

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
HOT	Hostalaría e turismo	CSHOT04	Dirección de cociña	Ciclos formativos de grao superior	Réxime de proba libre

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

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

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	JOSÉ RICARDO PASTORIZA EIRIZ
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 cocifa, 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.
CA1.4 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.
CA1.6 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.

Crterios de avaliación do currículo

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.

CA2.1 Interpreouse 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.

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.

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

Crterios de avaliación do currículo

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

CA3.3 Verifícase 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 identifícanse as posibles anomalías e as súas medidas de corrección.

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

CA3.9 Evitouse o consumo innecesario de recursos.

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

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

CA4.2 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 Realizáronse técnicas de acabado e decoración en función das características do produto final e as súas aplicacións, seguindo os procedementos establecidos.

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

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

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

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

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

Crterios de avaliación do currículo

CA4.10 Evitouse o consumo innecesario de recursos.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Cráterios de avaliación do currículo

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

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

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

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

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

CA1.11 Evitouse o consumo innecesario de recursos.

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

CA2.1 Interpretouse a terminoloxía profesional relacionada.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Crterios de avaliación do currículo

CA2.12 Evitouse o consumo innecesario de recursos.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CA3.9 Evitouse o consumo innecesario de recursos.

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

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

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

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

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

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

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

Criterios de avaliación do currículo

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

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

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

CA4.10 Evitouse o consumo innecesario de recursos.

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

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

A primeira parte da proba suporá a realización dun exame teórico que versará sobre os contidos conceptuais do módulo. Consistente nunha batería de preguntas curtas e/ou de tipo test. No caso de preguntas tipo test as respostas incorrectas restarán unha porcentaxe que será determinada en función do número de preguntas de este tipo.

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

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

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

4. Características da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento
4.a) Primeira parte da proba

A primeira parte da proba consiste nun exame teórico- escrito, que permita aos alumnos elaborar súas respostas de acordo con sus coñecementos, podendo comprobar directamente a calidade, profundidade e dominio terminolóxico .

O exámen teórico-escrito consistirá nun conxunto de ítems de enunciado breve aos que les siguen unha o máis respostas presentadas a modo de alternativas. Nalgun caso debера responder con unha frase curta,

unha palabra, unha cifra, etc.

Polo tanto, se realizará en forma de probas obxetivas cuxas preguntas serán:

- .De evocación
- .Resposta breve
- .Complementación (nunha frase o texto que faltan palabras, incluír esas palabras)
- .Texto incompleto (completar un texto incompleto con outra parte do texto)
- .Gráficas (Realizar un gráfico o debuxo coma resposta. Exe., debuxo de ángulo agudo).
- .De discriminación
- .Dous opcións (verdadeiro-falso)
- .Opcións múltiples
- .Xustificación da opción (Xustificar a opción elexida).
- .De recoñecemento
- .Selección múltiple (Exem.: seleccionar familias de palabras, tempo, temporal, temporalidade, etc.).
- .Elección da mellor resposta (De varias respostas buenas elegir la más adecuada).
- .Asociación (Exem.: asociar dos palabras en idiomas distintos).
- .De identificación
- .Ordenación (Ordenar números de mayor a menor)
- .Localización (Exem.: localizar o error nunha proba de atención ou discriminación)
- .De pruebas múltiples (Exem.: identificar aquela ou aquelas erróneas).

4.b) Segunda parte da proba

A segunda parte da proba consiste nun exame práctico cuxo contido poderá consistir en:

- .Diseñar ficha técnica de ingredientes necesarios para o desenrolamento do exame práctico.
- .Cumprimentar ficha técnica coa elaboración e o material necesario para o desenrolamento do exame práctico
- .Realización de tres probas prácticas agrupando contidos en cada unha das probas.
- .Duración de cada proba práctica nun tempo determinado (a decidir polo tribunal nomeado)

Para a realización desta proba práctica o candidato/a deberá presentarse coa uniformidade axeitada de cociñeiro-pasteleiro,a , ademais de un maletín de ferramentas regulamentario para poder levar a cabo este exame.



ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS