

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

Código	Centro	Concello	Ano académico
27016455	Sanxillao	Lugo	2022/2023

**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	2022/2023	0	210	0

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

**Profesorado responsable**

Profesorado asignado ao módulo	JOSÉ LUIS ÁLVAREZ BOUSO
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 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.

#### 2.1.2. 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.
CA2.1 Interpretouse a terminoloxía profesional relacionada.
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.
CA3.1 Clasificáronse e caracterizáronse as sobremesas de cociña, xeadas e semifrías, 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 semifrías, e estableceuse a súa secuencia.
CA4.1 Describíronse os principais elementos de decoración para sobremesas e outros produtos de repostería, e as súas alternativas de uso.

### 2.2. Segunda parte da proba

#### 2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
--

**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**
**Criterios de avaliación do currículo**

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.

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 repostería 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.

CA2.7 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.

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.

CA3.3 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.

**Criterios de avaliación do currículo**

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

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

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

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

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

CA4.7 Realízanse montaxes de expositores para produtos de repostería.

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

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

CA4.10 Evitouse o consumo innecesario de recursos.

CA4.11 Realízanse 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**

Teoría:

Instalacións, equipamentos e maquinaria de uso específico en pastelería e repostería: aplicacións.

Batería, utensilios e ferramentas de uso específico en pastelería e repostería: aplicacións.

Procedementos de uso, limpeza e mantemento de equipamentos e utensilios.

Aprovisionamento interno de materias primas de pastelería e repostería.

Dedución e cálculo de necesidades de xéneros, preelaboracións e elaboracións básicas de múltiples aplicacións

Vocabulario técnico asociado á pastelería e á repostería.

Transformacións fisicoquímicas nas técnicas básicas de pastelería e repostería: bater, mesturar, amasar, incorporar, peneirar, etc.

Uso de elaboracións básicas en produtos de repostería.

Funcións das materias primas que interveñen nos procesos de elaboración de masas, pastas e outras elaboracións básicas.

Fases para a obtención de masas, pastas e outras elaboracións básicas. Defectos máis comúns. Posibles anomalías, causas e correccións.

Repostería con base en masas e pastas. Esquemas de elaboración: instrumentos, técnicas e procedementos aplicables. Riscos na execución e control dos resultados.

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

Decoración e presentación de sobremesas en restauración: normas e combinacións básicas.

Teoría e valoración da cor en repostería: contraste e harmonía. Sabor, cor e sensacións.

Novas tendencias.

Práctica:

Execución de operacións de rexeneración que precisen os xéneros, as preelaboracións e as elaboracións básicas.

Manexo de utensilios e ferramentas: preparación de latas e moldes, manexo do rolete e da espátula, e traballos con manga pasteira e con cartucho.

Elaboración de masas e pastas: folladas, batidas ou esponxadas, fermentadas, escaldadas, quebradas, etc.

Elaboracións básicas: cremas, recheos doces e salgados, coberturas, preparacións con base en froitas, etc.

Preparación dos produtos máis significativos da repostería galega, española e internacional.

Productos de pastelería e repostería. Riscos na execución e control de resultados.

Identificación de necesidades básicas de conservación segundo o momento de uso ou consumo, e a natureza do xénero ou da elaboración básica en cuestión.

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.

Necesidades de acabado segundo o tipo de elaboración, a modalidade de comercialización e o tipo de servizo.

Ensaio e valoración de técnicas e combinacións.

Realización de motivos decorativos.

Procedementos de execución das decoracións e os acabamentos de sobremesas. Xustificación de posibles variacións. Experimentación e avaliación de resultados.

Decoración e presentación de produtos en expositores e para determinadas ofertas de restauración, como bufé e outras.

Identificación de necesidades básicas de conservación segundo o momento de uso ou consumo e a natureza da elaboración

Mínimos esixibles:

Instalacións, equipamentos e maquinaria de uso específico en pastelería e repostería: aplicacións.

Batería, utensilios e ferramentas de uso específico en pastelería e repostería: características, aplicacións.

Procedementos de uso, limpeza e mantemento de equipamentos e utensilios.

Aprovisionamento interno de materias primas de pastelería e repostería.

Dedución e cálculo de necesidades de xéneros, preelaboracións e elaboracións básicas de múltiples aplicacións.

Execución de operacións de rexeneración que precisen os xéneros, as preelaboracións e as elaboracións básicas.

Vocabulario técnico asociado á pastelería e á repostería.

Transformacións fisicoquímicas nas técnicas básicas de pastelería e repostería: bater, mes-turar, amasar, incorporar, peneirar, etc.

Manexo de utensilios e ferramentas: preparación de latas e moldes, manexo do rolete e da espátula, e traballos con manga pasteira e con cartucho.

Masas e pastas: folladas, batidas ou esponxadas, fermentadas, escaldadas, quebradas, etc.

Elaboracións básicas: cremas, recheos doces e salgados, coberturas, preparacións con base en froitas, etc.

Uso de elaboracións básicas en produtos de repostería.

Funcións das materias primas que interveñen nos procesos de elaboración de masas, pastas e outras elaboracións básicas.

Fases para a obtención de masas, pastas e outras elaboracións básicas. Defectos máis comúns. Posibles anomalías, causas e correccións.

Repostería con base en masas e pastas. Esquemas de elaboración: instrumentos, técnicas e procedementos aplicables. Riscos na execución e control dos resultados.

Preparación dos produtos máis significativos da repostería galega, española e internacional.

Sistemas e métodos de conservación e rexeneración de elaboracións básicas e os produtos de pastelería e repostería. Riscos na execución e control de resultados.

Identificación de necesidades básicas de conservación segundo o momento de uso ou consumo, e a natureza do xénero ou da elaboración básica en cuestión.

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.

Decoración e presentación de sobremesas en restauración: normas e combinacións básicas.

Necesidades de acabado segundo o tipo de elaboración, a modalidade de comercialización e o tipo de servizo.

Ensaio e valoración de técnicas e combinacións.

Realización de motivos decorativos.

Teoría e valoración da cor en repostaría: contraste e harmonía. Sabor, cor e sensacións.

Novas tendencias.

Procedementos de execución das decoracións e os acabamentos de sobremesas. Xustificación de posibles variacións. Experimentación e avaliación de resultados.

Decoración e presentación de produtos en expositores e para determinadas ofertas de restauración, como bufé e outras.

Identificación de necesidades básicas de conservación segundo o momento de uso ou consumo e a natureza da elaboración.

E preciso acadar un 5 para superar cada proba .A proba teórica terá carácter eliminatorio , polo que si non acadara un 5 non poderá presentarse a proba práctica.

#### **4. Características da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento**

##### **4.a) Primeira parte da proba**

A primeira parte de proba é teórica realizarase nunha aula común.

A proba teórica constará de varias preguntas de distinto tipo:

Test, identificación de imaxes, desenrolo curto.

Todas elas versarán sobre desenvolvemento dos contidos teóricos derivados dos CA.

Na proba terase en conta a presentación, orde, lexibilidade.

Presentaranse con Documento Nacional de Identidade( DNI)

Ter un bolígrafo de cor azul

##### **4.b) Segunda parte da proba**

Nesta proba os candidatos deberán realizar unhas elaboracións prácticas.

Terá lugar na aula taller de pastelería.

Os candidatos presentaranse co Documento Nacional de Identidade, ca uniformidade axeitada para as prácticas nunha cociña ( chaquetilla de cor branca, pantalón de cociña, gorro, delantal así como o calzado axeitado, tipo zoco nunca con calzado de calle) e así como a utillaxe mínima necesaria para a realización das distintas elaboracións,(batedor, espátula de pastelería, manga pastelera con distintas medidas de boquilla, lingua.

A persoa que non se presente coa uniformidade a utillaxe necesaria ou fora de hora da presentación no lugar e data convocados para a proba non será admitido nela, pero queda a criterio do docente dita decisión.