



1. Identificación da programación

Centro educativo

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

Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
HOT	Hostalaría e turismo	CSHOT04	Dirección de cociña	Ciclos formativos de grao superior	Réxime de proba libre

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0498	Elaboracións de pastelería e repostería en cociña	2023/2024	0	210	0

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	MARÍA MERCEDES HERMELO ALONSO
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

2. Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación
2.1. Primeira parte da proba
2.1.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA1 - Supervisa a preparación das zonas de produción de sobremesas e recoñece as características das instalacións, os equipamentos e a maquinaria, así como as necesidades de aprovisionamento interno.
RA2 - Realiza masas, pastas e outras elaboracións básicas, aplicando diversos procedementos.
RA3 - Elabora sobremesas de cocíña, xeadas e semifrías, para o que establece a secuencia das fases e aplica procedementos establecidos.
RA4 - Presenta sobremesas e outros produtos de repostería tendo en conta a relación entre os criterios estéticos e as características do produto final.

2.1.2. Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos resultados de aprendizaxe por parte do alumnado

Criterios de avaliación do currículo
CA1.1 Caracterizáronse instalacións, equipamentos, máquinas, batería, ferramentas e utensilios relacionados coa produción de elaboracións de pastelería e repostería.
CA1.2 Recoñeceuse a colocación e a distribución da maquinaria de pastelería e repostería.
CA1.3 Recoñecéronse as aplicacións das máquinas, a batería, os utensilios e as ferramentas.
CA1.6 Calculáronse as necesidades de xéneros para facer fronte a plans de produción determinados, especificando niveis de calidade.
CA1.7 Recoñecéronse e formalizáronse os documentos asociados ao abastecemento.
CA1.8 Seleccionáronse os produtos tendo en conta a prioridade no seu consumo.
CA1.12 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA2.1 Interpretouse a terminoloxía profesional relacionada.

Crterios de avaliación do currículo

CA2.2 Recoñecéronse as transformacións fisicoquímicas relacionadas coas técnicas básicas de pastelería e repostería.

CA2.3 Caracterizáronse as técnicas relacionadas cos utensilios e as ferramentas de pastelería e repostería.

CA2.4 Clasificáronse e caracterizáronse os tipos de elaboracións básicas, así como as técnicas para a súa obtención, en función das súas especificidades e aplicacións.

CA2.5 Clasificáronse e caracterizáronse os tipos de masas e pastas, así como as técnicas para a súa obtención, en función das súas especificidades e aplicacións.

CA2.6 Organizáronse as fases para a obtención de masas, pastas e outras elaboracións básicas.

CA2.10 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento do seu uso ou rexeneración.

CA2.11 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as posibles anomalías e as súas medidas de corrección.

CA2.13 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

CA3.1 Clasificáronse e caracterizáronse as sobremesas de cociña, xeadas e semifríos, e relacionáronse coas súas posibilidades de aplicación.

CA3.2 Identificáronse as fases e os puntos clave nos procesos de elaboración de sobremesas de cociña, xeadas e semifríos, e estableceuse a súa secuencia.

CA3.5 Realizáronse os procedementos de elaboración de produtos para persoas con necesidades alimentarias específicas, evitando as contaminacións cruzadas.

CA3.6 Deducíronse as necesidades de rexeneración e/ou de conservación ata o momento do seu uso.

CA3.8 Valoráronse os posibles prexuízos para a saúde de persoas con necesidades alimentarias específicas causados por unha inadecuada manipulación ou elaboración.

CA3.10 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

CA4.1 Describíronse os principais elementos de decoración para sobremesas e outros produtos de repostería, e as súas alternativas de uso.

CA4.3 Identificáronse as necesidades de rexeneración dos produtos que o precisen.

CA4.6 Deseñáronse e realizáronse decoracións para repostería e produtos similares.

CA4.9 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento do seu uso.

Crterios de avaliación do currículo

CA4.11 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

2.2. Segunda parte da proba**2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan****Resultados de aprendizaxe do currículo**

RA1 - Supervisa a preparación das zonas de produción de sobremesas e recoñece as características das instalacións, os equipamentos e a maquinaria, así como as necesidades de aprovisionamento interno.

RA2 - Realiza masas, pastas e outras elaboracións básicas, aplicando diversos procedementos.

RA3 - Elabora sobremesas de cociña, xeadas e semifrías, para o que establece a secuencia das fases e aplica procedementos establecidos.

RA4 - Presenta sobremesas e outros produtos de repostería tendo en conta a relación entre os criterios estéticos e as características do produto final.

2.2.2. Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos resultados de aprendizaxe por parte do alumnado**Crterios de avaliación do currículo**

CA1.1 Caracterizáronse instalacións, equipamentos, máquinas, batería, ferramentas e utensilios relacionados coa produción de elaboracións de pastelería e repostería.

CA1.2 Recoñeceuse a colocación e a distribución da maquinaria de pastelería e repostería.

CA1.3 Recoñecéronse as aplicacións das máquinas, a batería, os utensilios e as ferramentas.

CA1.4 Realizáronse as operacións de posta en marcha das máquinas.

CA1.5 Realizáronse as operacións de limpeza e mantemento da maquinaria, a batería, as ferramentas e os utensilios.

Crterios de avaliación do currículo

CA1.6 Calculáronse as necesidades de xéneros para facer fronte a plans de produción determinados, especificando niveis de calidade.

CA1.7 Recoñecéronse e formalizáronse os documentos asociados ao abastecemento.

CA1.8 Seleccionáronse os produtos tendo en conta a prioridade no seu consumo.

CA1.9 Trasladáronse as materias primas aos lugares de traballo en tempo e forma adecuados.

CA1.10 Realizáronse as operacións de rexeneración que precisen os xéneros para o seu uso posterior nas elaboracións de repostaría e similares.

CA1.11 Evitouse o consumo innecesario de recursos.

CA1.12 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

CA2.1 Interpreouse a terminoloxía profesional relacionada.

CA2.2 Recoñecéronse as transformacións fisicoquímicas relacionadas coas técnicas básicas de pastelería e repostaría.

CA2.3 Caracterizáronse as técnicas relacionadas cos utensilios e as ferramentas de pastelería e repostaría.

CA2.4 Clasificáronse e caracterizáronse os tipos de elaboracións básicas, así como as técnicas para a súa obtención, en función das súas especificidades e aplicacións.

CA2.5 Clasificáronse e caracterizáronse os tipos de masas e pastas, así como as técnicas para a súa obtención, en función das súas especificidades e aplicacións.

CA2.6 Organizáronse as fases para a obtención de masas, pastas e outras elaboracións básicas.

CA2.7 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos.

CA2.8 Realizáronse os procesos de elaboración de masas, pastas e outras elaboracións básicas de distintos tipos, seguindo os procedementos establecidos e respectando a formulación.

CA2.9 Preparáronse e presentáronse, de acordo coa definición do produto e/ou as técnicas de elaboración, produtos feitos con base en masas como pans, bolos, tortas, pasteis, pastas e pastelería salgada.

CA2.10 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento do seu uso ou rexeneración.

CA2.11 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as posibles anomalías e as súas medidas de corrección.

Crterios de avaliación do currículo

CA2.12 Evitouse o consumo innecesario de recursos.

CA2.13 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

CA3.1 Clasificáronse e caracterizáronse as sobremesas de cociña, xeadas e semifríos, e relacionáronse coas súas posibilidades de aplicación.

CA3.2 Identificáronse as fases e os puntos clave nos procesos de elaboración de sobremesas de cociña, xeadas e semifríos, e estableceuse a súa secuencia.

CA3.3 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos.

CA3.4 Realizáronse os procesos de elaboración respectando as formulacións e seguindo os procedementos establecidos.

CA3.5 Realizáronse os procedementos de elaboración de produtos para persoas con necesidades alimentarias específicas, evitando as contaminacións cruzadas.

CA3.6 Deducíronse as necesidades de rexeneración e/ou de conservación ata o momento do seu uso.

CA3.7 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as posibles anomalías e as súas medidas de corrección.

CA3.8 Valoráronse os posibles prexuízos para a saúde de persoas con necesidades alimentarias específicas causados por unha inadecuada manipulación ou elaboración.

CA3.9 Evitouse o consumo innecesario de recursos.

CA3.10 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

CA4.1 Descríronse os principais elementos de decoración para sobremesas e outros produtos de repostería, e as súas alternativas de uso.

CA4.2 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para a súa decoración e presentación.

CA4.3 Identificáronse as necesidades de rexeneración dos produtos que o precisen.

CA4.4 Realizáronse técnicas de acabado e decoración en función das características do produto final e as súas aplicacións, seguindo os procedementos establecidos.

CA4.5 Dispuxéronse os elementos da decoración seguindo criterios estéticos ou deseños preestablecidos.

CA4.6 Deseñáronse e realizáronse decoracións para repostería e produtos similares.

Criterios de avaliación do currículo

CA4.7 Realizáronse montaxes de expositores para produtos de repostaría.

CA4.8 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as posibles medidas de corrección.

CA4.9 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento do seu uso.

CA4.10 Evitouse o consumo innecesario de recursos.

CA4.11 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

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

Os criterios para avaliar os alumnos que se presentan as probas libres e comprobar o grado de asimilación dos contidos son os seguintes atendendo a cada un dos Resultados de aprendizaxe:

RA1. Pon a punto os equipamentos de elaboración de pastelería e confeitaría, e reconece os dispositivos e o seu funcionamento.

Posta a punto de equipamentos e instalacións de pastelería e repostaría: Criterios de avaliación exixibles:

--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.

RA2. Obtén masas e pastas de múltiples aplicacións, e xustifica a súa composición.

Obtención de masas e pastas de múltiples aplicación: Criterios de avaliación exixibles:

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

--Función das materias primas.

--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, bandas de froitas, e empanadas doces ou salgadas.
 - Masas batidas ou esponxadas.
 - Características e procesos de elaboración.
 - Principais elaboracións con masas batidas: biscoitos de molde, de prancha e compactos (plun-cake, catro cuartos, mármore e bica galega), madalenas, sobados, manteigadas, soletas, merengues, etc.
 - 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, 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.
 - Conservación por frío e rexeneración de produtos de pastelería.
- RA3. Elaboración de sobremesas de cociña, xeadas e semifrías
- Elaboración de sobremesas de cociña, xeadas e semifrías: Criterios de avaliación exixibles:
- Sobremesas de cociña: clasificación e descrición das máis importantes.
 - Sobremesas de cociña: xeadas e semifrías: clasificación e descrición das máis importantes.
 - Formulacións. Xustificación e realización de posibles variacións.
 - Adaptación da formulación para persoas con necesidades alimentarias específicas. Produtos substitutivos.
 - Organización e secuencia de fases para a obtención de sobremesas. Esquemas de elaboración: instrumentos, técnicas e procedementos aplicables. Riscos, resultados e controis.



- Conservación e rexeneración de sobremesas de cociña, xeadas e semifrías

RA4. Presenta sobremesas e outros produtos de repostería tendo en conta a relación entre os criterios estéticos e as características do produto final.

Decoración de produtos de pastelería e repostería: Criterios de avaliación exixibles:

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

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN

A primeira parte da proba suporá a realización dun exame teórico, tipo test, que versará sobre os contidos do módulo. Nestas preguntas tipo test as respostas incorrectas restarán unha porcentaxe, que será determinada en función do número de preguntas deste tipo.

A primeira parte da proba terá carácter eliminatorio. Cualificarase de 0 a 10 puntos. Para a súa superación as persoas candidatas deberán obter unha puntuación igual ou superior a 5 puntos.

Superada a primeira proba procederase a realizar a segunda parte da mesma, está terá carácter eliminatorio e consistirá no desenvolvemento dun ou varios supostos prácticos, que versarán sobre unha mostra suficientemente significativa dos criterios de avaliación establecidos na programación para esta parte. Cualificarase de 0 a 10 puntos, para a súa superación as persoas candidatas deberán obter unha puntuación igual ou superior a 5 puntos.

A cualificación final correspondente da proba do módulo profesional será a media aritmética das cualificacións obtidas en cada unha das partes, expresada con números enteiros, redondeada á unidade máis próxima. No caso das persoas aspirantes que suspendan a segunda parte da proba, a puntuación máxima que poderá asignarse será de 4 puntos.

4. Características da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento

4.a) Primeira parte da proba

A primeira parte da proba consiste nun exame teórico- escrito, tipo test, con carácter eliminatorio:

- Formato: a proba consta de cuestións tipo test, estas con 4 posibles respostas das que soamente unha é correcta.
- Puntuación: cada cuestión tipo test incorrecta restará a metade (1/2) da puntuación das cuestións correctas. As respostas en branco non descontarán puntuación.
- Materiais e instrumentos que se poden empregar durante a proba: bolígrafo azul ou negro.
- Duración: 90 minutos.
- Cualificación: cualificarase de 0 a 10 puntos. Para superar esta proba deberán obter unha puntuación igual ou superior a 5 puntos.



4.b) Segunda parte da proba

A segunda parte da proba consiste nun exame práctico, con carácter eliminatorio:

- Formato: a proba consta de un ou varios supostos prácticos, agrupando contidos, onde o alumno terá que aplicar os coñecementos do módulo, para a elaboración e presentación de elaboracións básicas de pastelería e repostería en cociña. Constará do cumprimento de ficha técnica de ingredientes necesarios, elaboración e o material necesario para o desenrolamento do exame práctico.
- Puntuación: cualificarase de 0 a 10 puntos.
- Materiais e instrumentos que se poden empregar durante a proba: para a realización desta proba práctica o aspirante deberá presentarse con uniforme regulamentario de cociñeiro/a, ademais dun maletín, coas ferramentas necesarias para levar a cabo o exame, e bolígrafo.
- Duración: 240 minutos.
- Cualificación: cualificarase de 0 a 10 puntos. Para superar esta proba deberán obter unha puntuación igual ou superior a 5 puntos.