostería.	35	15

4. Por cada unidade didáctica
4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Identificación e manexo de maquinaria, batería, utillaxe e ferramentas de pastelería e repostería	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 Descríronse as principais anomalías dos equipamentos e as medidas correctoras.
CA1.8 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios previamente ao desenvolvemento das tarefas.
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.

Criterios de avaliación

CA1.11 Planifícase 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	Recoñecemento das materias primas para pastelería/repostería	10

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.	NO
RA3 - Obtén xaropes, coberturas, recheos e outras elaboracións, e describe as técnicas de elaboración aplicadas.	NO

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

CA2.4 Realízouse 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.

Criterios de avaliación
CA2.6 Axustáronse para cada produto os ingredientes e a cantidade para elaborar.
CA3.4 Identificouse a función de cada ingrediente.
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.

4.2.e) Contidos

Contidos
Función das materias primas.
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 amendoas, de requixo e similares. Cremas muselina, de trufa (ganaché), Chan

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Cremas bases e recheos. Xaropes.	50

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.	NO

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.
CA3.2 Caracterízanse os métodos, as técnicas e os procesos de obtención de cremas, recheos, baños, coberturas, etc.
CA3.3 Interpretouse a formulación de cada produto.

Criterios de avaliación
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 requixo 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 atemperado. Aplicación.
Elaboración e conservación de xaropes. Aplicacións.

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Clasificación, caracterización e elaboración de Masas e pastas de múltiples aplicacións para pastelería e repostería	100

4.4.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.	NO

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

Criterios de avaliación
CA2.1 Recoñecéronse as características xerais das masas e das pastas básicas (quebradas, batidas, escaldadas, folladas, etc.).
CA2.2 Identificáronse 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.
CA2.6 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 Identificáronse as masas susceptibles de conservación por tratamento de frío (refrixeración e/ou conxelación).

Criterios de avaliación

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.

4.4.e) Contidos
Contidos

Organización e secuenciación de fases para a obtención de masas e pastas.

Conservación por frío e rexeneración de produtos de pastelería.

Operacións básicas: Bater, mesturar, amasar, incorporar, peneirar, etc. Preparación de latas e moldes. Manexo do rolete, a espátula e a manga pasteira. Aplicación doutras técnicas básicas.

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,

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

Masas escaldadas. Características e proceso de elaboración. Principais elaboracións: masa de petisú, chulas e churros.

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.)

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.

Outras masas: de pizza, de pans especiais, de empanada galega, etc.

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Glaseados e coberturas de chocolate	25

4.5.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.	NO

4.5.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.
CA3.2 Caracterízanse os métodos, as técnicas e os procesos de obtención de cremas, recheos, baños, coberturas, etc.
CA3.3 Interpretouse a formulación de cada produto.
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.

4.5.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 amendoas, de requixo 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 amendoas, baño, etc. Marmeladas, confeituras, 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 atemperado. Aplicación.
Elaboración e conservación de xaropes. Aplicacións.

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Descrición, análise e realización de decoración de produtos de pastelería e repostería	35

4.6.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

4.6.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 Verificouse 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.

Criterios de avaliación

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.

4.6.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.

5.1 Peso dos procedementos e instrumentos de avaliación dos CA na cualificación

Procedementos e instrumentos de avaliación		UD1	UD2	UD3	UD4	UD5	UD6	Total
		10 %	5 %	20 %	40 %	10 %	15 %	100,00 %
Proba de coñecementos		40 %	40 %	40 %	25 %	40 %	40 %	34,00 %
	Proba escrita + modelo de solución	40 %	40 %	40 %	25 %	40 %	40 %	34,00 %
Proba de produción		5 %	0 %	0 %	40 %	0 %	5 %	17,25 %
	Táboa de indicadores para produtos	5 %	0 %	0 %	40 %	0 %	5 %	17,25 %
Proba de desempeño		55 %	60 %	60 %	35 %	60 %	55 %	48,75 %
	Táboa de indicadores de observación	55 %	60 %	60 %	35 %	60 %	55 %	48,75 %

Todas as probas		UD1	UD2	UD3	UD4	UD5	UD6	Total
		10 %	5 %	20 %	40 %	10 %	15 %	100,00 %
Proba escrita + modelo de solución		40 %	40 %	40 %	25 %	40 %	40 %	34,00 %
Táboa de indicadores para produtos		5 %	0 %	0 %	40 %	0 %	5 %	17,25 %
Táboa de indicadores de observación		55 %	60 %	60 %	35 %	60 %	55 %	48,75 %

Todas as probas		RA1	RA2	RA3	RA4	Total
		10,00 %	43,00 %	32,00 %	15,00 %	100,00 %
Proba escrita + modelo de solución		40,00 %	26,74 %	39,06 %	40,00 %	34,00 %
Táboa de indicadores para produtos		5,00 %	37,21 %	0,00 %	5,00 %	17,25 %
Táboa de indicadores de observación		55,00 %	36,05 %	60,94 %	55,00 %	48,75 %

5.2 Niveis de logro mínimo dos CA (mínimo esixible)

Craterios ou subcriterios de avaliación	Nivel de logro do mínimo esixible
UD 1. Identificación e manexo de maquinaria,batería,utilaxe e ferramentas de pastelería e repostería	
CA 1.1 Interpretouse a información contida nos documentos asociados á produción en relación cos equipamentos para empregar.	N
CA 1.2 Identificouse o funcionamento, a constitución e os dispositivos de seguridade da maquinaria e dos equipamentos.	N



Cráterios ou subcráterios de avaliación	Nivel de logro do mínimo esixible
CA 1.3 Realizáronse as operacións de limpeza, de xeito que se asegure a total eliminación dos refugallos dos produtos de elaboración e de limpeza.	S
CA 1.4 Realizáronse as operacións de posta en marcha de maquinaria seguindo os procedementos establecidos.	S
CA 1.5 Executáronse as operacións de mantemento de primeiro nivel.	N
CA 1.6 Reguláronse e/ou programáronse os equipamentos de elaboración en función dos requisitos do proceso.	S
CA 1.7 Descríbense as principais anomalías dos equipamentos e as medidas correctoras.	N
CA 1.8 Verifícase a dispoñibilidade dos elementos necesarios previamente ao desenvolvemento das tarefas.	S
CA 1.9 Seleccionáronse útiles, ferramentas e equipos de traballo necesarios para facer fronte á realización das tarefas.	N
CA 1.10 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.	S
CA 1.11 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.	S
CA 1.12 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	S
CA 1.13 Participouse na mellora da calidade durante todo o proceso.	N
UD 2. Recoñecemento das materias primas para pastelería/repostería	
CA 2.4 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.	S
CA 2.5 Interpretouse a fórmula e a función de cada ingrediente.	N
CA 2.6 Axustáronse para cada produto os ingredientes e a cantidade para elaborar.	S
CA 3.4 Identificouse a función de cada ingrediente.	N
CA 3.6 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.	N
UD 3. Cremas bases e recheos. Xaropes.	
CA 3.1 Clasificáronse e caracterizáronse os tipos de recheos, cremas, baños, coberturas, etc., en función das súas especificidades e das súas aplicacións.	S
CA 3.2 Caracterizáronse os métodos, as técnicas e os procesos de obtención de cremas, recheos, baños, coberturas, etc.	N
CA 3.3 Interpretouse a formulación de cada produto.	N
CA 3.5 Axustouse a formulación para os produtos e as cantidades que cumpra elaborar.	N
CA 3.6 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.	S
CA 3.7 Utilizáronse en cada caso as técnicas de elaboración apropiadas a cada produto: tostado, pelado, triturado, moído e	S



Cráterios ou subcráterios de avaliación	Nivel de logro do mínimo esixible
refinado de froitos secos; mesturado, batido ou emulsionado, fundido, temperado, moldeamento, cocción, etc.	S
CA 3.8 Seguiuse a secuencia de incorporación dos ingredientes.	S
CA 3.9 Controlouse a temperatura, a fluidez, a cocción, e a montaxe ou consistencia de cada elaboración.	S
CA 3.10 Contrastáronse as características dos produtos obtidos coas especificacións de elaboración.	N
CA 3.11 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.	S
CA 3.12 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	S
CA 3.13 Participouse na mellora da calidade durante todo o proceso.	N
UD 4. Clasificación, caracterización e elaboración de Masas e pastas de múltiples aplicacións para pastelería e repostaría	
CA 2.1 Recoñecéronse as características xerais das masas e das pastas básicas (quebradas, batidas, escaldadas, folladas, etc.).	N
CA 2.2 Identificáronse os produtos máis significativos obtidos a partir de masas e de pastas básicas.	N
CA 2.3 Describiuse a secuencia de operacións integradas en cada proceso de elaboración de masas e pastas básicas de pastelería e repostaría, con indicación das condicións en que deban realizarse, os parámetros para controlar e os equipamentos requiridos.	N
CA 2.4 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.	S
CA 2.6 Axustáronse para cada produto os ingredientes e a cantidade para elaborar.	N
CA 2.7 Aplicáronse en cada caso técnicas de peneirado, dosificación, mesturado, amasado, refinado, batido, montado ou emulsionado, laminado, follaxe e outras necesarias.	S
CA 2.8 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.	S
CA 2.9 Comprobáronse as características físicas e organolépticas das masas e das pastas obtidas (cor, extensibilidade, tenacidade, textura e fluidez).	S
CA 2.10 Aplicáronse os métodos de división, formado, volteado, repouso, moldeamento, escudelamento e outros necesarios, na orde e na forma establecidas na ficha técnica de elaboración.	S
CA 2.11 Obtivéronse pezas coa forma, o peso e o volume axeitados.	S
CA 2.12 Executáronse as manipulacións previas á cocción no momento e na forma oportunos (cortado, pintado, volteado, incorporación de cremas e recheos, etc.).	S
CA 2.13 Controlouse a temperatura e o tempo durante a cocción, e, en caso de desviacións, tomáronse as medidas correctoras necesarias.	N
CA 2.14 Arrefriáronse os produtos na maneira establecida, de xeito que consigan a temperatura axeitada para un posterior procesamento.	S
CA 2.15 Identificáronse as masas susceptibles de conservación por tratamento de frío (refrixeración e/ou conxelación).	S
CA 2.16 Aplicáronse os métodos e asignáronse os lugares de conservación das masas e das pastas, tendo en conta as súas características e o seu destino.	S

Criterios ou subcriterios de avaliación	Nivel de logro do mínimo esixible
CA 2.17 Describiuse o procedemento de rexeneración de elaboracións conxeladas.	S
CA 2.18 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	S
CA 2.19 Participouse na mellora da calidade durante todo o proceso.	N
UD 5. Glaseados e coberturas de chocolate	
CA 3.1 Clasificáronse e caracterizáronse os tipos de recheos, cremas, baños, coberturas, etc., en función das súas especificidades e das súas aplicacións.	S
CA 3.2 Caracterizáronse os métodos, as técnicas e os procesos de obtención de cremas, recheos, baños, coberturas, etc.	N
CA 3.3 Interpretouse a formulación de cada produto.	N
CA 3.5 Axustouse a formulación para os produtos e as cantidades que cumpra elaborar.	N
CA 3.6 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.	S
CA 3.7 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.	S
CA 3.8 Seguiuse a secuencia de incorporación dos ingredientes.	N
CA 3.9 Controlouse a temperatura, a fluidez, a cocción, e a montaxe ou consistencia de cada elaboración.	S
CA 3.10 Contrastáronse as características dos produtos obtidos coas especificacións de elaboración.	N
CA 3.11 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.	S
CA 3.12 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	S
CA 3.13 Participouse na mellora da calidade durante todo o proceso.	N
UD 6. Descripción, análise e realización de decoración de produtos de pastelería e repostería	
CA 4.1 Descríronse os principais elementos de decoración en pastelería e repostería, e as súas alternativas de uso.	N
CA 4.2 Interpretouse a ficha técnica de fabricación para o acabado do produto.	N
CA 4.3 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para a terminación do produto de pastelería ou repostería.	N
CA 4.4 Elixíuse o deseño básico ou persoal.	S
CA 4.5 Realizáronse as técnicas de terminación ou acabado en función das características do produto final, seguindo os procedementos establecidos.	S
CA 4.6 Dispuxéronse os elementos da decoración seguindo criterios estéticos preestablecidos.	S
CA 4.7 Aplicouse o método de conservación necesario ata o momento da súa utilización ou rexeneración.	S
CA 4.8 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.	S

Cráterios ou subcráterios de avaliación	Nivel de logro do mínimo esixible
CA 4.9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	S
CA 4.10 Participouse na mellora da calidade durante todo o proceso.	N

5.3 Peso dos CA na cualificación das UD e pesos das UD na cualificación do módulo

Unidades didácticas e cráterios de avaliación	%
UD 1. Identificación e manexo de maquinaria,batería,utilaxe e ferramentas de pastelería e repostería	10 %
CA 1.1 Interpretouse a información contida nos documentos asociados á produción en relación cos equipamentos para empregar.	5 %
CA 1.2 Identificouse o funcionamento, a constitución e os dispositivos de seguridade da maquinaria e dos equipamentos.	15 %
CA 1.3 Realizáronse as operacións de limpeza, de xeito que se asegure a total eliminación dos refugallos dos produtos de elaboración e de limpeza.	5 %
CA 1.4 Realizáronse as operacións de posta en marcha de maquinaria seguindo os procedementos establecidos.	5 %
CA 1.5 Executáronse as operacións de mantemento de primeiro nivel.	5 %
CA 1.6 Reguláronse e/ou programáronse os equipamentos de elaboración en función dos requisitos do proceso.	20 %
CA 1.7 Describíronse as principais anomalías dos equipamentos e as medidas correctoras.	5 %
CA 1.8 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios previamente ao desenvolvemento das tarefas.	5 %
CA 1.9 Seleccionáronse útiles, ferramentas e equipos de traballo necesarios para facer fronte á realización das tarefas.	15 %
CA 1.10 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.	5 %
CA 1.11 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.	5 %
CA 1.12 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	5 %
CA 1.13 Participouse na mellora da calidade durante todo o proceso.	5 %
UD 2. Recoñecemento das materias primas para pastelería/repostería	5 %
CA 2.4 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.	30 %
CA 2.5 Interpretouse a fórmula e a función de cada ingrediente.	10 %
CA 2.6 Axustáronse para cada produto os ingredientes e a cantidade para elaborar.	20 %
CA 3.4 Identificouse a función de cada ingrediente.	10 %



ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Unidades didácticas e criterios de avaliación	%
CA 3.6 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.	30 %
UD 3. Cremas bases e recheos. Xaropes.	20 %
CA 3.1 Clasificáronse e caracterizáronse os tipos de recheos, cremas, baños, coberturas, etc., en función das súas especificidades e das súas aplicacións.	10 %
CA 3.2 Caracterizáronse os métodos, as técnicas e os procesos de obtención de cremas, recheos, baños, coberturas, etc.	10 %
CA 3.3 Interpretouse a formulación de cada produto.	10 %
CA 3.5 Axustouse a formulación para os produtos e as cantidades que cumpra elaborar.	10 %
CA 3.6 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.	10 %
CA 3.7 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.	10 %
CA 3.8 Seguiuse a secuencia de incorporación dos ingredientes.	10 %
CA 3.9 Controlouse a temperatura, a fluidez, a cocción, e a montaxe ou consistencia de cada elaboración.	10 %
CA 3.10 Contrastáronse as características dos produtos obtidos coas especificacións de elaboración.	5 %
CA 3.11 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.	5 %
CA 3.12 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	5 %
CA 3.13 Participouse na mellora da calidade durante todo o proceso.	5 %
UD 4. Clasificación, caracterización e elaboración de Masas e pastas de múltiples aplicacións para pastelería e repostería	40 %
CA 2.1 Recoñecéronse as características xerais das masas e das pastas básicas (quebradas, batidas, escaldadas, folladas, etc.).	5 %
CA 2.2 Identificáronse os produtos máis significativos obtidos a partir de masas e de pastas básicas.	5 %
CA 2.3 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.	10 %
CA 2.4 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.	5 %
CA 2.6 Axustáronse para cada produto os ingredientes e a cantidade para elaborar.	10 %
CA 2.7 Aplicáronse en cada caso técnicas de peneirado, dosificación, mesturado, amasado, refinado, batido, montado ou emulsionado, laminado, follaxe e outras necesarias.	10 %
CA 2.8 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.	5 %
CA 2.9 Comprobáronse as características físicas e organolépticas das masas e das pastas obtidas (cor, extensibilidade, tenacidade, textura e fluidez).	5 %
CA 2.10 Aplicáronse os métodos de división, formado, volteado, repouso, moldeamento, escudelamento e outros necesarios, na orde e na forma establecidas na ficha técnica de elaboración.	5 %
CA 2.11 Obtivéronse pezas coa forma, o peso e o volume axeitados.	5 %



ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Unidades didácticas e criterios de avaliación	%
CA 2.12 Executáronse as manipulacións previas á cocción no momento e na forma oportunos (cortado, pintado, volteado, incorporación de cremas e recheos, etc.).	5 %
CA 2.13 Controlouse a temperatura e o tempo durante a cocción, e, en caso de desviacións, tomáronse as medidas correctoras necesarias.	5 %
CA 2.14 Arrefriáronse os produtos na maneira establecida, de xeito que consigan a temperatura axeitada para un posterior procesamento.	5 %
CA 2.15 Identificáronse as masas susceptibles de conservación por tratamento de frío (refrixeración e/ou conxelación).	5 %
CA 2.16 Aplicáronse os métodos e asignáronse os lugares de conservación das masas e das pastas, tendo en conta as súas características e o seu destino.	3 %
CA 2.17 Describiuse o procedemento de rexeneración de elaboracións conxeladas.	5 %
CA 2.18 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	5 %
CA 2.19 Participouse na mellora da calidade durante todo o proceso.	2 %
UD 5. Glaseados e coberturas de chocolate	10 %
CA 3.1 Clasificáronse e caracterizáronse os tipos de recheos, cremas, baños, coberturas, etc., en función das súas especificidades e das súas aplicacións.	10 %
CA 3.2 Caracterizáronse os métodos, as técnicas e os procesos de obtención de cremas, recheos, baños, coberturas, etc.	10 %
CA 3.3 Interpretouse a formulación de cada produto.	10 %
CA 3.5 Axustouse a formulación para os produtos e as cantidades que cumpra elaborar.	10 %
CA 3.6 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.	5 %
CA 3.7 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.	15 %
CA 3.8 Seguiuse a secuencia de incorporación dos ingredientes.	10 %
CA 3.9 Controlouse a temperatura, a fluidez, a cocción, e a montaxe ou consistencia de cada elaboración.	10 %
CA 3.10 Contrastáronse as características dos produtos obtidos coas especificacións de elaboración.	5 %
CA 3.11 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.	5 %
CA 3.12 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	5 %
CA 3.13 Participouse na mellora da calidade durante todo o proceso.	5 %
UD 6. Descrición, análise e realización de decoración de produtos de pastelería e repostería	15 %
CA 4.1 Descríronse os principais elementos de decoración en pastelería e repostería, e as súas alternativas de uso.	20 %
CA 4.2 Interpretouse a ficha técnica de fabricación para o acabado do produto.	20 %
CA 4.3 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para a terminación do produto de pastelería ou repostería.	5 %
CA 4.4 Elixíuse o deseño básico ou persoal.	5 %

Unidades didácticas e criterios de avaliación	%
CA 4.5 Realizáronse as técnicas de terminación ou acabamento en función das características do produto final, seguindo os procedementos establecidos.	20 %
CA 4.6 Dispuxéronse os elementos da decoración seguindo criterios estéticos preestablecidos.	10 %
CA 4.7 Aplicouse o método de conservación necesario ata o momento da súa utilización ou rexeneración.	5 %
CA 4.8 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.	5 %
CA 4.9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	5 %
CA 4.10 Participouse na mellora da calidade durante todo o proceso.	5 %

5.4 Peso dos CA na cualificación dos RA e peso dos RA na cualificación do módulo

Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación	%
RA 1. Pon a punto os equipamentos de elaboración de pastelería e confeitaría, e recoñece os dispositivos e o seu funcionamento.	10,00 %
CA 1.1 Interpretouse a información contida nos documentos asociados á produción en relación cos equipamentos para empregar.	5,00 %
CA 1.2 Identificouse o funcionamento, a constitución e os dispositivos de seguridade da maquinaria e dos equipamentos.	15,00 %
CA 1.3 Realizáronse as operacións de limpeza, de xeito que se asegure a total eliminación dos refugallos dos produtos de elaboración e de limpeza.	5,00 %
CA 1.4 Realizáronse as operacións de posta en marcha de maquinaria seguindo os procedementos establecidos.	5,00 %
CA 1.5 Executáronse as operacións de mantemento de primeiro nivel.	5,00 %
CA 1.6 Reguláronse e/ou programáronse os equipamentos de elaboración en función dos requisitos do proceso.	20,00 %
CA 1.7 Descríbense as principais anomalías dos equipamentos e as medidas correctoras.	5,00 %
CA 1.8 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios previamente ao desenvolvemento das tarefas.	5,00 %
CA 1.9 Seleccionáronse útiles, ferramentas e equipos de traballo necesarios para facer fronte á realización das tarefas.	15,00 %
CA 1.10 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.	5,00 %
CA 1.11 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.	5,00 %
CA 1.12 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	5,00 %
CA 1.13 Participouse na mellora da calidade durante todo o proceso.	5,00 %
RA 2. Obtén masas e pastas de múltiples aplicacións, e xustifica a súa composición.	43,00 %
CA 2.1 Recoñecéronse as características xerais das masas e das pastas básicas (quebradas, batidas, escaldadas, folladas, etc.).	4,65 %
CA 2.2 Identificáronse os produtos máis significativos obtidos a partir de masas e de pastas básicas.	4,65 %
CA 2.3 Descríbiuse 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.	9,30 %



ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación	%
CA 2.4 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.	3,49 %
CA 2.4 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.	4,65 %
CA 2.5 Interpretouse a fórmula e a función de cada ingrediente.	1,16 %
CA 2.6 Axustáronse para cada produto os ingredientes e a cantidade para elaborar.	9,30 %
CA 2.6 Axustáronse para cada produto os ingredientes e a cantidade para elaborar.	2,33 %
CA 2.7 Aplicáronse en cada caso técnicas de peneirado, dosificación, mesturado, amasado, refinado, batido, montado ou emulsionado, laminado, follaxe e outras necesarias.	9,30 %
CA 2.8 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.	4,65 %
CA 2.9 Comprobáronse as características físicas e organolépticas das masas e das pastas obtidas (cor, extensibilidade, tenacidade, textura e fluidez).	4,65 %
CA 2.10 Aplicáronse os métodos de división, formado, volteado, repouso, moldeamento, escudelamento e outros necesarios, na orde e na forma establecidas na ficha técnica de elaboración.	4,65 %
CA 2.11 Obtivéronse pezas coa forma, o peso e o volume axeitados.	4,65 %
CA 2.12 Executáronse as manipulacións previas á cocción no momento e na forma oportunos (cortado, pintado, volteado, incorporación de cremas e recheos, etc.).	4,65 %
CA 2.13 Controlouse a temperatura e o tempo durante a cocción, e, en caso de desviacións, tomáronse as medidas correctoras necesarias.	4,65 %
CA 2.14 Arrefriáronse os produtos na maneira establecida, de xeito que consigan a temperatura axeitada para un posterior procesamento.	4,65 %
CA 2.15 Identificáronse as masas susceptibles de conservación por tratamento de frío (refrixeración e/ou conxelación).	4,65 %
CA 2.16 Aplicáronse os métodos e asignáronse os lugares de conservación das masas e das pastas, tendo en conta as súas características e o seu destino.	2,79 %
CA 2.17 Describiuse o procedemento de rexeneración de elaboracións conxeladas.	4,65 %
CA 2.18 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	4,65 %
CA 2.19 Participouse na mellora da calidade durante todo o proceso.	1,86 %
RA 3. Obtén xaropes, coberturas, recheos e outras elaboracións, e describe as técnicas de elaboración aplicadas.	32,00 %
CA 3.1 Clasificáronse e caracterizáronse os tipos de recheos, cremas, baños, coberturas, etc., en función das súas especificidades e das súas aplicacións.	9,38 %
CA 3.2 Caracterizáronse os métodos, as técnicas e os procesos de obtención de cremas, recheos, baños, coberturas, etc.	9,38 %
CA 3.3 Interpretouse a formulación de cada produto.	9,38 %
CA 3.4 Identificouse a función de cada ingrediente.	1,56 %
CA 3.5 Axustouse a formulación para os produtos e as cantidades que cumpra elaborar.	9,38 %
CA 3.6 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.	4,69 %
CA 3.6 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	1,56 %



ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación	%
ingredientes ao requirido no proceso.	1,56 %
CA 3.6 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.	6,25 %
CA 3.7 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.	4,69 %
CA 3.7 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.	6,25 %
CA 3.8 Seguiuse a secuencia de incorporación dos ingredientes.	9,38 %
CA 3.9 Controlouse a temperatura, a fluidez, a cocción, e a montaxe ou consistencia de cada elaboración.	9,38 %
CA 3.10 Contrastáronse as características dos produtos obtidos coas especificacións de elaboración.	4,69 %
CA 3.11 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.	4,69 %
CA 3.12 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	4,69 %
CA 3.13 Participouse na mellora da calidade durante todo o proceso.	4,69 %
RA 4. Decora o produto tendo en conta a relación entre as elaboracións e as características do produto final, e valora os criterios estéticos.	15,00 %
CA 4.1 Descríronse os principais elementos de decoración en pastelería e repostería, e as súas alternativas de uso.	20,00 %
CA 4.2 Interpretouse a ficha técnica de fabricación para o acabado do produto.	20,00 %
CA 4.3 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para a terminación do produto de pastelería ou repostería.	5,00 %
CA 4.4 Elixíuse o deseño básico ou persoal.	5,00 %
CA 4.5 Realizáronse as técnicas de terminación ou acabado en función das características do produto final, seguindo os procedementos establecidos.	20,00 %
CA 4.6 Dispuxéronse os elementos da decoración seguindo criterios estéticos preestablecidos.	10,00 %
CA 4.7 Aplicouse o método de conservación necesario ata o momento da súa utilización ou rexeneración.	5,00 %
CA 4.8 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.	5,00 %
CA 4.9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	5,00 %
CA 4.10 Participouse na mellora da calidade durante todo o proceso.	5,00 %

5.5 Observacións sobre os criterios de cualificación

Neste módulo as avaliacións trimestrais non serán de tipo continuo, cada avaliación terá unidades e temáticas diferentes, e serán avaliadas de forma independente.

Será preciso acadar un 5 de nota media, entre a proba Teórica e a Proba práctica para aprobar o módulo

Ver a continuación de onde se obtén a nota :

PROBA TEÓRICA (40%)

Realízase unha o varias probas teóricas por avaliación, a xuízo do profesor, correspondente ás Unidades Didácticas desenroladas en cada avaliación. Calificarase de 0 a 10.

Procedementos da proba teórica:

Os exames teóricos terán unha duración entre 1:00 hora a 2:00 horas, a xuízo do profesor. Van a ser preguntas curtas e tamén de cumprimentación dos procesos necesarios en relación a unha ficha técnica, según proceda e atendendo aos correspondentes contidos do módulo, indicados na presentación do módulo e confirmados na convocatoria da proba.

PROBA PRÁCTICA (60%)

Realización de elaboracións semellantes ás elaboradas no obrador, correspondentes a cada UD. Ver elaboracións representativas en actividades presenciais e nos anexos do temario.

Cualificarase de 0 a 10.

Realízase unha o varias probas prácticas por avaliación, a xuízo do profesor, correspondente ás Unidades Didácticas desenvolvidas.

Procedementos da proba práctica:

1.-CONVOCATORIA E QUENDA:

O alumnado do módulo ten que confirmar asistencia ao exame práctico, no caso de ser por turnos, se seleccionará por grupos, dependendo do tipo de exame según dispoñibilidade.

Imprescindible confirmar a asistencia (dado que estas probas requiren unha organización previa en canto a realización de pedidos, espazos, etc).

2.-REALIZACIÓN DOS EXÁMENES OU PROBAS PRÁCTICAS: (Sempre uniformados e con maletín)

a) Cumprimentación dos datos necesarios para a produción na ficha-exame:

Entregarase ao alumnado a proba que ten que realizar no obrador, que consistirá nun ou varios procesos de elaboración.

O alumnado terá que indicar os ingredientes necesarios e as correspondentes cantidades e indicar as fases máis relevantes de forma secuenciada.

Esta ficha será entregada ao profesor cumprimentada e firmada.

b) Execución das elaboracións conforme ás fases e secuenciacións determinadas previamente.

c) Aplicación dos procesos de Seguridade e Hixiene (Limpeza da zona de traballo, equipamento, utillaxe , envasado e etiquetado, etc).

Duración; será especificada na convocatoria.



Será preciso acadar un 5 coma resultado da suma das dúas partes, teórico e práctica.

A NOTA FINAL DO MÓDULO DE PBPR OBTÉRASE DA NOTA MEDIA DAS 3 AVALIACIÓNS APROBADAS.

No boletín da 3ª Avaliación publicarase a nota media das 3 avaliacións.

AVALIACIÓN FINAL DE XUÑO-PROBA DE RECUPERACIÓN DE TODO O MÓDULO.

No mes de Xuño realizarase unha proba final de módulo que consistirá na realización dunha proba teórica e unha proba práctica. Calificarase de 0 a 10. Será preciso acadar un 5 para aprobar o módulo. A metodoloxía das probas será a mesma que a indicada para as avaliacións.

Poderán presentarse a dita proba tódolos alumnos/as que non acadasen o aprobado na 1º, 2º e 3ª avaliación.

Será convocado/a no correo do alumnado e na aula virtual.

Será preciso confirmar asistencia (lembrede que temos que realizar un pedido para realizar as probas).

PROBA TEÓRICA (40%) : Duración de entre 1 hora a 1:30 horas apróx. , a xuízo do profesor. Entran tódalas unidades do módulo impartidas por avaliación. Se calificará de 0 a 10.

PROBA PRÁCTICA (60%) : Duración de entre 1 hora a 3 horas apróx. , a xuízo do profesor. Entran tódalas Unidades do módulo (parte práctica). Se calificará de 0 a 10.

Será preciso acadar un mínimo de 5 coma nota media hallada entre a parte teórica e práctica.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

- .Aqueles alumnos que non superen o módulo, e promocionen durante o curso, deberán realizar as actividades de recuperación propostas polo profesor. Estas actividades se levarán a cabo durante os meses de Setembro a Marzo de 2º curso, estarán baseados nos criterios de realización dentro dos contidos mínimos e serán cualificadas en Marzo.
 - .Os procedementos para definir as actividades de recuperación consistirán en probas e traballos iguais ou similares os desenvolto nas diferentes unidades didácticas, orientadas para alcanzar os mínimos esixibles.
 - .Aqueles alumnos que non superen as citadas actividades de recuperación durante este período, deberán realizar novas actividades durante os meses de marzo a xuño (despois da avaliación previa á FCT) de segundo curso, no horario que determinará a Xefatura de estudos xunto con o Tutor de ciclo. Estarán baseados os criterios de realización dentro dos contidos mínimos.
 - .Terá un carácter de síntesis, incluíndo aquelas actividades que precisen reincidencia, a modo de recuperación. A variedade de actividades irá en función das necesidades de formación e repaso dos alumnos/as que non alcanzaron os mínimos esixibles para unha avaliación positiva, ó longo do curso.
 - .A nota máxima no período de recuperación será de 7. Para a recuperación positiva do módulo o alumno deberá alcanzar una cualificación mínima de 5 puntos.
 - . A avaliación final se fará durante o desenvolvemento das actividades de recuperación sempre antes do 22 de xuño.
 - . Os alumnos/as deberán aceptar por escrito o proceso de recuperación, no caso contrario, deberán matricularse no seguinte curso con a talidade dos contidos do módulo.

 - . O alumnado que durante o 1º curso non supere unha avaliación, a recuperará despois da terceira avaliación e antes da avaliación final de módulos:
 - .Terá que facer un examen teórico-práctico que consistirá en demostrar destrezas, capacidades e coñecementos que incluyan os contidos mínimos expresados na programación didáctica do módulo.
 - .A nota máxima no período de recuperación será de 10.
 - .Para a recuperación positiva do módulo o alumno deberá alcanzar una cualificación mínima de 5 puntos.
- A avaliación final farase durante o desenvolvemento das actividades de recuperación, sempre antes do 22 de xuño.

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 10% de faltas inxustificadas 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(40%), 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.

E, por outra banda, un exame práctico(60%), na que o alumno demostre ter acadado os resultados de aprendizaxe esixidos de acordo cos contidos mínimos, que consistirá:

- Facer unha folia 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 4 sesións, a xuízo do profesor, e puntuarase.

A nota media será a suma da Proba teórica e a Proba práctica.

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 enfrenta 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 refugallos 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. Teráse en conta os requerimentos 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) 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 7.

10.2) 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:40% da puntuación. Se avaliará a través dun examen P.E(Proba Escrita), que consistirá nun "Cuestionario de preguntas de resposta curta".



- Un examen práctico:60% 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).

10.3) Medidas Preventivas en caso de Ensinanza a Semipresencial ou a Distancia

-Na ferramenta de Aula Virtual se subirán os temas de PBPR de FP a Distancia que servirán de contido do módulo na ensinanza Semipresencial e a Distancia .

- O profesor complementará con apuntes, vídeos e temas entregados ao correo persoal do alumnado.

10.4) Bibliografía

- Procesos básicos de Pastelería y Repostería. Postres de restauración. Editorial: PARANINFO. Autor: José Manuel Armendáriz Sanz.
- Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina. Editorial: PARANINFO. Autores: Pilar Carrero Casarrubios y José Manuel Armendáriz Sanz.
- Postres en restauración. Editorial ALTAMAR. Autores: Antonio Roquet-Jalmar Palau, Laura Izquierdo Martín, Asier Lahera Loredó, Assumpció Vilella Cuadrada y Gabriel Bartra Gracia.
- Pastelería, Cocina. Editorial: NORMA. Autores: Luis de la Traba, Víctor R. García.
- Pastelería y panadería. Editorial: MC. GRAW HILL. Autor: Juan Pablo Humanes Carrasco