

**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 proba libre

**Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (\*)**

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0026	Procesos básicos de pastelería e repostería	2023/2024	0	240	0

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

**Profesorado responsable**

Profesorado asignado ao módulo	AVELINA MARÍA AMADO FERNÁNDEZ, JUAN MANUEL SOTO LÓPEZ
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 - Pon a punto os equipamentos de elaboración de pastelería e confeitaría, e recoñece os dispositivos e o seu funcionamento.
RA2 - Obtén masas e pastas de múltiples aplicacións, e xustifica a súa composición.
RA3 - Obtén xaropes, coberturas, recheos e outras elaboracións, e describe as técnicas de elaboración aplicadas.
RA4 - Decora o produto tendo en conta a relación entre as elaboracións e as características do produto final, e valora os criterios estéticos.

**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 Interpretouse a información contida nos documentos asociados á produción en relación cos equipamentos para empregar.
CA1.2 Identificouse o funcionamento, a constitución e os dispositivos de seguridade da maquinaria e dos equipamentos.
CA1.6 Reguláronse e/ou programáronse os equipamentos de elaboración en función dos requisitos do proceso.
CA1.8 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios previamente ao desenvolvemento das tarefas.
CA1.9 Seleccionáronse útiles, ferramentas e equipos de traballo necesarios para facer fronte á realización das tarefas.
CA2.1 Recoñecéronse as características xerais das masas e das pastas básicas (quebradas, batidas, escaldadas, folladas, etc.).
CA2.2 Identificáronse os produtos máis significativos obtidos a partir de masas e de pastas básicas.
CA2.3 Describiuse a secuencia de operacións integradas en cada proceso de elaboración de masas e pastas básicas de pastelería e repostería, con indicación das condicións en que deban realizarse, os parámetros para controlar e os equipamentos requiridos.

Criterios de avaliación do currículo
CA2.4 Realizouse o aprovisionamento de materias primas e a preparación de útiles e equipamentos a partir da ficha técnica de fabricación, ou procedementos que a substitúan, e verificouse o axuste das características dos ingredientes ao requirido no proceso.
CA2.5 Interpretoouse a fórmula e a función de cada ingrediente.
CA2.6 Axustáronse para cada produto os ingredientes e a cantidade para elaborar.
CA3.1 Clasificáronse e caracterizáronse os tipos de recheos, cremas, baños, coberturas, etc., en función das súas especificidades e das súas aplicacións.
CA3.2 Caracterizáronse os métodos, as técnicas e os procesos de obtención de cremas, recheos, baños, coberturas, etc.
CA3.3 Interpretoouse a formulación de cada produto.
CA3.4 Identificouse a función de cada ingrediente.
CA3.5 Axustouse a formulación para os produtos e as cantidades que cumpra elaborar.
CA3.6 Realizouse o aprovisionamento de materias primas e a preparación de útiles e de equipamentos a partir da ficha técnica de fabricación, ou procedementos que a substitúan, e verificouse o axuste das características dos ingredientes ao requirido no proceso.
CA4.1 Describíronse os principais elementos de decoración en pastelería e repostería, e as súas alternativas de uso.
CA4.2 Interpretoouse a ficha técnica de fabricación para o acabado do produto.

## 2.2. Segunda parte da proba

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

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA1 - Pon a punto os equipamentos de elaboración de pastelería e confeitaría, e recoñece os dispositivos e o seu funcionamento.
RA2 - Obtén masas e pastas de múltiples aplicacións, e xustifica a súa composición.
RA3 - Obtén xaropes, coberturas, recheos e outras elaboracións, e describe as técnicas de elaboración aplicadas.
RA4 - Decora o produto tendo en conta a relación entre as elaboracións e as características do produto final, e valora os criterios estéticos.

**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
CA1.3 Realizáronse as operacións de limpeza, de xeito que se asegure a total eliminación dos refugallos dos produtos de elaboración e de limpeza.
CA1.4 Realizáronse as operacións de posta en marcha de maquinaria seguindo os procedementos establecidos.
CA1.5 Executáronse as operacións de mantemento de primeiro nivel.
CA1.7 Describíronse as principais anomalías dos equipamentos e as medidas correctoras.
CA1.8 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios previamente ao desenvolvemento das tarefas.
CA1.9 Seleccionáronse útiles, ferramentas e equipos de traballo necesarios para facer fronte á realización das tarefas.
CA1.10 Preparáronse os fornos, os cocedoiros, as frixideiras, os baños maría e calquera outro equipamento necesario para a elaboración, e seleccionáronse as condicións de tempo e temperatura axeitadas.
CA1.11 Planificouse a carga do forno, do cocedoiro, da frixideira, do baño maría e doutros equipamentos, coas cantidades e coa frecuencia axeitadas para mellorar o proceso.
CA1.12 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA1.13 Participouse na mellora da calidade durante todo o proceso.
CA2.4 Realizouse o aprovisionamento de materias primas e a preparación de útiles e equipamentos a partir da ficha técnica de fabricación, ou procedementos que a substitúan, e verificouse o axuste das características dos ingredientes ao requirido no proceso.
CA2.5 Interpretouse a fórmula e a función de cada ingrediente.
CA2.6 Axustáronse para cada produto os ingredientes e a cantidade para elaborar.
CA2.7 Aplicáronse en cada caso técnicas de peneirado, dosificación, mesturado, amasado, refinado, batido, montado ou emulsionado, laminado, follaxe e outras necesarias.
CA2.8 Controlouse a temperatura, o tempo e a velocidade de amasado ou batido, o espesor e outros parámetros de elaboración de masas e pastas, e aplicáronse, en caso de desviacións, as medidas correctoras necesarias.
CA2.9 Comprobáronse as características físicas e organolépticas das masas e das pastas obtidas (cor, extensibilidade, tenacidade, textura e fluidez).

Criterios de avaliación do currículo
CA2.10 Aplicáronse os métodos de división, formado, volteado, repouso, moldeamento, escudelamento e outros necesarios, na orde e na forma establecidas na ficha técnica de elaboración.
CA2.11 Obtivéronse pezas coa forma, o peso e o volume axeitados.
CA2.12 Executáronse as manipulacións previas á cocción no momento e na forma oportunos (cortado, pintado, volteado, incorporación de cremas e recheos, etc.).
CA2.13 Controlouse a temperatura e o tempo durante a cocción, e, en caso de desviacións, tomáronse as medidas correctoras necesarias.
CA2.14 Arrefriáronse os produtos na maneira establecida, de xeito que consigan a temperatura axeitada para un posterior procesamento.
CA2.15 Identificáronse as masas susceptibles de conservación por tratamento de frío (refrixeración e/ou conxelación).
CA2.16 Aplicáronse os métodos e asignáronse os lugares de conservación das masas e das pastas, tendo en conta as súas características e o seu destino.
CA2.17 Describiuse o procedemento de rexeneración de elaboracións conxeladas.
CA2.18 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA2.19 Participouse na mellora da calidade durante todo o proceso.
CA3.6 Realizouse o aprovisionamento de materias primas e a preparación de útiles e de equipamentos a partir da ficha técnica de fabricación, ou procedementos que a substitúan, e verificouse o axuste das características dos ingredientes ao requirido no proceso.
CA3.7 Utilizáronse en cada caso as técnicas de elaboración apropiadas a cada produto: tostado, pelado, triturado, moído e refinado de froitos secos; mesturado, batido ou emulsionado, fundido, temperado, moldeamento, cocción, etc.
CA3.8 Seguiuse a secuencia de incorporación dos ingredientes.
CA3.9 Controlouse a temperatura, a fluidez, a cocción, e a montaxe ou consistencia de cada elaboración.
CA3.10 Contrastáronse as características dos produtos obtidos coas especificacións de elaboración.
CA3.11 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.
CA3.12 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA3.13 Participouse na mellora da calidade durante todo o proceso.

**Crterios de avaliación do currículo**

CA4.3 Verifícase a dispoñibilidade dos elementos necesarios para a terminación do produto de pastelería ou repostería.

CA4.4 Elixíuse o deseño básico ou persoal.

CA4.5 Realizáronse as técnicas de terminación ou acabamento en función das características do produto final, seguindo os procedementos establecidos.

CA4.6 Dispuxéronse os elementos da decoración seguindo criterios estéticos preestablecidos.

CA4.7 Aplicouse o método de conservación necesario ata o momento da súa utilización ou rexeneración.

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

CA4.9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

CA4.10 Participouse na mellora da calidade durante todo o proceso.

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

Para acadar unha avaliación positiva o/a aspirante deberá ser quen de:

Recoñecer o uso e posta a punto do utillaxe, ferramentas, equipamentos e instalacións para a elaboración de masas e produtos de galletaría, e xustifica a súa composición.

Obter masas e pastas de múltiples aplicacións e o coñecemento e función das materias primas que as compoñen.

Obter xaropes, coberturas, recheos e outras elaboracións, e describir as técnicas de elaboración aplicadas.

Decorar o produto tendo en conta a relación entre as elaboracións e as características do produto final, e valorar os criterios estéticos.

Os criterios xerais de cualificación veñen establecidos na Orde do 5 de Abril de 2013 que regula o procedemento.

Na primeira parte da proba será necesario acadar unha cualificación igual ou superior a 5 sobre 10. Esta terá carácter eliminatorio.

Na segunda parte da proba, de carácter práctico, tamén será necesario acadar unha cualificación igual ou superior a 5 sobre 10, nesta proba de carácter práctico teránse en conta os seguintes criterios:

Puntualidade, uniformidade, aseo persoal.  
Posta a punto de materias primas, ferramentas e demais materiais necesarios para as elaboracións.  
Orden, limpeza e organización no proceso de traballo.  
Técnica de execución das elaboracións.  
Presentación axeitada das elaboracións.  
Limpeza e desbarasado do lugar de traballo.  
Cumprimento das normas de seguridade e hixiene.

A nota final será a media calculada das dúas probas, sempre que a primeira parte da proba sexa superada cando menos con un cinco sobre dez puntos.

Os mínimos exixibles para acadar a avaliación positiva no módulo Procesos básicos de pastelería e repostería son:

- Interpretar a información contida nos documentos asociados á produción en relación cos equipamentos para empregar.
- Identificar o funcionamento, a constitución e os dispositivos de seguridade da maquinaria e dos equipamentos.
- Realizar as operacións de limpeza, de xeito que se asegure a total eliminación dos refugallos dos produtos de elaboración e de limpeza.
- Realizar as operacións de posta en marcha de maquinaria seguindo os procedementos establecidos.
- Regular e/ou programar os equipamentos de elaboración en función dos requisitos do proceso.
- Verificar a dispoñibilidade dos elementos necesarios previamente ao desenvolvemento das tarefas.
- Seleccionar útiles, ferramentas e equipos de traballo necesarios para facer fronte á realización das tarefas.
- Preparar os fornos, os cocedoiros, as frixideiras, os baños maría e calquera outro equipamento necesario para a elaboración, e seleccionáronse as condicións de tempo e temperatura axeitadas.
- Realizar as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
- Recoñecer as características xerais das masas e das pastas básicas (quebradas, batidas, escaldadas, folladas, etc.).
- Identificar os produtos máis significativos obtidos a partir de masas e de pastas básicas.
- Realizar o aprovisionamento de materias primas e a preparación de útiles e equipamentos a partir da ficha técnica de fabricación, ou procedementos que a substitúan, e verificouse o axuste das características dos ingredientes ao requirido no proceso.
- Interpretar a fórmula e a función de cada ingrediente.
- Axustar para cada produto os ingredientes e a cantidade para elaborar.
- Aplicar en cada caso técnicas de peneirado, dosificación, mesturado, amasado, refinado, batido, montado ou emulsionado, laminado, follaxe e outras necesarias.
- Controlar a temperatura, o tempo e a velocidade de amasado ou batido, o espesor e outros parámetros de elaboración de masas e pastas, e aplicáronse, en caso de desviacións, as medidas correctoras necesarias.
- Aplicar os métodos de división, formado, volteado, repouso, moldeamento, escudelamento e outros necesarios, na orde e na forma establecidas na ficha técnica de elaboración

- Obter pezas coa forma, o peso e o volume axeitados.
- Executar as manipulacións previas á cocción no momento e na forma oportunos (cortado, pintado, volteado, incorporación de cremas e recheos, etc.).
- Controlar temperatura e o tempo durante a cocción, e, en caso de desviacións, tomáronse as medidas correctoras necesarias.
- Realizar as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
- Clasificar e caracterizáronse os tipos de recheos, cremas, baños, coberturas, etc., en función das súas especificidades e das súas aplicacións.
- Caracterizar os métodos, as técnicas e os procesos de obtención de cremas, recheos, baños, coberturas, etc.
- Interpretar formulación de cada produto.
- Identificar a función de cada ingrediente.
- Axustar a formulación para os produtos e as cantidades que cumpra elaborar.
- Realizar o aprovisionamento de materias primas e a preparación de útiles e de equipamentos a partir da ficha técnica de fabricación, ou procedementos que a substitúan, e verificouse o axuste das características dos ingredientes ao requirido no proceso.
- Utilizar en cada caso as técnicas de elaboración apropiadas a cada produto: tostado, pelado, triturado, moído e refinado de froitos secos; mesturado, batido ou emulsionado, fundido, temperado, moldeamento, cocción, etc.
- Seguir a secuencia de incorporación dos ingredientes.
- Controlar a temperatura, a fluidez, a cocción, e a montaxe ou consistencia de cada elaboración.
- Describir os principais elementos de decoración en pastelería e repostería, e as súas alternativas de uso.
- Interpretar a ficha técnica de fabricación para o acabado do produto.
- Verificar a dispoñibilidade dos elementos necesarios para a terminación do produto de pastelería ou repostería.
- Realizar as técnicas de terminación ou acabado en función das características do produto final, seguindo os procedementos establecidos.
- Aplicar o método de conservación necesario ata o momento da súa utilización ou rexeneración.
- Realizar as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

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

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

A primeira parte, consistirá nunha proba escrita, relacionada cos resultados de aprendizaxe, para a que será necesario traer bolígrafo azul ou negro, non se poderán empregar teléfonos móbiles ou dispositivos similares durante o transcurso da proba, e a persoa interesada virá perfectamente identificada.





A proba terá unha duración determinada e deberá rematarse nese período de tempo .

Esta proba terá carácter eliminatorio e será necesario acadar unha calificación de 5 para realizar a segunda parte da proba.

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

A segunda parte, consistirá nunha proba práctica, relacionada cos resultados de aprendizaxe, para a que será necesario traer utillaxe propio de pastelería- repostería e uniforme completo segundo as normas de seguridade e hixiene ademais dun bolígrafo azul ou negro.. Non se poden ter teléfonos móbiles ou dispositivos similares durante o transcurso da proba.

A proba terá unha duración determinada e deberá rematarse nese período de tempo.

No caso de non poder realizarse unha proba práctica presencial, realizarase unha proba consistente nun suposto práctico .

Para superar esta proba deberá acadarse a lo menos unha puntuación de 5.