

1. Identificación da programación
Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15027897	Paseo das Pontes	Coruña (A)	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 de adultos

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0028	Sobremesas en restauración	2023/2024	5	140	140

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	ROSALÍA AGRA CONCHEIRO
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector



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

A competencia xeral deste título (Decreto 224/2008 - Decreto 38/2010 Técnico en panadería, repostería e confeitaría) consiste en elaborar e presentar produtos de panadería, repostería e confeitaría, conducindo as operacións de produción, composición e decoración en obradoiros e establecementos de restauración, coa aplicación da lexislación de hixiene e seguridade alimentaria, de protección ambiental e de prevención de riscos laborais.

As actividades desta oferta de formación profesional adáptanse a un ensino de réxime adultos modular distancia sobre plataforma dixital de ensino-aprendizaxe.

Caracterízanse pola flexibilidade, respondendo así ás necesidades e aos intereses persoais, de xeito que lles permitan ás persoas adultas a posibilidade de combinar o estudo e a formación coa actividade laboral, coas cargas familiares e/ou con outras situacións.

Esta formación está destinada principalmente as persoas adultas, especialmente as que teñan acreditada experiencia profesional, preferentemente no sector produtivo directamente relacionado co ciclo formativo.

A modalidade a distancia esixe no alumnado, unha grande capacidade de control do tempo e planificación e un elevado nivel de autonomía, así como uns coñecementos básicos do ordenador e de internet (navegar en páxinas web, correo electrónico, etc.)

As actividades deste perfil profesional realízanse en obradoiros artesanais ou semiindustriais que elaboren produtos de panadería, pastelería e confeitaría, así como no sector de hostalaría, no subsector de restauración, e como elaboradoras por conta propia ou por conta allea. Tamén exercen a súa actividade no sector do comercio da alimentación en establecementos que elaboran e venden produtos de panadería, pastelería e repostería.

As ocupacións e os postos de traballo máis salientables son os seguintes: panadeira/o, elaborador/a de bolaría, elaborador/a de masas e bases de pizza, pasteira/o, elaborador/a e decorador/a de pasteis, confeitadeira/o, reposteira/o, turroneira/o, elaborador/a de caramelos e doces, elaborador/a de produtos de cacao e chocolate, churreira/o, galleiteira/o e elaborador/a de sobremesas en restauración.

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 (%)	Resultados de aprendizaxe							
					MP0028_00							
					RA 1	RA 2	RA 3	RA 4	RA 5	RA 6	RA 7	
1	Organización de la producción de postres en restauración	Postres en restauración: características, clasificación, evolución histórica y planificación de la producción.	28	20	X							
2	Postres básicos en restauración	Postres a base de frutas, a base de lácteos y postres fritos o de sartén.	28	20		X	X	X				
3	Semifríos	Semifríos: mousses, bavaoises y charlotas.	28	20						X		
4	Helados y sorbetes	Helados y sorbetes: características, clasificación, evolución histórica. Helados elaborados en mantecadora o sorbetera. Helados moldeados.	28	20					X			
5	Decoración y presentación de postres emplastados	Decoración de postres: normas y combinaciones básicas y elementos decorativos.	28	20								X
			Total: 140									

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

N.º	Título da UD	Duración
1	Organización de la producción de postres en restauración	28

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.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Trabajar los conceptos de postres en restauración y su evolución histórica. 1.2 Analizar la importancia que tienen en la actualidad los postres de pastelería en la restauración. 1.3 Conocer las características y clasificación de los postres. 1.4 Conocer la organización de la producción de los postres en restauración. 1.5 Analizar los documentos relacionados con la producción entrando con más profundidad en la ficha técnica.	1	Introducción a las sobremesas en restauración.	26,0
2.1 Avaliar ao alumnado da UD 1	2	Avaliación global da UD 1	2,0
TOTAL			28

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.1 Valorouse a estacionalidade, o tipo de establecemento, a oferta gastronómica e os custos para o escandallo.	• PE.1 - Proba de coñecementos	N	6
CA1.2 Interpretáronse os documentos relacionados coa produción.	• PE.2 - Proba de coñecementos	S	20
CA1.3 Determinouse a secuencia das fases da produción.	• PE.3 - Proba de coñecementos	S	20
CA1.4 Deducíronse as necesidades de materias primas, equipamentos, útiles, ferramentas, etc.	• PE.4 - Proba de coñecementos	S	16
CA1.5 Analizáronse as necesidades de decoración.	• PE.5 - Proba de coñecementos	N	6
CA1.6 Recoñeceuse a importancia da orde e da limpeza na boa marcha do traballo.	• PE.6 - Proba de coñecementos	N	6
CA1.7 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.	• PE.7 - Proba de coñecementos	S	14

**ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS**

Cráterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.8 Determináronse os procesos procurando unha utilización racional dos recursos materiais e enerxéticos.	<ul style="list-style-type: none"> PE.8 - Proba de coñecementos 	N	6
CA1.9 Valorouse, desde o ámbito organizativo, a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	<ul style="list-style-type: none"> PE.9 - Proba de coñecementos 	N	6
TOTAL			100

4.1.e) Contidos

Contidos
<p>Sobremesas en restauración: descrición, caracterización, clasificación e aplicacións.</p> <p>Documentación asociada aos procesos produtivos de sobremesas: fichas técnicas, escandallos, etc.</p> <p>Fases e caracterización da produción e do servizo de sobremesas en restauración.</p>

4.1.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Introducción a las sobremesas en restauración. - Descrición, caracterización, clasificación e aplicacións.	<ul style="list-style-type: none"> Presentar o módulo de SOBREMESAS DE RESTAURACIÓN, no contexto do CIFP PASEO DAS PONTES. A programación, criterios de avaliación e recuperación, temporalización, secuenciación do módulo, etc. Realizar a avaliación inicial ao grupo. Titorizar ó alumnado na resolución de tarefas 	<ul style="list-style-type: none"> Resolver dúbidas dobre o módulo, a programación, dinámicas ou protocolos, etc. Traballar os contidos e desenvolver as tarefas propostas. Plantexamento de dúbidas ou aclaracións sobre cada un dos epígrafes e puntos da UD, através dos foros e nas titorías presenciais. 	<ul style="list-style-type: none"> Avaliación inicial do alumnado 	<ul style="list-style-type: none"> Aula teórica dotada, a programación do módulo, Cuestionario de avaliación inicial. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Proba de coñecementos PE.2 - Proba de coñecementos PE.3 - Proba de coñecementos PE.4 - Proba de coñecementos PE.5 - Proba de coñecementos PE.6 - Proba de coñecementos 	26,0

**ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS**

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
	propostas dende a plataforma e resolución das dúbidas presentadas por os alumnos/as nas titorías virtuais na plataforma e presenciais no obrador de pastelería ou aula de referencia según proceda.				<ul style="list-style-type: none"> • PE.7 - Proba de coñecementos • PE.8 - Proba de coñecementos • PE.9 - Proba de coñecementos 	
Avaliación global da UD 1 - Realizar os correspondentes exames da UD	<ul style="list-style-type: none"> • Diseñar as probas de avaliación. 	<ul style="list-style-type: none"> • Realizar as correspondentes probas de avaliación. 	<ul style="list-style-type: none"> • Comentarios do foro, chat, correo.... 	<ul style="list-style-type: none"> • Plataforma FP Distancia 	<ul style="list-style-type: none"> • PE.1 - Proba de coñecementos • PE.2 - Proba de coñecementos • PE.3 - Proba de coñecementos • PE.4 - Proba de coñecementos • PE.5 - Proba de coñecementos • PE.6 - Proba de coñecementos • PE.7 - Proba de coñecementos • PE.8 - Proba de coñecementos • PE.9 - Proba de coñecementos 	2,0
TOTAL						28,0

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Postres básicos en restauración	28

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
RA3 - Elabora sobremesas á base de lácteos e identifica os métodos e os procedementos aplicados.	SI
RA4 - Elabora sobremesas fritidas ou de tixola, e recoñece os procedementos aplicados.	SI

4.2.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Identificar y reconocer las características de los diferentes tipos de postres a base de frutas y sus posibles aplicaciones 1.2 Verificar la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos. 1.3 Distinguir y realizar las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases del proceso para elaborar postres a base de frutas. 1.4 Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas para la elaboración de postres a base de frutas. 1.5 Determinar los puntos clave y los PCC en los diversos procedimientos y aplicar medidas correctoras. 1.6 Deducir las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. 1.7 Aplicar las normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.	1	Sobremesas a base de froitas	8,0
2.1 Identificar y reconocer las características de los diferentes tipos de postres a base de lácteos y sus posibles aplicaciones 2.2 Verificar la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos. 2.3 Distinguir y realizar las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases del proceso para elaborar postres a base de lácteos. 2.4 Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas para la elaboración de postres a base de lácteos. 2.5 Determinar los puntos clave y los PCC en los diversos procedimientos y aplicar medidas correctoras. 2.6 Deducir las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.	2	Sobremesas a base de lácteos	10,0

**ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS**

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
2.7 Aplicar las normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.			
3.1 Identificar y reconocer las características de los diferentes tipos de postres fritos o de sartén y sus posibles aplicaciones 3.2 Verificar la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos. 3.3 Distinguir y realizar las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases del proceso para elaborar postres fritos o sartén. 3.4 Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas para la elaboración de postres fritos o sartén. 3.5 Determinar los puntos clave y los PCC en los diversos procedimientos y aplicar medidas correctoras. 3.6 Deducir las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. 3.7 Aplicar las normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.	3	Sobremesas fritas ou de tixola	8,0
4.1 Avaliar ao alumnado da correspondente UD	4	Avaliación global da UD2	2,0
TOTAL			28

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA2.1 Caracterizáronse os tipos de sobremesas á base de froitas en relación coas súas posibilidades de aplicación.	• PE.1 - Proba de coñecementos	S	6
CA2.2 Identificáronse as sobremesas tradicionais de Galicia.	• PE.2 - Proba de coñecementos	N	1
CA2.3 Analizouse a estacionalidade e os estados de comercialización das materias primas (conxeladas, liofilizadas, ultraconxeladas, etc.).	• PE.3 - Proba de coñecementos	N	1
CA2.4 Realizáronse as tarefas de organización e estableceuse a secuencia das fases do proceso para elaborar sobremesas á base de froitas.	• TO.1 - Proba de desenvolvemento	S	5
CA2.5 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos e a súa viabilidade.	• TO.2 - Proba de desenvolvemento	N	1

**ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS**

Cráterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
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.	• TO.3 - Proba de desenvolvemento	S	7
CA2.7 Fixéronse as sobremesas tradicionais de Galicia.	• TO.4 - Proba de desenvolvemento	S	6
CA2.8 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.	• PE.4 - Proba de coñecementos	N	1
CA2.9 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.	• TO.5 - Proba de desenvolvemento	N	1
CA2.10 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.	• TO.6 - Proba de desenvolvemento	N	1
CA2.11 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	• TO.7 - Proba de desenvolvemento	S	5
CA3.1 Caracterizáronse os tipos de sobremesas á base de lácteos.	• PE.5 - Proba de coñecementos	S	6
CA3.2 Identificáronse as sobremesas tradicionais de Galicia.	• PE.6 - Proba de coñecementos	N	1
CA3.3 Distinguíronse as fases do proceso de elaboración respectando a formulación.	• TO.8 - Proba de desenvolvemento	N	1
CA3.4 Identificáronse os puntos clave no proceso de elaboración.	• TO.9 - Proba de desenvolvemento	N	1
CA3.5 Realizáronse os procesos de elaboración de sobremesas á base de lácteos seguindo os procedementos establecidos.	• TO.10 - Proba de desenvolvemento	S	7
CA3.6 Fixéronse as sobremesas tradicionais de Galicia.	• TO.11 - Proba de desenvolvemento	S	6
CA3.7 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.	• PE.7 - Proba de coñecementos	N	1
CA3.8 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.	• TO.12 - Proba de desenvolvemento	N	1
CA3.9 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.	• TO.13 - Proba de desenvolvemento	N	1
CA3.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	• TO.14 - Proba de desenvolvemento	S	5
CA4.1 Caracterizáronse os tipos de sobremesas de tixola.	• PE.8 - Proba de coñecementos	S	6
CA4.2 Identificáronse as sobremesas tradicionais de Galicia.	• PE.9 - Proba de coñecementos	N	1

**ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS**

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA4.3 Distinguíronse as fases do proceso de elaboración.	• TO.15 - Proba de desenvolvemento	N	1
CA4.4 Identificáronse os puntos clave no proceso de elaboración.	• TO.16 - Proba de desenvolvemento	N	1
CA4.5 Realizáronse os procesos de elaboración de sobremesas de tixola seguindo os procedementos establecidos.	• TO.17 - Proba de desenvolvemento	S	7
CA4.6 Fixéronse as sobremesas tradicionais de Galicia.	• TO.18 - Proba de desenvolvemento	S	6
CA4.7 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.	• PE.10 - Proba de coñecementos	S	6
CA4.8 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.	• TO.19 - Proba de desenvolvemento	N	1
CA4.9 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.	• TO.20 - Proba de desenvolvemento	N	1
CA4.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	• TO.21 - Proba de desenvolvemento	S	5
TOTAL			100

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.
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.
Sobremesas fritidas ou de tixola: descrición, análise, tipos, características, aplicacións, e conservación.

Contidos
Sobremesas tradicionais de Galicia.
Procedementos de execución de sobremesas como chulas, filloas, crema frita e leite frito, torradas e outras elaboracións de tixola.
Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria, de prevención de riscos laborais e de protección ambiental.

4.2.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Sobremesas a base de froitas - Elaboracións basadas en foitas	<ul style="list-style-type: none"> Titorizar ó alumnado na resolución de tarefas propostas dende a plataforma e resolución das dúbidas presentadas por os alumnos/as nas titorías virtuais na plataforma e presenciais no obrador de pastelería ou aula de referencia según proceda. 	<ul style="list-style-type: none"> Traballar os contidos e desenvolver as tarefas propostas. O alumnado debe traer as fichas técnicas que van ser traballadas ese día na titoría. Plantexamento de dúbidas ou aclaracións sobre cada un dos epígrafes e puntos da UD, através dos foros e nas titorías presenciais. 	<ul style="list-style-type: none"> Respostas do foro, chats, correo, ... 	<ul style="list-style-type: none"> Plataforma FP Distancia 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Proba de coñecementos PE.2 - Proba de coñecementos PE.3 - Proba de coñecementos PE.4 - Proba de coñecementos TO.1 - Proba de desenvolvemento TO.2 - Proba de desenvolvemento TO.3 - Proba de desenvolvemento TO.4 - Proba de desenvolvemento TO.5 - Proba de desenvolvemento TO.6 - Proba de desenvolvemento TO.7 - Proba de desenvolvemento 	8,0
Sobremesas a base de lácteos - Elaboracións basadas en lácteos						10,0

**ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS**

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
	<ul style="list-style-type: none"> Titorizar ó alumnado na resolución de tarefas propostas dende a plataforma e resolución das dúbidas presentadas por os alumnos/as nas titorías virtuais na plataforma e presenciais no obrador de pastelería ou aula de referencia según proceda. 	<ul style="list-style-type: none"> Traballar os contidos e desenvolver as tarefas propostas. O alumnado debe traer as fichas técnicas que van ser traballadas ese día na titoría. Plantexamento de dúbidas ou aclaracións sobre cada un dos epígrafes e puntos da UD, através dos foros e nas titorías presenciais. 	<ul style="list-style-type: none"> Respostas do foro, chats, correo, ... 	<ul style="list-style-type: none"> Plataforma FP Distancia 	<ul style="list-style-type: none"> PE.5 - Proba de coñecementos PE.6 - Proba de coñecementos PE.7 - Proba de coñecementos TO.8 - Proba de desenvolvemento TO.9 - Proba de desenvolvemento TO.10 - Proba de desenvolvemento TO.11 - Proba de desenvolvemento TO.12 - Proba de desenvolvemento TO.13 - Proba de desenvolvemento TO.14 - Proba de desenvolvemento 	
Sobremesas fritas ou de tixola - Elaboracións fritas ou de tixola	<ul style="list-style-type: none"> Titorizar ó alumnado na resolución de tarefas propostas dende a plataforma e resolución das dúbidas presentadas por os alumnos/as nas titorías virtuais na plataforma e presenciais no obrador de pastelería ou aula de referencia según proceda. 	<ul style="list-style-type: none"> Traballar os contidos e desenvolver as tarefas propostas. O alumnado debe traer as fichas técnicas que van ser traballadas ese día na titoría. Plantexamento de dúbidas ou aclaracións sobre cada un dos epígrafes e puntos da UD, através dos foros e nas titorías presenciais. 	<ul style="list-style-type: none"> Respostas do foro, chats, correo, ... 	<ul style="list-style-type: none"> Plataforma FP Distancia 	<ul style="list-style-type: none"> PE.8 - Proba de coñecementos PE.9 - Proba de coñecementos PE.10 - Proba de coñecementos TO.15 - Proba de desenvolvemento TO.16 - Proba de desenvolvemento TO.17 - Proba de desenvolvemento TO.18 - Proba de desenvolvemento 	8,0

**ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS**

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
					<ul style="list-style-type: none"> • TO.19 - Proba de desenvolvemento • TO.20 - Proba de desenvolvemento • TO.21 - Proba de desenvolvemento 	
Avaliación global da UD2 - Realizar os correspondentes exames da UD	<ul style="list-style-type: none"> • Diseñar as probas de avaliación. 	<ul style="list-style-type: none"> • Realizar as correspondentes probas de avaliación. 	<ul style="list-style-type: none"> • Evidencia das probas de avaliación. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aula de referencia e aula taller de pastelería .Bolígrafo e calculadora. Correspondente Uniformidade e matelín. Táboa de observación diaria. Exames. 	<ul style="list-style-type: none"> • PE.1 - Proba de coñecementos • PE.2 - Proba de coñecementos • PE.3 - Proba de coñecementos • PE.4 - Proba de coñecementos • PE.5 - Proba de coñecementos • PE.6 - Proba de coñecementos • PE.7 - Proba de coñecementos • PE.8 - Proba de coñecementos • PE.9 - Proba de coñecementos • PE.10 - Proba de coñecementos • TO.1 - Proba de desenvolvemento • TO.2 - Proba de desenvolvemento • TO.3 - Proba de desenvolvemento • TO.4 - Proba de desenvolvemento 	2,0

**ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS**

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
					<ul style="list-style-type: none"> • TO.5 - Proba de desenvolvemento • TO.6 - Proba de desenvolvemento • TO.7 - Proba de desenvolvemento • TO.8 - Proba de desenvolvemento • TO.9 - Proba de desenvolvemento • TO.10 - Proba de desenvolvemento • TO.11 - Proba de desenvolvemento • TO.12 - Proba de desenvolvemento • TO.13 - Proba de desenvolvemento • TO.14 - Proba de desenvolvemento • TO.15 - Proba de desenvolvemento • TO.16 - Proba de desenvolvemento • TO.17 - Proba de desenvolvemento • TO.18 - Proba de desenvolvemento • TO.19 - Proba de desenvolvemento • TO.20 - Proba de desenvolvemento • TO.21 - Proba de desenvolvemento 	

TOTAL	28,0
--------------	-------------

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Semifríos	28

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA6 - Elabora semifríos e recoñece os procedementos aplicados.	SI

4.3.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Identificar y reconocer los diferentes tipos de semifríos, sus características y posibles aplicaciones. 1.2 Identificar las funciones tecnológicas de las materias primas que intervienen en los procesos de elaboración de los semifríos. 1.3 Distinguir las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración. 1.4 Realizar los procesos de elaboración de semifríos siguiendo los procedimientos establecidos. 1.5 Deducir las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o servicio.	1	Semifríos	6,0

**ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS**

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.6 Valorar los resultados finales e identificar las posibles medidas de corrección. 1.7 Realizar todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.			
2.1 Identificar y reconocer los diferentes tipos de mousses, sus características y posibles aplicaciones. 2.2 Identificar las funciones tecnológicas de las materias primas que intervienen en los procesos de elaboración de las mousses.. . 2.3 Distinguir las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración. 2.4 Realizar los procesos de elaboración de semifríos siguiendo los procedimientos establecidos. 2.5 Deducir las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o servicio. 2.6 Valorar los resultados finales e identificar las posibles medidas de corrección. 2.7 Realizar todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	2	Mousses.	10,0
3.1 Identificar y reconocer los diferentes tipos de bavaroises y charlotas, sus características y posibles aplicaciones. 3.2 Identificar las funciones tecnológicas de las materias primas que intervienen en los procesos de elaboración de las bavaroises y charlotas. 3.3 Distinguir las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración. 3.4 Realizar los procesos de elaboración de semifríos siguiendo los procedimientos establecidos. 3.5 Deducir las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o servicio. 3.6 Valorar los resultados finales e identificar las posibles medidas de corrección. 3.7 Realizar todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	3	Bavaroises y charlotas.	10,0
4.1 Avaliar ao alumnado da correspondente UD	4	Avaliación global da correspondente UD	2,0
TOTAL			28

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA6.1 Caracterizáronse os tipos de semifríos.	• PE.1 - Proba de coñecementos	S	20
CA6.2 Distinguíronse as fases e os puntos clave nos procesos de elaboración.	• TO.1 - Proba de desenvolvemento	S	15
CA6.3 Realizáronse os procesos de elaboración de semifríos seguindo os procedementos establecidos.	• TO.2 - Proba desenvolvemento	S	24
CA6.4 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.	• PE.2 - Proba de coñecementos	N	10
CA6.5 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.	• TO.3 - Proba de desenvolvemento	N	8
CA6.6 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.	• TO.4 - Proba de desenvolvemento	N	8
CA6.7 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	• TO.5 - Proba de desenvolvemento	S	15
TOTAL			100

4.3.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.

4.3.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Semifríos - Funcións das materias primas básicas. Procesos básicos de elaboración de los semifríos. Clasificación y cualidades organolépticas más comunes dos semifríos.	<ul style="list-style-type: none"> Titorizar ó alumnado na resolución de tarefas propostas dende a plataforma e resolución das dúbidas presentadas por os alumnos/as nas titorías virtuais na plataforma e presenciais no obrador de pastelería ou aula de referencia según proceda. 	<ul style="list-style-type: none"> Traballar os contidos e desenvolver as tarefas propostas. O alumnado debe traer as fichas técnicas que van ser traballadas ese día na titoría. Plantexamento de dúbidas ou aclaracións sobre cada un dos epígrafes e puntos da UD, através dos foros e nas titorías presenciais. 	<ul style="list-style-type: none"> Comentarios do foro, chat, correo.... 	<ul style="list-style-type: none"> Plataforma FP Distancia 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Proba de coñecementos PE.2 - Proba de coñecementos TO.1 - Proba de desenvolvemento TO.2 - Proba desenvolvemento TO.3 - Proba de desenvolvemento TO.4 - Proba de desenvolvemento TO.5 - Proba de desenvolvemento 	6,0
Mousses. - Aspectos comunes en la elaboración de los mousses. Mousse de frutas. Mousse con base de crema pastelera. Mousse con base de chocolate. Montaje de los mousses.	<ul style="list-style-type: none"> Titorizar ó alumnado na resolución de tarefas propostas dende a plataforma e resolución das dúbidas presentadas por os alumnos/as nas titorías virtuais na plataforma e presenciais no obrador de pastelería ou aula de referencia según proceda. 	<ul style="list-style-type: none"> Traballar os contidos e desenvolver as tarefas propostas. O alumnado debe traer as fichas técnicas que van ser traballadas ese día na titoría. Plantexamento de dúbidas ou aclaracións sobre cada un dos epígrafes e puntos da UD, através dos foros e nas titorías presenciais. 	<ul style="list-style-type: none"> Respostas do foro, chats, correo, ... 	<ul style="list-style-type: none"> Plataforma FP Distancia 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Proba de coñecementos PE.2 - Proba de coñecementos TO.1 - Proba de desenvolvemento TO.2 - Proba desenvolvemento TO.3 - Proba de desenvolvemento TO.4 - Proba de desenvolvemento TO.5 - Proba de desenvolvemento 	10,0
Bavaroises y charlotas. - Aspectos comunes en la elaboración.	<ul style="list-style-type: none"> Titorizar ó alumnado na resolución de tarefas propostas dende a 	<ul style="list-style-type: none"> Traballar os contidos e desenvolver as tarefas propostas. O alumnado debe 	<ul style="list-style-type: none"> Respostas do foro, chats, correo, ... 	<ul style="list-style-type: none"> Plataforma FP Distancia 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Proba de coñecementos 	10,0

**ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS**

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
	plataforma e resolución das dúbidas presentadas por os alumnos/as nas titorías virtuais na plataforma e presenciais no obrador de pastelería ou aula de referencia según proceda.	traer as fichas técnicas que van ser traballadas ese día na titoría. Plantexamento de dúbidas ou aclaracións sobre cada un dos epígrafes e puntos da UD, através dos foros e nas titorías presenciais.			<ul style="list-style-type: none"> PE.2 - Proba de coñecementos TO.1 - Proba de desenvolvemento TO.2 - Proba desenvolvemento TO.3 - Proba de desenvolvemento TO.4 - Proba de desenvolvemento TO.5 - Proba de desenvolvemento 	
Avaliación global da correspondente UD - Realizar os correspondentes exames da UD	<ul style="list-style-type: none"> Diseñar as probas de avaliación. 	<ul style="list-style-type: none"> Realizar as correspondentes probas de avaliación. 	<ul style="list-style-type: none"> Evidencia das probas de avaliación. 	<ul style="list-style-type: none"> Aula de referencia e aula taller de pastelería (dotada). Correspondente Uniformidade e matelín. Táboa de observación diaria. Exames. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Proba de coñecementos PE.2 - Proba de coñecementos TO.1 - Proba de desenvolvemento TO.2 - Proba desenvolvemento TO.3 - Proba de desenvolvemento TO.4 - Proba de desenvolvemento TO.5 - Proba de desenvolvemento 	2,0
TOTAL						28,0

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Helados y sorbetes	28

4.4.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

4.4.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Identificar y reconocer los diferentes tipos de helados y sorbetes, sus características y posibles aplicacione 1.2 Identificar las materias primas específicas de helados y sorbetes. 1.3 Distinguir las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración. 1.4 Realizar los procesos de elaboración de helados y sorbetes siguiendo los procedimientos establecidos. 1.5 Deducir las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o servicio. 1.6 Valorar los resultados finales e identificar las posibles medidas de corrección 1.7 Realizar todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa hixiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental	1	Helados elaborados en mantecadora o sorbetera.	13,0
2.1 Identificar y reconocer los diferentes tipos de helados y sorbetes, sus características y posibles aplicaciones. 2.2 Identificar las materias primas específicas de helados y sorbetes. 2.3 Distinguir las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración. 2.4 Realizar los procesos de elaboración de helados y sorbetes siguiendo los procedimientos establecidos. 2.5 Deducir las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o servicio. 2.6 Valorar los resultados finales e identificar las posibles medidas de corrección 2.7 Realizar todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa hixiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental	2	Helados moldeados	13,0
	3	Avaliación global da correspondente UD	2,0

**ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS**

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
3.1 Avaliar ao alumnado da correspondente UD			
TOTAL			28

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA5.1 Caracterizáronse os tipos de xeados e sorbetes.	• PE.1 - Proba de coñecementos	S	10
CA5.2 Identificáronse as materias primas específicas de xeados e sorbetes.	• PE.2 - Proba de coñecementos	S	10
CA5.3 Distinguíronse as fases e os puntos clave nos procesos de elaboración.	• PE.3 - Proba desenvolvemento	S	20
CA5.4 Realizáronse os procesos de elaboración de xeados e sorbetes seguindo os procedementos establecidos.	• TO.1 - Proba desenvolvemento	S	35
CA5.5 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.	• PE.4 - Proba coñecemento	N	8
CA5.6 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.	• TO.2 - Proba desenvolvemento	N	5
CA5.7 Identificáronse as decoracións para aplicar en xeados e sorbetes de diferentes tipos.	• PE.5 - Proba desenvolvemento	N	2
CA5.8 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.	• TO.3 - Proba desenvolvemento	N	5
CA5.9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	• TO.4 - Proba desenvolvemento	S	5
TOTAL			100

4.4.e) Contidos

Contidos
Xeados e sorbetes: descrición, caracterización, tipos, clasificacións, aplicacións e conservación.

Contidos
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.

4.4.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Helados elaborados en mantecedora o sorbetera. - Materias primas básicas. Calculo del overrun. Hixienización y desinfección en la fabricación de helados. Helados de base láctea. Etapas en la elaboración del helado. Helados de agua o sorbetes. Proceso de elaboración de los sorbetes.	<ul style="list-style-type: none"> Titorizar ó alumnado na resolución de tarefas propostas dende a plataforma e resolución das dúbidas presentadas por os alumnos/as nas titorías virtuais na plataforma e presenciais no obrador de pastelería ou aula de referencia según proceda. O alumnado debe traer as fichas técnicas que van ser traballadas ese día na titoria. 	<ul style="list-style-type: none"> Traballar os contidos e desenvolver as tarefas propostas. Plantexamento de dúbidas ou aclaracións sobre cada un dos epígrafes e puntos da UD, através dos foros e nas titorías presenciais. 	<ul style="list-style-type: none"> Respostas do foro, chats, correo, ... 	<ul style="list-style-type: none"> Plataforma FP Distancia 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Proba de coñecementos PE.2 - Proba de coñecementos PE.3 - Proba desenvolvemento PE.4 - Proba coñecemento PE.5 - Proba desenvolvemento TO.1 - Proba desenvolvemento TO.2 - Proba desenvolvemento TO.3 - Proba desenvolvemento TO.4 - Proba desenvolvemento 	13,0
Helados moldeados - Procesos básicos de elaboración de los helados moldeados. Diferentes elaboraciones de helados moldeados.	<ul style="list-style-type: none"> Titorizar ó alumnado na resolución de tarefas propostas dende a plataforma e resolución das dúbidas presentadas por os alumnos/as nas titorías virtuais na plataforma e 	<ul style="list-style-type: none"> Traballar os contidos e desenvolver as tarefas propostas. Plantexamento de dúbidas ou aclaracións sobre cada un dos epígrafes e puntos da UD, através dos foros e 	<ul style="list-style-type: none"> Respostas do foro, chats, correo, ... 	<ul style="list-style-type: none"> Plataforma FP Distancia 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Proba de coñecementos PE.2 - Proba de coñecementos 	13,0

**ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS**

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
	presenciais no obrador de pastelería ou aula de referencia según proceda. O alumnado debe traer as fichas técnicas que van ser traballadas ese día na titoria	nas titorías presenciais.			<ul style="list-style-type: none"> • PE.3 - Proba desenvolvemento • PE.4 - Proba coñecemento • PE.5 - Proba desenvolvemento • TO.1 - Proba desenvolvemento • TO.2 - Proba desenvolvemento • TO.3 - Proba desenvolvemento • TO.4 - Proba desenvolvemento 	
Avaliación global da correspondente UD - Realizar os correspondentes exames da UD		<ul style="list-style-type: none"> • Diseñar as probas de avaliación. • Realizar as correspondentes probas de avaliación. 	<ul style="list-style-type: none"> • Evidencia das probas de avaliación. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aula de referencia e aula taller de pastelería (dotada). Bolígrafo e calculadora. Correspondente Uniformidade e matelín. Táboa de observación diaria. Exames. 	<ul style="list-style-type: none"> • PE.1 - Proba de coñecementos • PE.2 - Proba de coñecementos • PE.3 - Proba desenvolvemento • PE.4 - Proba coñecemento • PE.5 - Proba desenvolvemento • TO.1 - Proba desenvolvemento • TO.2 - Proba desenvolvemento • TO.3 - Proba desenvolvemento • TO.4 - Proba desenvolvemento 	2,0
					TOTAL	28,0

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Decoración y presentación de postres emplastados	28

4.5.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

4.5.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Realizar las diversas técnicas de presentación y decoración en función de las características del producto final y sus aplicaciones. 1.2 Identificar y relacionar los principales elementos de decoración en pastelería y repostería, así como sus alternativas de uso. 1.3 Disponer los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos. 1.4 Deducir las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o servicio. 1.5 Valorar los resultados finales e identificar las posibles medidas de corrección. 1.6 Realizar todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	1	Decoración de postres.	26,0
2.1 Avaliar ao alumnado da correspondente UD	2	Avaliación global da correspondente UD	2,0
TOTAL			28

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA7.1 Identifícase o proceso de utilización ou rexeneración de produtos.	• PE.1 - Proba de coñecementos	N	10
CA7.2 Verifícase a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos.	• TO.1 - Proba de desenvolvemento	N	5
CA7.3 Realízanse as técnicas de presentación e decoración en función das características do produto final e as súas aplicacións.	• TO.1 - Proba desenvolvemento	S	17
CA7.4 Identifícanse os principais elementos de decoración en pastelería e repostería, así como as alternativas ao seu uso.	• PE.1 - Proba de coñecementos	S	10
CA7.5 Dispúxéronse os elementos da elaboración seguindo criterios estéticos preestablecidos.	• TO.2 - Proba de desenvolvemento	N	8
CA7.6 Realízanse os procesos de decoración de sobremesas seguindo os procesos establecidos para a súa presentación.	• TO.2 - Proba de desenvolvemento	S	16
CA7.7 Dedúronse as necesidades de conservación ata o momento do seu consumo.	• PE.2 - Proba de coñecementos	N	10
CA7.8 Valoráronse os resultados finais e identifícanse as medidas de corrección.	• TO.3 - Proba desenvolvemento	N	8
CA7.9 Manifestouse disposición e iniciativa para a innovación.	• TO.4 - Proba desenvolvemento	N	6
CA7.10 Realízanse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	• TO.3 - Proba de desenvolvemento	S	10
		TOTAL	100

4.5.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.

4.5.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Decoración de postres. - Normas y combinaciones básicas. Elementos decorativos en los postres. Coulis. Salsas dulces. Decoraciones crujientes. Decoraciones a base de coberturas de chocolate. Gelatinas. Frutos secos y otros elementos decorativos.	<ul style="list-style-type: none"> Titorizar ó alumnado na resolución de tarefas propostas dende a plataforma e resolución das dúbidas presentadas por os alumnos/as nas titorías virtuais na plataforma e presenciais no obrador de pastelería ou aula de referencia según proceda. 	<ul style="list-style-type: none"> Traballar os contidos e desenvolver as tarefas propostas. O alumnado debe traer as fichas técnicas que van ser traballadas ese día na titoría. Plantexamento de dúbidas ou aclaracións sobre cada un dos epígrafes e puntos da UD, através dos foros e nas titorías presenciais. 	<ul style="list-style-type: none"> Respostas do foro, chats, correo, ... 	<ul style="list-style-type: none"> Plataforma FP Distancia 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Proba de coñecementos PE.1 - Proba de coñecementos PE.2 - Proba de coñecementos TO.1 - Proba de desenvolvemento TO.1 - Proba desenvolvemento TO.2 - Proba de desenvolvemento TO.2 - Proba de desenvolvemento TO.3 - Proba desenvolvemento TO.3 - Proba de desenvolvemento TO.4 - Proba desenvolvemento 	26,0
Avaliación global da correspondente UD - Realizar os correspondentes exames da UD	<ul style="list-style-type: none"> Diseñar as probas de avaliación. 	<ul style="list-style-type: none"> Realizar as correspondentes probas de avaliación. 	<ul style="list-style-type: none"> Evidencia das probas de avaliación. 	<ul style="list-style-type: none"> Aula de referencia e aula taller de pastelería (dotada). Correspondente Uniformidade e matelín. Táboa de observación diaria. Exames. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Proba de coñecementos PE.1 - Proba de coñecementos 	2,0

**ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS**

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
					<ul style="list-style-type: none"> • PE.2 - Proba de coñecementos • TO.1 - Proba de desenvolvemento • TO.1 - Proba desenvolvemento • TO.2 - Proba de desenvolvemento • TO.2 - Proba de desenvolvemento • TO.3 - Proba desenvolvemento • TO.3 - Proba de desenvolvemento • TO.4 - Proba desenvolvemento 	
TOTAL						28,0

5. Mínimos exigibles para alcanzar a avaliación positiva e os criterios de cualificación
5.1. Mínimos exigibles:

Os mínimos exigibles son os recollidos no apartado 4.d. das diferentes unidades didácticas, onde se mostran os criterios de avaliación correspondente aos Resultados de Aprendizaxe.

Estes mínimos esixibles selecciónanse dentro dos Criterios de Avaliación que aparecen recollidos no Decreto 38/2010 de Técnico en cociña e gastronomía polo que se regula o currículo deste título, entre os CA que resultan imprescindibles para acadar as competencias profesionais básicas.

Os mínimos esixibles das diferentes UD son os seguintes:

UD1:

CA1.2 - Interpretáronse os documentos relacionados coa produción.

CA1.3 - Determinouse a secuencia das fases da produción.

CA1.7 - Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.

UD2:

CA2.1 - Caracterizáronse os tipos de sobremesas á base de froitas en relación coas súas posibilidades de aplicación.

CA2.4 - Realizáronse as tarefas de organización e estableceuse a secuencia das fases do proceso para elaborar sobremesas á base de froitas.

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. (Será necesario realizar como mínimo ,da maneira que establezcan os procedementos establecidos, para superar este criterio las elaboraciones básicas de: macedonia y/ou peras al vino tinto).

CA2.7 - Fixéronse as sobremesas tradicionais de Galicia. (Será necesario realizar como mínimo ,de la manera que establezcan los procedimientos establecidos, para superar este criterio las elaboraciones básicas de: manzana asada y/ou tarta de Santiago).

CA2.11 - Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

CA3.1 - Caracterizáronse os tipos de sobremesas á base de lácteos.

CA3.5 - Realizáronse os procesos de elaboración de sobremesas á base de lácteos seguindo os procedementos establecidos. (Será necesario realizar como mínimo ,de la manera que establezcan los procedimientos establecidos, para superar este criterio las elaboraciones básicas de: natillas y/ou arroz con leche).

CA3.6 - Fixéronse as sobremesas tradicionais de Galicia (Será necesario realizar como mínimo ,de la manera que establezcan los procedimientos establecidos, para superar este criterio las elaboraciones básicas de: flan y/ou tarta de queso con quesos DO. gallegos).

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

CA4.1 - Caracterizáronse os tipos de sobremesas de tixola.

CA4.5 - Realizáronse os procesos de elaboración de sobremesas de tixola seguindo os procedementos establecidos. (Será necesario realizar como mínimo ,de la manera que establezcan los procedimientos establecidos, para superar este criterio las elaboraciones básicas de: buñuelos y/ou cañas)

CA4.6 - Fixéronse as sobremesas tradicionais de Galicia. (Será necesario realizar como mínimo ,de la manera que establezcan los procedimientos establecidos, para superar este criterio las elaboraciones básicas de: filloas y/ou orellas)

CA4.10 - Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

UD3:

CA6.1 - Caracterizáronse os tipos de semifríos.

CA6.2 - Distinguíronse as fases e os puntos clave nos procesos de elaboración.

CA6.3 - Realizáronse os procesos de elaboración de semifríos seguindo os procedementos establecidos (Será necesario realizar como mínimo ,de la manera que establezcan los procedimientos establecidos, para superar este criterio las elaboraciones básicas de: mousse y/o bavaroise con crema inglesa).

CA6.7 - Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.



UD4:

CA5.1 - Caracterizáronse os tipos de xeados e sorbetes.

CA5.2 - Identificáronse as materias primas específicas de xeados e sorbetes.

CA5.3 - Distinguíronse as fases e os puntos clave nos procesos de elaboración.

CA5.4 - Realizáronse os procesos de elaboración de xeados e sorbetes seguindo os procedementos establecidos (Será necesario realizar como mínimo ,da maneira que establezcan nos procedementos establecidos, para superar este criterio as elaboracións básicas de: biscuit glacé y/o proceso de elaboración xeados e sorbetes).

CA5.9 - Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

UD5:

CA7.3 - Realizáronse as técnicas de presentación e decoración en función das características do produto final e as súas aplicacións.

CA7.4 - Identificáronse os principais elementos de decoración en pastelería e repostería, así como as alternativas ao seu uso (Será necesario realizar como mínimo ,de la maneira que establezcan los procedimientos establecidos, para superar este criterio las elaboraciones básicas de: una salsa y/o un crujiente).

CA7.6 - Realizáronse os procesos de decoración de sobremesas seguindo os procesos establecidos para a súa presentación.

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

Estos mínimos esixibles serán os necesarios para superalo módulo. Os CA ME relacionados coa parte práctica, avaliaranse mediante unhas tablas de items.

5.2. Criterios de cualificación:

Segundo a LOMLOE, establece que os currículos se desenvolvan en termos de Contidos, Criterios de Avaliación (CA) e Resultados de Aprendizaxe (RA), sendo estes CA e RA, os que permitan definir o que se lle poida exixir o alumnado para superar o módulo.

Para isto temos que utilizar unha serie de instrumentos de avaliación, para que o alumnado poda superar o módulo, polo que realizaremos:

PROBA ESCRITA

De forma xeral o peso deste instrumento será dun 30%. Exceptuando na UD1 que será dun 100% e na UD4 dun 50%

Mediante a proba escrita avaliaranse os coñecementos teóricos das diferentes UD. Realizarase unha proba escrita das Unidades Didácticas en cada avaliación, sendo independente estas probas en cada avaliación, xa que os contidos de cada UD non son correlativos nas avaliacións. Estas probas escritas poden ser exames tipo test, de desenvolvemento, de preguntas curtas ou teórico-prácticos, según proceda e atendendo aos correspondentes contidos do módulo. As probas escritas terán unha duración máxima de 2 horas

Se fora imposible a realización do CA5.4 - Realizáronse os procesos de elaboración de xeados e sorbetes seguindo os procedementos establecidos, a través dunha taboa de observación por motivo da falta de maquinaria específica, realizarase a través dunha proba escrita dun caso teórico-práctico.

TÁBOA DE OBSERVACIÓN

De forma xeral o peso deste instrumento será dun 70%. Exceptuando na UD1 que non terá peso e na UD4 que será dun 50%.

Mediante as táboas de observación avaliarase as probas de desenvolvemento práctico do alumnado. Realizarase unha proba práctica das UD's en cada avaliación, sendo independente estas probas en cada avaliación, xa que os contidos de cada UD non son correlativos nas avaliacións.

A probas prácticas será a realización de elaboracións semellantes ás elaboradas no obrador, correspondentes a cada UD, baseadas nas fichas técnicas subidas a plataforma de FP Distancia.

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, seleccionará a súa preferencia de turno, 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.

Esta ficha será entregada ao profesor cumprimentada e firmada. Cada alumno ou alumna traballará de forma autónoma no seu exame.

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).

A duración será especificada na convocatoria.

Para superar as diferentes unidades didácticas o alumnado deberá superar os Criterios de Avaliación mínimos exixibles de cada unidade, que son os que veñen recollidos neste mesmo apartado.

Para alcanzar eses mínimos haberá que superar os ítems asociados a cada un deles, para alcanzar así o mínimo imprescindible que debe coñecer o alumnado.

A partires destes mínimos, os CAs que non son exixibles axudarán a acadar unhas notas máis elevadas, pero sempre será necesario superar primeiro os mínimos exixibles.

As notas publicadas nos boletíns de cada trimestre teñen unha lectura diferente, e dicir, a 1º avaliación é parcial, a 2ª avaliación tamén é parcial, pero a 3ª avaliación publícase a nota final de módulo e non a cualificación obtida na 3ª avaliación.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN:

O alumnado que suspenda a parte teórica nalguna das avaliacións, deberá recuperala no més de xuño, a través doutra proba teórica que englobe os mínimos exixibles non superados.

Aquel alumnado que no supere a parte práctica, deberá recuperala no més de xuño, a través doutra proba práctica (ou suposto práctico) que englobe os mínimos esixibles non superados.

As datas de ditas probas están pendentes de revisión.

Para calificar esas probas seguiranse os criterios de cualificación indicados no punto 5.

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

Segundo a ORDE do 12 de xullo de 2011 pola que se regula o desenvolvemento, a avaliación e a acreditación académica do alumnado das ensinanzas de formación inicial, cita no artigo 25, punto 4, do capítulo VIII que ¿O profesorado poderá non permitir a realización de determinadas actividades aos alumnos e ás alumnas que perdesen o dereito á avaliación continua, sempre que poidan implicar algún tipo de risco para si mesmos, o resto do grupo ou as instalacións¿. Polo que se lle permitirá asistir o alumno ou alumna á aula, pero se algunha tarefa pode poñelo en perigo, non se lle permitirá facela.

As probas que se lle realizarán ao alumnado que perdeu a avaliación continuada, serán:

- Unha proba escrita, formato tipo test, con varias preguntas curtas de desenvolvemento ou cumplimentación de fichas técnicas. Terá unha duración máxima de 2 horas.
- Unha proba práctica (ou suposto práctico), onde o alumnado será avaliado de todos os CA prácticos do módulo formativo, a duración máxima será de 4 horas.

Para superar a UD haberá que superar os ME de cada UD. O valor da probas ven reflexado no punto 5.



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. Aínda 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

Imos 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.

Prevención de riscos e seguridade e hixiene no traballo, son conceptos que veñen recollidos nos propios criterios de avaliación do módulo. Por tanto non só están incluídos como aspectos transversais senón que son avaliados.

Educación medioambiental. As materias primas que utilizamos, as transformacións que realizamos (fumes, gases), e refugallo que xeramos (desperdicios, aceites queimados...), inciden directamente na calidade do medio ambiente. O uso de enerxías renovables, o reciclaxe e a sustentabilidade estarán presentes intrínsecamente pero tamén en forma de actividades específicas.

Educación para a saúde. A alimentación é chave na saúde das persoas polo que é importante seguir uns criterios responsables no desenvolvemento do traballo. Terá 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.



ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

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.