

1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15016000	Compostela	Santiago de Compostela	2018/2019

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 xeral-ordinario

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	2018/2019	7	240	240

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	VÍCTOR TEO RÍOS
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector



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

Esta programación realízase para o módulo Procesos básicos de pastelería e repostería, pertencente ao ciclo medio de panadaría, repostería e confeitaría; tomando como referencia o Decreto 224/2008 polo que se establece o título de técnico en panadaría, repostería e confeitaría, tendo en conta as características do contexto onde vai desenvolverse e as necesidades do entorno, adaptándose á formación inicial do alumnado e as súas expectativas e experiencias profesionais. A programación non é un texto definitivo, pretende ser un fío condutor do proceso de ensino aprendizaxe, adaptándose á realidade do entorno, axustando a programación en función aos resultados e a consecución ou non dos obxectivos reflectidos.

Baseándonos para esta adecuación, ademais do perfil profesional do título, Competencia xeral e Competencias profesionais, persoais e sociais, e que se concretan no Decreto do Currículo como segue:

Perfil profesional do título: o perfil do título de técnico en panadaría, repostería e confeitaría determínase pola competencia xeral, competencias profesionais, persoais e sociais, así como pola relación de cualificacións e, de ser o caso, unidades de competencia do Catálogo Nacional de cualificacións profesionais.

Competencia xeral: consiste en elaborar e presentar produtos de panadaría, repostería e confeitaría, conducindo as operacións de produción, composición e decoración, en obradoiros, establecementos de restauración, con aplicación de lexislación de hixiene e seguridade alimentaria, de protección ambiental e de prevención de riscos laborais

Competencias profesionais, persoais e sociais: as que se relacionan no artigo 5 do decreto 224/2008. Técnico en panadaría, repostería e confeitaría.

Asociado á unidade de competencia: UC0306-2: Realizar e/ou controlar as operacións de elaboración de masas. Pastas e produtos básicos de múltiple aplicacións para pastelería e repostería.

Este módulo profesional dotará a formación necesaria para desempeñar a función de elaboracións básicas e produtos elementais de pastelería e repostería.

A elaboración de produtos de pastelería e repostería abrangue aspectos como:

- Execución e control do proceso produtivo.
- Control do produto durante o proceso. Resposta ante continxencias e desviacións do proceso produtivo.
- Posta a punto do lugar de traballo.
- Manipulacións previas de materias primas.
- Rexeneración, preparación e elaboración de produtos.
- Terminación e presentación.
- Conservación e envasado.
- Mantemento de instalacións.

E conseguirán desenvolver tarefas profesionais que consistirán:

Elaboracións básicas e produtos elementais de pastelería doces e salgados (masas folladas, masas batidas, masas escaldadas, masas azucradas e semifríos).

Produtos de recheo para produtos de pastelería doces e salgados.

Elaboración de cubertas á base de froitas, de chocolate, etc.

Polo tanto as liñas de actuación no proceso de ensino e aprendizaxe que se seguirán para acadar os obxectivos do módulo han versar sobre:
Preparación de masas e pastas de pastelería e repostería, aplicación de tratamentos térmicos e composición con recheos, cremas e cubertas.
Interpretación de fichas de fabricación, rexistros de control e documentación técnica asociada.

Control do produto durante o proceso para garantir a calidade.

Cumprimento das normas establecidas nos plans de prevención de riscos laborais e das normas de seguridade e hixiene.



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 (%)
1	Obradoiro de pastelería: equipamento e utilaxe		8	4
2	Operacións básicas en pastelería		10	4
3	Masas batidas e esponxadas		30	14
4	Masas escaldadas		24	10
5	Crema e recheos		34	14
6	Masas quebradas e pastas secas		30	12
7	A masa de follado		30	14
8	Baños e cubertas, xaropes e marmeladas		22	8
9	Masas fritas		10	4
10	Masas fermentadas		20	8
11	Técnicas básicas de decoración en pastelería e repostería		22	8



4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Obradoiro de pastelería: equipamento e utilaxe	8

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Pon a punto os equipamentos de elaboración de pastelería e confeitaría, e recoñece os dispositivos e o seu funcionamento.	SI

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

Criterios de avaliación
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.
CA1.3 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.
CA1.6 Reguláronse e/ou programáronse os equipamentos de elaboración en función dos requisitos do proceso.
CA1.7 Descríbironse 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.

4.1.e) Contidos

Contidos
Maquinaria básica e auxiliar. Descrición, características, clasificación e localización. Procedementos para o seu uso e aplicacións. Principais anomalías e medidas correctoras. Mantemento de primeiro nivel.
Batería, moldes e ferramentas: Descrición e características Aplicacións e procedementos de uso e mantemento.

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Operacións básicas en pastelería	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Pon a punto os equipamentos de elaboración de pastelería e confeitaría, e recoñece os dispositivos e o seu funcionamento.	NO
RA2 - Obtén masas e pastas de múltiples aplicacións, e xustifica a súa composición.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.5 Executáronse as operacións de mantemento de primeiro nivel.
CA2.7 Aplicáronse en cada caso técnicas de peneirado, dosificación, mesturado, amasado, refinado, batido, montado ou emulsionado, laminado, follaxe e outras necesarias.

4.2.e) Contidos

Contidos
Batería, moldes e ferramentas: Descrición e características Aplicacións e procedementos de uso e mantemento.
Operacións básicas: Bater, mesturar, amasar, incorporar, peneirar, etc. Preparación de latas e moldes. Manexo do rolete, a espátula e a manga pasteira. Aplicación doutras técnicas básicas.
Manexo do enxoval de acabado: cartucho, aerógrafo, etc.



4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Masas batidas e esponxadas	30

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Obtén masas e pastas de múltiples aplicacións, e xustifica a súa composición.	NO

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

Criterios de avaliación
CA2.1 Recoñecéronse as características xerais das masas e das pastas básicas (quebradas, batidas, escaldadas, folladas, etc.).
CA2.1.2 Recoñecéronse as características xerais das masas batidas.
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.
CA2.3.2 Describiuse a secuencia de operacións integradas en cada proceso de elaboración de masas batidas de pastelería e repostería, con indicación das condicións en que deban realizarse, os parámetros para controlar e os equipamentos requiridos.
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).
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.



Criterios de avaliación
CA2.19 Participouse na mellora da calidade durante todo o proceso.
0CA2.20 Interpretouse a información contida nos documentos asociados á produción

4.3.e) Contidos

Contidos
Organización e secuenciación de fases para a obtención de masas e pastas.
0Conservación por frío e rexeneración de produtos de pastelería.
Organización e secuenciación de fases para a obtención de masas batidas
Función das materias primas.
Operacións básicas: Bater, mesturar, amasar, incorporar, peneirar, etc. Preparación de latas e moldes. Manexo do rolete, a espátula e a manga pasteira. Aplicación doutras técnicas básicas.
Masas batidas ou esponxadas. Características e procesos de elaboración. Principais elaboracións con masas batidas: biscoitos de molde, de prancha e compactos (plum cake, catro cuartos, mármore e bica galega), madalenas, sobados, manteigadas, soletas, mer



4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Masas escaldadas	24

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Obtén masas e pastas de múltiples aplicacións, e xustifica a súa composición.	NO

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

Criterios de avaliación
CA2.1 Recoñecéronse as características xerais das masas e das pastas básicas (quebradas, batidas, escaldadas, folladas, etc.).
CA2.1.1 Recoñecéronse as características xerais das masas escaldadas
CA2.2 Identificáronse os produtos máis significativos obtidos a partir de masas e de pastas básicas.
CA2.2.1 Identificáronse os produtos máis significativos obtidos a partir de masas escaldadas
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.
CA2.3.1 Describiuse a secuencia de operacións integradas en cada proceso de elaboración de masas escaldadas, con indicación das condicións en que deban realizarse, os parámetros para controlar e os equipamentos requiridos.
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.
CA2.7.1 Aplicáronse en cada caso técnicas de peneirado, dosificación, mesturado, emulsionado, escudelado 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.
CA2.8.1 Controlouse a temperatura, o tempo e a velocidade de amasado ou batido, o espesor e outros parámetros de elaboración de masas escaldadas, 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).
CA2.9.1 Comprobáronse as características físicas e organolépticas das masas escaldadas (cor, extensibilidade, tenacidade, textura e fluidez).
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.
CA2.10.1 Aplicáronse os métodos de repouso, 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.



Crterios de avaliación
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.
CA2.16.1 Aplicáronse os métodos e asignáronse os lugares de conservación das masas escaldadas, 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.

4.4.e) Contidos

Contidos
Organización e secuenciación de fases para a obtención de masas e pastas.
Conservación por frío e rexeneración de produtos de pastelería.
Función das materias primas.
Operacións básicas: Bater, mesturar, amasar, incorporar, peneirar, etc. Preparación de latas e moldes. Manexo do rolete, a espátula e a manga pasteira. Aplicación doutras técnicas básicas.
Masas escaldadas. Características e proceso de elaboración. Principais elaboracións: masa de petisú, chulas e churros.



4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Cremas e recheos	34

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Obtén xaropes, coberturas, recheos e outras elaboracións, e describe as técnicas de elaboración aplicadas.	NO

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

Criterios de avaliación
CA3.1 Clasifícanse e caracterízanse os tipos de recheos, cremas, baños, coberturas, etc., en función das súas especificidades e das súas aplicacións.
CA3.1.1 Clasifícanse e caracterízanse os tipos de recheos e cremas, en función das súas especificidades e das súas aplicacións.
CA3.2 Caracterízanse os métodos, as técnicas e os procesos de obtención de cremas, recheos, baños, coberturas, etc.
CA3.2.1 Caracterízanse os métodos, as técnicas e os procesos de obtención de cremas e recheos.
CA3.3 Interpretouse 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.
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 Seguiuuse 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.

4.5.e) Contidos

Contidos
Elaboración e conservación de cremas con ovo, cremas batidas e cremas lixeiras. Ingredientes e formulación. Cremas de manteiga, inglesa e pasteira; xema pasteira. Cremas de améndoas, de requeixo e similares. Cremas muselina, de trufa (ganaché), Chan
Elaboración de cremas, mollos e farsas para recheos salgados. Ingredientes e formulación. Mollo bechamel e outros Cremas de manteiga con elementos salgados. Crema soufflé para recheo de quiches. Farsas de recheo, como a da empanada. Panada e outras. Sec



4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Masas quebradas e pastas secas	30

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Obtén masas e pastas de múltiples aplicacións, e xustifica a súa composición.	NO

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

Criterios de avaliación
CA2.1 Recoñecéronse as características xerais das masas e das pastas básicas (quebradas, batidas, escaldadas, folladas, etc.).
CA2.1.3 Recoñecéronse as características xerais das masas e das masas quebradas e pastas secas
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.
CA2.3.3 Describiuse a secuencia de operacións integradas en cada proceso de elaboración de masas e quebradas e pastas secas, con indicación das condicións en que deban realizarse, os parámetros para controlar e os equipamentos requiridos.
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.
CA2.7.2 Aplicáronse en cada caso técnicas de peneirado, dosificación, mesturado, amasado, laminado 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).
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.



Crterios de avaliación
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.

4.6.e) Contidos

Contidos
Organización e secuenciación de fases para a obtención de masas e pastas. Conservación por frío e rexeneración de produtos de pastelería. Función das materias primas. Operacións básicas: Bater, mesturar, amasar, incorporar, peneirar, etc. Preparación de latas e moldes. Manexo do rolete, a espátula e a manga pasteira. Aplicación doutras técnicas básicas. Masas quebradas. Características, técnicas e procesos de elaboración. Tipos de masas quebradas: de fondos, azucrada, sablé e lintzer. Principais elaboracións con masas quebradas: tortas doces (de Santiago, de mazá, etc.) e salgadas (quiche Lorraine, etc.) Pastas secas: tipos e características. Pastas de corte: florentinas, nevados, polvoróns, amendoados, etc. Pastas de crema: linguas de gato, tulipas, tellas, cigarros, cucuruchos, etc. Pastas de manga rizadas e lisas.



4.7.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
7	A masa de follado	30

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Obtén masas e pastas de múltiples aplicacións, e xustifica a súa composición.	NO

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

Criterios de avaliación
CA2.1 Recoñecéronse as características xerais das masas e das pastas básicas (quebradas, batidas, escaldadas, folladas, etc.).
CA2.1.4 Recoñecéronse as características xerais das masas folladas.
CA2.2 Identificáronse os produtos máis significativos obtidos a partir de masas e de pastas básicas.
CA2.2.2 Identificáronse os produtos máis significativos obtidos a partir de masas de follado.
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.
CA2.3.4 Describiuse a secuencia de operacións integradas en cada proceso de elaboración de masas folladas, con indicación das condicións en que deban realizarse, os parámetros para controlar e os equipamentos requiridos.
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).
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.
CA2.16.2 Aplicáronse os métodos e asignáronse os lugares de conservación das masas folladas, tendo en conta as súas características e o seu destino.



Criterios de avaliación
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.

4.7.e) Contidos

Contidos
Organización e secuenciación de fases para a obtención de masas e pastas. Conservación por frío e rexeneración de produtos de pastelería. Organización e secuenciación de fases para a obtención de masas folladas. Función das materias primas. Operacións básicas: Bater, mesturar, amasar, incorporar, peneirar, etc. Preparación de latas e moldes. Manexo do rolete, a espátula e a manga pasteira. Aplicación doutras técnicas básicas. Masas folladas. Características. Fundamentos do proceso de follaxe. Tipos e fórmulas básicas de follaxe: básica, de manteiga, invertida e rápida. Principais elaboracións de masas folladas: milfollas, palmeiras, vol au vents, canas, cometas, ferraduras,



4.8.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
8	Baños e cubertas, xaropes e marmeladas	22

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Obtén xaropes, cubertas, recheos e outras elaboracións, e describe as técnicas de elaboración aplicadas.	NO

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

Criterios de avaliación
CA3.1 Clasifícanse e caracterízanse os tipos de recheos, cremas, baños, cubertas, etc., en función das súas especificidades e das súas aplicacións.
CA3.1.2 Clasifícanse e caracterízanse os tipos de baños, cubertas, etc., en función das súas especificidades e das súas aplicacións.
CA3.3 Interpretouse 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.
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 Seguiuuse 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.

4.8.e) Contidos

Contidos
Elaboración e conservación de cremas con ovo, cremas batidas e cremas lixeiras. Ingredientes e formulación. Cremas de manteiga, inglesa e pasteira; xema pasteira. Cremas de amendoas, de requieixo e similares. Cremas muselina, de trufa (ganaché), Chan Elaboración e conservación de baños, xaropes, marmeladas e cubertas
Elaboración de cubertas e de preparados á base de froitas. Ingredientes e formulación. Glaseado, fondant, brillo de froitas, pasta de amendoas, baño, etc. Marmeladas, confeituras, xeleas e coulis. Secuencia de operacións. Consistencia e características.
Preparación e conservación de cubertas de chocolate. Chocolate e cubertas: definición e tipos. Utilización de cubertas: fundido, temperado ou atemperado. Aplicación.
Elaboración e conservación de xaropes. Aplicacións.



4.9.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
9	Masas fritas	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Obtén masas e pastas de múltiples aplicacións, e xustifica a súa composición.	NO

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

Criterios de avaliación
CA2.1 Recoñecéronse as características xerais das masas e das pastas básicas (quebradas, batidas, escaldadas, folladas, etc.).
CA2.1.5 Recoñecéronse as características xerais das masas fritas.
CA2.2 Identificáronse os produtos máis significativos obtidos a partir de masas e de pastas básicas.
CA2.2.3 Identificáronse os produtos máis significativos obtidos a partir de masas fritas.
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.
CA2.3.5 Describiuse a secuencia de operacións integradas en cada proceso de elaboración de masas fritas, con indicación das condicións en que deban realizarse, os parámetros para controlar e os equipamentos requiridos.
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).
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.



Criterios de avaliación
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.

4.9.e) Contidos

Contidos
Organización e secuenciación de fases para a obtención de masas e pastas.
Conservación por frío e rexeneración de produtos de pastelería.
Organización e secuenciación de fases para a obtención de masas fritas.
Función das materias primas.
Operacións básicas: Bater, mesturar, amasar, incorporar, peneirar, etc. Preparación de latas e moldes. Manexo do rolete, a espátula e a manga pasteira. Aplicación doutras técnicas básicas.



4.10.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
10	Masas fermentadas	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Obtén masas e pastas de múltiples aplicacións, e xustifica a súa composición.	NO

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

Criterios de avaliación
CA2.1 Recoñecéronse as características xerais das masas e das pastas básicas (quebradas, batidas, escaldadas, folladas, etc.).
CA2.1.6 Recoñecéronse as características xerais das masas folladas.
CA2.2 Identificáronse os produtos máis significativos obtidos a partir de masas e de pastas básicas.
CA2.2.4 Identificáronse os produtos máis significativos obtidos a partir de masas folladas.
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.
CA2.3.6 Describiuse a secuencia de operacións integradas en cada proceso de elaboración de masas folladas, con indicación das condicións en que deban realizarse, os parámetros para controlar e os equipamentos requiridos.
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).
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.



Criterios de avaliación
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.

4.10.e) Contidos

Contidos
0Conservación por frío e rexeneración de produtos de pastelería. Función das materias primas. Operacións básicas: Bater, mesturar, amasar, incorporar, peneirar, etc. Preparación de latas e moldes. Manexo do rolete, a espátula e a manga pasteira. Aplicación doutras técnicas básicas. Outras masas: de pizza, de pans especiais, de empanada galega, etc.



4.11.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
11	Técnicas básicas de decoración en pastelería e repostería	22

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Decora o produto tendo en conta a relación entre as elaboracións e as características do produto final, e valora os criterios estéticos.	SI

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

Criterios de avaliación
CA4.1 Descríbense os principais elementos de decoración en pastelería e repostería, e as súas alternativas de uso.
CA4.2 Interpretouse a ficha técnica de fabricación para o acabado do produto.
CA4.3 Verificouse 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 acabado 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.

4.11.e) Contidos

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



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

Os contidos mínimos exigibles para acadar a avaliación positiva do módulo son:

Cofecer as características das instalacións, equipamentos, máquinas, batería, ferramentas e utensilios relacionados coa produción de elaboracións de pastelería. Recoñecemento da ubicación e colocación dos equipos. Posta en marcha, mantemento e limpeza dos equipos e útiles empregados na produción de elaboracións de pastelería e repostería.

Calcular e selección de xéneros para a produción de elaboracións de pastelería e repostería.

Uso correcto da documentación de abastecemento de materias primas para a produción de produtos de pastelería e repostería.

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

Usar correctamente a terminoloxía específica.

Empregar as técnicas axeitadas para a obtención de elaboracións de pastelería e repostería.

Obter masas e pastas: folladas, batidas ou esponxadas, fermentadas, escaldadas, quebradas, fritas. Usos.

Obter elaboracións básicas: cremas, xaropes, recheos doces e salgados, coberturas, preparacións a base de froitas. Aplicacións e usos.

Formular as elaboracións de pastelería e repostería. Xustificación das variacións.

Decorar e presentar produtos de pastelería e repostería: normas e combinacións básicas.

Respecto ós criterios de cualificación, quedan do seguinte xeito:

Ao longo de todo o módulo levarase a cabo un proceso de avaliación continua e integral do alumnado que proporcionará información sobre a marcha da aprendizaxe, este seguimento farase diariamente tanto de xeito individualizado como nas relacións interpersoais e traballo en grupo segundo os criterios de avaliación contidos nas distintas unidades didácticas, tendo en conta os seguintes criterios:

Os criterios de cualificación expresados en porcentaxes serán os seguintes:

Asistencia e puntualidade 5%. O control de asistencia rexistrarase a través da aplicación informática XADE. Puntuarase con ata 0,5 puntos ao alumnado que asista puntual e regularmente ás clases.

Comportamento 15%. Valorarase a través da ficha de seguimento. A actitude debe ser positiva, con perfil profesional axeitado e cumprimento das normas de convivencia do centro, as normas de uso dos talleres e respecto pola deontoloxía profesional. Valorarase a puntualidade, á asistencia ás clases, unha actitude de respecto tanto de cara ao profesorado coma os compañeiros/as, receptividade, así como a iniciativa, o interese, a presentación axeitada dos distintos materiais solicitados, a participación e o traballo en equipo dos alumnos/as, a uniformidade e coidado da imaxe persoal, e todos aqueles aspectos actitudinais recollidos nos criterios de avaliación do módulo.

A utilización do teléfono móbil no taller/aula (sen a correspondente autorización) restará toda a nota do apartado.

Cada chamada á orde restará 0.10 do apartado.

A incorporación do alumno/a ó taller /aula máis tarde (15 minutos despois do aviso de entrada) da hora regulamentaria suporá unha falta de retraso, unha vez acadados 3 retrasos, conlevará a unha falta de asistencia.

A reincidencia (3 veces ou máis) de calquera dos casos anteriores restará toda a nota do apartado.

Traballo diario no obradoiro de pastelería 30% da nota



Terase en conta o correcto desenvolvemento das actividades realizadas no obradoiro de pastelería, incluíndo as normas de seguridade e hixiene, elaboración correcta de pedidos, posta a punto de útiles e maquinarias, correcta mise en place, desbarasado e limpeza. Traballo en equipo, dotes de liderazgo e compañeirismo. Como instrumento para a obtención da calificación empregárase a ficha de actividades e seguimento da actividade semanal do docente, facendo constar nela as observacións oportunas. Non se permitirá o acceso ao obradoiro sen indumentaria profesional (chaquetilla, mandil, pantalón, zocas, etc).

Nas Prácticas de taller ou aula:

Cotexarase o resultado entre as actividades propostas inicialmente e o resultado final obtido polo alumno/a.

Cotexarase a calidade das elaboracións e preelaboracións realizadas.

A nota media de este apartado calcularase ponderando o número de días ou semanas de actividades realizadas por avaliación. Suporán un 30 % da cualificación do módulo.

No suposto que o alumno chegue tarde as clases unha vez efectuado o reparto de tarefas, para non alterar o normal funcionamento das actividades, este poderá asistir o obrador, pero non se avaliara os procedementos realizados dese día, para non interferir na avaliación dos compañeiros que xa tiñan asignado unha tarefa concreta.

Cada chamada á orde por non realizar desbarasado e limpeza do taller durante ou ó final da actividade lectiva restará 0.10 puntos do apartado.

Restarase 0.10 puntos do apartado por non acudir ó taller co gorro, mandil, zocas ou zapatos ata un máximo de 3 ocasións; a partires de ese momento considerárase como unha chamada á orde.

Restarase 0.10 puntos do apartado por acudir ó taller coa roupa sucia.

Restarase 0.10 puntos do apartado por acudir ó taller con cadeas, aneis, piercing (estes deberán ir tapados cun esparadrapo, venda ou similar)

Restarase 0.10 puntos do apartado por acudir ó taller sen o maletín de ferramentas ou sen material de traballo para desenvolver as actividades.

Non se permitirá o acceso ó taller sen indumentaria profesional (chaquetilla, mandil, pantalón, zocas, etc).

A falta de atención e/ou comportamento no desenvolvemento das actividades restará toda a nota dese día.

A reincidencia de calquera dos casos anteriores (3 veces ou máis) restará a nota total do apartado. (30%)

Dado o carácter fundamentalmente práctico do módulo, dicir que en ningún caso superarán a avaliación aqueles alumnos/as que a súa cualificación neste apartado sexa inferior a 1,

Probas prácticas 20%. Realizarase varias probas prácticas por trimestre, desenvolvendo elaboracións semellante ás realizadas no traballo diario no obradoiro, para observar en casos concretos o desenvolvemento do traballo individual cun tempo limitado. Servirá de axuda para a obtención desta puntuación a táboa de observación, que cubre o profesor sobre o traballo realizado polo alumnado.

Probas escritas 30% da nota ou calificación parcial de cada avaliación e/ou final. Poderán ser de tipo obxectivo ou convencional. Realizaranse a lo menos unha ou dúas probas escritas por trimestre, (según se observe a nota de conocimientos adquieran os alumnos) con indicación da puntuación de cada pregunta. Obteranse 5 puntos sobre 10 como mínimo. Tamén poderanse realizar outras probas obxectivas das unidades didácticas de forma individual. Poderán ser traballos gráficos ou documentais e/ou oral revisados polo alumnado para favorecer o seu aprendizaxe. neste suposto se descontaría o 10% da nota deste apartado. Realizaranse a lo menos un por cada trimestre. Non se admitirán traballos fora do prazo de entrega.

Nas probas escritas, ao lado do enunciado da pregunta constará o seu valor numérico. As probas cualificaranse sobre valores numéricos totais de 10 (ou seus múltiplos).

Non se efectuaran recuperacións trimestrais parciais polo que unha avaliación non superada recuperárase ao superar a seguinte avaliación.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

Para o alumnado que non acade unha avaliación positiva do módulo, no período establecido para a recuperación de módulos pendentes, que ten lugar entre a terceira avaliación parcial e a avaliación final de módulos do primeiro curso, o docente realizará un informe de avaliación individualizado que debe servir de base para o deseño das correspondentes actividades de recuperación. Estas actividades de recuperación poderán ser realizables de forma autónoma polo alumnado, realizando actividades en función dos obxectivos non acadados, e constarán basicamente de:

-Lectura e estudo dos contidos conceptuais do módulo, explicados polo profesor ao longo do curso, empregando o material didáctico recollido, comezando do mais sinxelo ao mais complexo e do singular ao particular.

-Realizar esquemas sobre estes temas para asegurar a comprensión e asimilación dos mesmos, e elaboración de traballos sobre instalacións, equipos e útiles necesarios nun obradoiro, características das principais materias primas empregadas en pastelería, as masas e pastas básicas de pastelería, cremas e recheos e salsas, xaropes e coberturas, decoración e presentación e elaboracións de pastelería incluíndo exemplos.

-Realizar pedidos e fichas técnicas de elaboracións de masas, pastas, cremas e recheos, baños e cubertas.

E como reforzo deseñaranse actividades sobre os puntos de maior carencia, e poderán chegar a ser presenciais a lo menos catro sesións semanais, para a resolución de dúbidas, corrección de exercicios e realización de probas.

Ao finalizar este período realizaranse probas prácticas e probas escritas para avaliar a consecución dos obxectivos non superados na última avaliación parcial.

A cualificación das probas, que versarán sobre os criterios de avaliación desta programación, puntuaranse de cero a dez puntos. Deberá obterse unha puntuación igual ou superior a cinco puntos para superar cada unha delas.

No caso de promocionar a segundo curso con este módulo pendente, o alumnado será informado das actividades programadas para a súa recuperación, así como do período da súa realización, temporalización e data en que serán avaliados, que coincidirá coa sesión de avaliación parcial previa á realización da FCT en período ordinario.

O alumnado de segundo curso que non poida acceder á FCT no período ordinario por ter este módulo pendente poderá recuperalo neste mesmo período. Para este fin, seránlle asignadas unha serie de actividades de recuperación, con indicación expresa da data final en que serán avaliados.

En ambos casos realizarase un informe de avaliación individualizado. MD.75.AVA.01 do procedemento de Avaliación PR.75.AVA.01

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

Cando se perde o dereito a ser avaliado continuamente (ORDE do 12 de xullo de 2011 pola que se regulan o desenvolvemento, a avaliación e a acreditación académica do alumnado das ensinanzas de formación profesional inicial), o alumnado ten dereito a un proceso de avaliación extraordinario ao rematar o módulo, sempre antes da última avaliación do curso. Polo que deberá superar unha proba escrita convencional avaliando a adquisición dos contidos tratados no módulo, e unha proba práctica consistente en elaboracións de similar natureza ás realizadas no curso, tratando un mínimo de 4 unidades didácticas.

A cualificación destas probas terá unha puntuación que irá de cero a dez puntos. Para a superación destas probas deberá obterse unha puntuación igual ou superior a cinco puntos en cada unha delas.

Na secretaría do centro deberá quedar constancia da comunicación da perda do dereito á avaliación continua.

O alumnado será apercibido ou perderá a avaliación continua, cando supere o número de faltas equivalente a: Apercebemento superado o 6% da duración do módulo: 14 faltas.

Perda do dereito superado o 10% da duración do módulo: 24 faltas.

7. Procedemento sobre o seguimento da programación e a avaliación da propia práctica docente

Realizarase o seguimento da programación didáctica, tal e como se recolle na normativa, ao longo do curso académico, ao mesmo tempo que se realiza a práctica docente, onde se reflectirá o grao de cumprimento con respecto á programación e de ser o caso deberán xustificarse de forma razoada as desviacións. Este proceso farase na aplicación informática edu.xunta.es/programacions. Os principais indicadores do grao do cumprimento da programación serán: O de cumprimento da temporalización, o logro dos obxectivos programados e os resultados académicos acadados.

A avaliación da práctica docente en si debe consistir nunha autoavaliación do profesor, e promoverase a participación do resto de profesores e do alumnado no proceso. Os instrumentos básicos de recollida de información poden ser cuestionarios ao alumnado, diálogo entre profesores do Departamento para analizar e reflexionar sobre os aspectos relacionados coa práctica docente, e autoavaliación do profesor.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

Tal e como se establece na lexislación vixente, Orde do 12 de xullo de 2011, no seu artigo 28, ao comezo das actividades do curso académico, o equipo docente realizará unha sesión de avaliación inicial do alumnado, que terá por obxecto coñecer as características e a formación previa e capacidades do alumnado, e establecerá as medidas educativas necesarias que poidan beneficiar ao alumnado no seu proceso de aprendizaxe, especialmente co alumnado que presenta NEE. Así mesmo, deberá servir para orientar e situar o alumnado en relación co perfil profesional correspondente.

Para este módulo pasarase durante a segunda quincena do curso, un cuestionario de avaliación inicial (sobre coñecementos previos, intereses e motivacións do noso alumnado) que se complementará cos datos proporcionados na sesión de avaliación inicial polo equipo docente do ciclo e datos de información de matrícula.

8.b) Medidas de reforzo educativo para o alumnado que non responda globalmente aos obxectivos programados

O carácter continuo da avaliación debe permitir, a detección precoz das posibles dificultades na adquisición dos contidos por parte do alumnado e, en consecuencia, promover a identificación dos aspectos do proceso que provocan estas dificultades e a adopción das medidas oportunas. Segundo o Plan de atención á Diversidade do centro, en cumprimento do Decreto 229/2011, DOG (21-12-2011), art.8, na primeira reunión do Equipo Docente, estableceráanse as medidas ordinarias de atención á diversidade que corresponden aplicar en cada caso segundo contempla á normativa, de xeito especial co alumnado con Certificación Oficial de Minusvalía.

Algunhas destas medidas son:

O profesorado favorecerá a integración social do alumno na aula e no centro.

O alumno estará situado nun lugar próximo ao profesor, para favorecer a súa atención e unha mellor comprensión das explicacións.

Recibirá os contidos dos temas alomenos unha semana antes de que o profesorado os explique na aula.

Comprobar si o alumno ou alumna entende a explicación, preguntando ao grupo en xeral, o que non se comprendeu ben, (dirixirse en particular



ao alumno que non pregunte.

Favorecerase a súa adaptación ao traballo en equipo cos compañeiros.

Un alumno ou alumna seleccionado polo profesor, desenvolverá as tarefas indicadas en equipo con aquel compañeiro ou compañeira que a criterio do profesor lle poida resultar beneficioso.

Nas tarefas habituais na aula e nas avaliacións, aplicarse unha flexibilización temporal ou de espazos, que favorecezan o remate das mesmas.

No caso de contemplar a necesidade de algunha outra flexibilización, o equipo docente poporá ás prioridades en relación con aqueles módulos cunha dificultade asumible

para o alumnado que o precise.

Cando sexa necesario tomar medidas de reforzo educativo cando un alumno ou alumna non responda globalmente aos obxectivos programados, proporanse para cada un deles e de xeito individualizado as actuacións, de acordo co equipo docente, baseándose na aplicación do establecido no apartado de contidos mínimos, reforzar con explicacións mais sinxelas, ampliando o nivel de axuda documental e de asesoramento ao alumnado, no contexto dos obxectivos mínimos de cada módulo, e tomar como referencia os aspectos esenciais do perfil profesional característico do título.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

É importante sinalar que ao longo do módulo se traballará coa educación en valores non só a través do traballo con actitudes recollidas no currículo do módulo, senón a través de distintos contidos inherentes ao noso traballo de aula-obradoiro, para este módulo podemos destacar:

-Educación para a igualdade: Estará sempre presente, xa que logo, en ningún momento se fará diferenza entre o noso alumnado por causa do seu sexo, raza, crenzas ou calquera outra característica de diferenciación entre as persoas.

-Educación ambiental: É fundamental fomentar o respecto ao medio ambiente e mesmo fomentar o correcto emprego dos medios de que se dispón sen desperdiciar papel, consumo de auga, electricidade, etc., insistir na reciclaxe e na conservación.

-Educación para a saúde: É importante adquirir bos hábitos posturais no traballo, así como uns adecuados hábitos de saúde e limpeza ou unha adecuada hixiene ocular ou visual nun sistema educativo e laboral onde os ordenadores toman cada día un papel máis importante, sen esquecer que a nivel profesional (tendo en conta nas situacións en que exercerán o seu traballo) deben ter en conta a súa saúde persoal e a do usuario como elementos cotiás do seu emprego.

-Educación para a convivencia: Procurarase a resolución de conflitos fomentando o diálogo baseado no respecto, e procurando atopar solucións de consenso.

-Educación do consumidor: Fomentando entre o alumnado un consumo responsable, tanto dos seus propios materiais como os do centro e o ciclo (aula, material informático, obradoiros,...)

-Interculturalidade: Traballando dende o principio de respecto as distintas culturas e xeitos de entender o mundo; entendendo isto como un enriquecemento; sinalar a este respecto, a cada vez máis frecuente presenza nas nosas aulas de alumnos de outras culturas que nos axudan a interpretar que non todas as realidades son iguais.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Como complemento ao desenvolvemento das actividades de ensino-aprendizaxe realizadas no centro realizaranse outra serie de actividades e servirán fundamentalmente para achegar ao alumnado á realidade do sector. Dentro das actividades complementarias encádranse aquelas que se producen como resultado de eventos especiais que se poidan organizar no centro sempre que sexan compatibles cas unidades didácticas programadas do módulo.



- Presentación de produtos de pastelería e panadería (se son realizadas no centro)
 - Presentación de equipos e charlas especializadas do sector.
 - Conferencias e charlas especializadas, como conferencia informativa sobre a Celiaquía.
- Visita a obradoiros de pastelería, fábricas de fariña, e todas aquelas que estean relacionadas co módulo, sempre que sexan viables e planificadas dende o Departamento de industrias ou de hostalería.

10.Outros apartados

10.1) libro de recetas

se utilizara como referencia base e recetas básicas os reflexados no libro " recetario de pastelería e Repostería" autor Jenaro Fieira Noya.