

**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 |
|--------------|----------------------------|-----------|------------------|--------------|----------------|
| MP0028       | Sobremesas en restauración | 2023/2024 | 7                | 140          | 140            |

(\*) 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

Nos últimos anos produciuse unha importante perda de emprego practicamente en tódos os sectores produtivos agás no sector servizos, incluíndo a hostelería que experimentou un repunte. Por outra parte 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 a ano os visitantes na nosa comunidade, salientando que a cidade de A Coruña forma parte dunha ruta de transatlánticos, ademais dunha oferta comercial cuns dos maiores centros comerciais e de ocio de Europa, ofrecendo así unha importante infraestrutura hostelería. 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 centrarase 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. Por último, as demandas da poboación en relación a elaboracións dietéticas ou para persoas con necesidades específicas, así como o aumento de poboación procedente de diversas culturas, tamén son tidas en conta de xeito que o alumnado deberá sensibilizarse ao respecto e actuar responsablemente seguindo unhas normas específicas segundo os casos.

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

- Os obxectivos xerais deste ciclo formativo son os seguintes:

- a) Recoñecer a documentación, interpretala, e analizar a súa finalidade e a súa aplicación, para determinar as necesidades de produción en cociña.
- b) Identificar as materias primas e caracterizar as súas propiedades e as condicións 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 repostaría, 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. | 10                 | 10       |
| 2    | Elaboración de sobremesas a base de froitas     | Sobremesas de froitas.   | 20                 | 16       |
| 3    | Elaboración de sobremesas a base de lácteos.    | Sobremesas elaboradas con produtos lácteos.  | 20                 | 16       |
| 4    | Elaboración de sobremesas fritidas ou de tixola | Sobremesas de tixola.  | 20                 | 16       |
| 5    | Elaboración de semifríos                        | Semifríos.   | 30                 | 16       |
| 6    | Elaboración de xeados e sorbetes.               | Xeados e Sorbetes.   | 20                 | 16       |
| 7    | Presentación de Sobremesas.                     | Montaxe, presentación e decoración de elaboracións de sobremesas   | 20                 | 10       |

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

| N.º | Título da UD                  | Duración |
|-----|-------------------------------|----------|
| 1   | As sobremesas en restauración | 10       |

**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       |

**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. |

**4.1.e) Contidos**

| Contidos   |
|--|
| Sobremesas en restauración: descripción, caracterización, clasificación e aplicacións.           |
| Documentación asociada aos procesos produtivos de sobremesas: fichas técnicas, escandallos, etc. |
| Fases e caracterización da produción e do servizo de sobremesas en restauración.                 |

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

| N.º | Título da UD                                | Duración |
|-----|---|----------|
| 2   | Elaboración de sobremesas a base de froitas | 20       |

**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       |

**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. |

| Criterios de avaliación  |
|--|
| 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. |

#### 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.  |

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

| N.º | Título da UD                                 | Duración |
|-----|--|----------|
| 3   | Elaboración de sobremesas a base de lácteos. | 20       |

#### 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       |

**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. |

**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.        |

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

| N.º | Título da UD                                    | Duración |
|-----|---|----------|
| 4   | Elaboración de sobremesas fritidas ou de tixola | 20       |

**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       |

**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.                                 |
| 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. |



**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 fritido, torradas e outras elaboracións de tixola. |
| 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       |

**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.                          |
| CA6.6 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade. |

**Criterios de avaliación**

CA6.7 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.

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

| N.º | Título da UD                      | Duración |
|-----|-----------------------------------|----------|
| 6   | Elaboración de xeados e sorbetes. | 20       |

**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       |

**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 Identificáronse as materias primas específicas de xeados e sorbetes.

| Criterios de avaliación   |
|---|
| 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 identificáronse as medidas de corrección.  |
| CA5.7 Identificáronse 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. |

#### 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, parfais, soufflés xeados, etc. |
| 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 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. |

**4.7.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 exigibles para alcanzar a avaliación positiva e os criterios de cualificación

Presencial:

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

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.

### 1.-CONVOCATORIA E QUENDA:

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

Cada avaliación terá unidades e temáticas diferentes, e serán avaliadas de forma independente.

Será preciso acadar un 5 de nota media para aprobar o módulo, realizando a suma da parte Teórica (30%) + a parte Práctica(70%)

Ver a continuación de onde se obtén a nota na 1º e na 2ª Avaliación:

**PROBA TEÓRICA (30%)**

Realizarase unha o varias probas teóricas, a xuízo do profesor, por avaliación, correspondente ás Unidades Didácticas desenvolvidas en cada avaliación. Cualificarase de 0 a 10.

**Procedementos da proba teórica:**

Os exames teóricos terán unha duración entre 1:00 a 1:30 horas, 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 (70%)**

Realización de elaboracións semellantes ás elaboradas no obrador, correspondentes a cada UD. Cualificarase de 0 a 10.

Os exames prácticos terán unha duración de 1:00 a 3:00 horas, dependendo do tipo de exame a elección do profesor.

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

**CÁLCULO DA NOTA FINAL DA AVALIACIÓN:**

- Para a superación positiva do módulo o alumno deberá acadar unha cualificación mínima de 5 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.
- Non se farán recuperacións, por tanto unha avaliación suspensa recuperarase na Avaliación Final, previa a Avaliación final de módulos, no mes de Marzo. Terá que facer un exame final que consistirá en amosar destrezas, capacidades e coñecementos que inclúan todos os contidos mínimos expresados na programación didáctica do módulo.
- Nos meses de marzo a xuño, realizaránse as actividades de recuperación para os alumnos que non superan o módulo no período ordinario.
- O alumnado que perdesse o Dereito a Avaliación continua, terá dereito a realizar as correspondentes actividades de recuperación previa a Avaliación final de módulos.

**6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas****6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación****ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN:**

Antes da 2ª AVALIACIÓN:

- PROBA DE RECUPERACIÓN: Realizarase unha recuperación orientada ós mínimos esixibles, e consistirá nunha proba teórica e outra práctica das Unidades Didácticas non superadas (teórica e/ou práctica).

.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.



Durante o 3º TRIMESTRE:

- Realizaránse actividades de recuperación do módulo na 3ª avaliación, e serán especificadas no informe individualizado alumn@, no mes de XUÑO ,para o alumnado que NON aprobou o módulo na 2ª Avaliación.
- Atendendo ao informe individualizado do alumn@, realizará a recuperación de tódalas UD/RA, ou tansó dalgúnha delas.

Desenvolvemento da proba:

- No mes se 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.

PROBA TEÓRICA ( 30%) : Entran as unidades especificadas no informe individual do alumn@. No caso de recuperar todo o módulo; dividiránse en 2 partes, coincidindo coas UD impartidas por avaliación. Duración de entre 1ata 2 horas apróx. , a xuízo do profesor. Cada parte calificarase de 0 a 10.

PROBA PRÁCTICA (70%): Entran as unidades especificadas no informe individual do alumn@. No caso de entrar todas, dividiránse en 2 partes coincidindo coas UD impartidas por avaliación. Duración de 1:00 a 3 horas apróx., a xuízo do profesor. Cada parte calificarase de 0 a 10.

A calificación será a suma de ambas probas Teórica e Práctica.

Os alumnos/as deberán aceptar por escrito o proceso de recuperación, no caso contrario, deberán matricularse no seguinte curso do Módulo de Sobremesas en Restauración.

#### 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 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, sendo no mes de Marzo, previa á FCT.

O alumnado que suspenda na proba de PD non terá dereito a clases de recuperación de abril a xuño, tendo que presentarse o exame final no mes de xuño.

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 e práctico e poderá estar dividida en dúas ou tres partes que se desenvolverán nas correspondentes xornadas.

PROBA TEÓRICA( 30%)- Resposta corta donde o alumno/a reflecta os coñecementos teóricos que debe acadar o rematar o curso. A duración desta proba durará entre 1 hora a 1:30 horas, a criterio do profesor.

PROBA PRÁCTICA(70%)- na que o alumno demostre ter acadado as resultados de aprendizaxe esixidas de acordo cos contidos mínimos. Esta proba poderá durar entre 1:30 horas a 3 horas de duración, a criterio do profesor.

Exemplo:

- 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.
- 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 desenroladas 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.
- 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 desenroladas polo profesor no taller de pastelería / confeitaría para a obtención dun resultado satisfactorio.

Para aprobar o módulo e condición imprescindible obter como mínimo un 5, obtido da media entre a proba práctica e a proba teórica .

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% sen xustificar e un 5% faltas xustificadas laborais respecto da súa duración total. Para os efectos de determinación da Perda do Dereito a Avaliación continua, o profesorado valorará as circunstancias pessoais 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 continúa, sempre que poidan ter algún tipo de risco para si mesmos, o resto do grupo ou as instalacións".

## 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

Para a avaliación da práctica docente recabarase información a través de cuestionarios periódicos pasados aos alumnos nos que se solicitará valoración sobre a metodoloxía e aspectos relativos á docencia,



sistematizado nos protocolos de calidade.

Ainda que os resultados de formación obtidos serán en sí mesmos motivo para reorientar o proceso formativo e/ou a propia práctica docente, se procede.

## 8. Medidas de atención á diversidade

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

Ilmos partir da premisa de que estamos educando nunha escola de (EPT), EDUCACIÓN PARA TODOS, onde a integración entre o alumnado levarase a cabo en todo momento. As medidas para atender a diversidade do alumnado materialízanse a través de:

- Axustes na metodoloxía, adaptando as axudas e recursos pedagóxicos ás necesidades dos alumnos.
- Actividades diferenciadas, propoñendo, aos alumnos/as que presentan algunha dificultade para traballar certos contidos, actividades que lles permitan aproximarse a estes, ou ben actividades de ampliación na materia, para aqueles alumnos con maiores capacidades.
- Agrupamentos flexibles, subdividindo o grupo da clase en varios grupos homoxéneos.

Estes agrupamentos revisaranse con frecuencia. A avaliación inicial permitira 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.

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

Realización de mapas conceptuales, elaboración de pequenos cuestionarios, exercicios prácticos, traballos de búsqueda de información, de xeito individualizado, atendo aos recursos dispoñibles.  
Repetición de prácticas.



## 9. Aspectos transversais

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

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

Prevenção 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 avaliábeis.

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 intrínxicamente 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.

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.

Intentar facer un ideario de Centro educativo, onde os valores sexan una das máximas.

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.

E tamén outras dentro ou fora do centro como resultado da colaboración do CIFP con outras institucións ou organismos en actos de carácter benéfico.

As actividades complementarias, cando o implique a súa propia natureza, consideraranse extraescolares.

## 10. Outros apartados

### 10.1) Medidas Preventivas en caso de Ensino non Presencial

No caso de ensino non presencial, impartirase a través da aula virtual do grupo e mediante a plataforma de vídeo conferencias Webex. Realizarase o seguimento do alumnado impartindo os coñecementos da materia de xeito virtual a través dos contidos dispoñibles achegados e poñendo tarefas de reforzo deses contidos".

### 10.2) Bibliografía

- . Elaboracións de Pastelería e Repostaría en cociña. Editorial Paraninfo. Autores: Pilar Carrero Casarrubius y José Manuel Amendáriz Sanz.
- . Procesos Básicos de Pastelería e Repostaría. Postres de Restauración. Editorial Paraninfo.. Autor: José Manuel Amendáriz Sanz
- . Traité de Pâtisserie Artisanale( Les pâtes de base). Editorial ST. HONORÉ
- . El Práctico. Editorial Rueda
- . Videos e documentais de Pastelería e Repostaría en youtube e google.
- . Apuntes en fotocopias elaborados polo profesor, adecuados ao ritmo de sesións das clases para un óptimo resultado.

### 10.3) OU

A realización das tarefas tanto do profesorado coma do alumnado, se desenvolverán ao longo de todo curso escolar, sen cerrar bloques nun tempo determiñsdo. Debido as diferentes épocas de mercado en materias primas, estacionais e tradicionais de festas( Samain, Nadal, Carnavais,Pascua,...), realizarán unha rotación de tarefas ao longo do curso, tocando dende o Tema 1 ao tema 7.