

## 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
HOT	Hostalaría e turismo	CSHOT04	Dirección de cociña	Ciclos formativos de grao superior	Réxime xeral-ordinario

### 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	2018/2019	10	210	210

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

### Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	JAVIER QUINTANS COUSELO
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector



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

A presente programación didáctica do módulo Elaboración de pastelería e repostería en cociña, adapta os contidos desenvolto no currículo do Técnico Superior en dirección de cociña, como establece o Decreto 83/2011, do 20 de abril, 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.

Galicia é un importante destino turístico, sendo a cuarta comunidade con maior oferta de establecementos de aloxamento e restauración. O Camiño de Santiago acadou unha transcendencia internacional que fai que aumenten ano a ano os visitantes na nosa comunidade, salientando que a cidade de Santiago de Compostela é o destino final desta ruta milenaria e que conta cunha importante infraestrutura hostaleira.

Tendo en conta que o sector turístico galego é, o que máis contribúe ao PIB da nosa Comunidade, así como á creación de emprego, é evidente a necesidade de seguir formando profesionais de calidade que ocupen os postos que seguirá a demandar o mercado. O alumnado debería saír formado para seguir ascendendo o nivel de calidade e excelencia sobre todo da cidade no noso sector logo de pasar tanto sexa en establecementos de aquí como rematar o período de formación no estranxeiro.

As ensinanzas do módulo centranse no que se fai na actualidade no noso entorno sen esquecer outros contidos de carácter internacional que favorezan a polivalencia do alumnado.

Esta profesión desenvólvese en empresas grandes, medianas e pequenas, tanto de carácter privado como en establecementos públicos, fundamentalmente nos sectores educativo, sanitario e de servizos sociais.

Este módulo está relacionado coa Unidade de Competencia UC1061\_3: Desenvolver e supervisar procesos de elaboración e presentación de calquera tipo de produtos de repostería.

As liñas de actuación no proceso de ensino e aprendizaxe que permiten alcanzar os obxectivos do módulo versarán sobre:

Preparación das zonas de produción.

Recoñecemento e interpretación da información previa necesaria para o desenvolvemento dos procesos produtivos de elaboracións de pastelería e repostería en cociña.

Determinación de recursos e necesidades de coordinación.

Aplicación adecuada dos procedementos para a realización de elaboracións básicas de pastelería e repostería.

Elaboración de sobremesas de diversos tipos.

Decoración e presentación de sobremesas empratadas a partir de elaboracións de pastelería e repostería.

Desenvolvemento dos servizos en cociña, desde o preservizo ás tarefas posteriores ao seu desenvolvemento.

A formación do módulo contribúe a alcanzar os obxectivos xerais e), f), g), h), i), j), k), l), n) e ñ) do ciclo formativo, e as competencias d), e), f), g), h), i), j), k), m) e n). conforme ao establecido no artigo (Real decreto 1700/2007, do 14 de decembro) polo que para responder a estas necesidades propónse as seguintes actividades que se reparten no horario da maneira que se relata a continuación.

Luns, de 09:00 a 14:30 na aula taller de pastelería.

Xoves, de 10:00 a 11:00 Para impartir as partes teóricas do módulo.

Venres de 11:30-15:30 no taller de pastelería preelaborando para o luns.

**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	Materias primas empregadas en pastelería	Coñecemento das características das principais materias primas empregadas en repostería (as fariñas, o azucre, os edulcorantes, os lácteos, os ovos, o chocolate, os aditivos alimentarios, as froitas e froitos secos, etc.). Dedución e cálculo de necesidades de xéneros segundo a elaboración a realizar. Aproveitamento das <del>materias primas necesarias e conservación e rexeneración axeitada a cada tipo de materia prima.</del>	25	10
2	Masas batidas, escaldadas e quebradas	Fases necesarias para a obtención de masas, pastas e outras elaboracións básicas. Defectos máis comúns. Posibles anomalías, causas e correccións. Repostería con base en masas e pastas. Esquemas de elaboración: instrumentos, técnicas e procedementos aplicables. Riscos na execución e control dos resultados. Manexo de utensilios e ferramentas: preparación de latas e moldes, manexo do rolete e da espátula, e traballos con manga pasteira e con cartucho. Masas e pastas: folladas, batidas ou esponxadas, fermentadas, escaldadas, quebradas, etc.	50	20
3	Masas folladas	Fases, secuencia e aplicación de masas folladas, conservación e utilización.	30	20
4	Cremas, recheos, salsas, xaropes e coberturas	Estudio das características e preparación de elaboracións básicas: cremas a base de leite, a base de graxa, a base de froitas e froitos secos. Merengues, salsas e coulis. Recheos doces e salgados. Principais usos dos xaropes, confituras e marmeladas, baños e coberturas (baño de chocolate, glaseado, glasa real, fondant para baños, etc.) <u>Uso destas elaboracións básicas en elaboracións de repostería e sobremesas.</u>	30	10
5	Semifríos ,sorbetes e xeados	O proceso de elaboración de semifríos, xeados e sorbetes. Ferramentas e equipamento necesario. Principais ingredientes que actúan na súa elaboración.	30	20
6	Sobremesas en restauración	Estudo e realización das principais sobremesas en restauración (sobremesas básicas a base de lácteos, de froitas e de sartén) e sobremesas compostas (proceso de creación de sobremesas). Mousses e semifríos e tortas clásicas e contemporáneas. <u>Nocións básicas de decoración de elaboracións de repostería e sobremesas</u>	45	20



#### 4. Por cada unidade didáctica

##### 4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Materias primas empregadas en pastelería	25

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
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.	NO

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

##### 4.1.e) Contidos

Contidos
Aprovisionamento interno de materias primas de pastelería e repostería.
Dedución e cálculo de necesidades de xéneros, preelaboracións e elaboracións básicas de múltiples aplicacións.
Vocabulario técnico asociado á pastelería e á repostería.
Transformacións fisicoquímicas nas técnicas básicas de pastelería e repostería: bater, mesturar, amasar, incorporar, peneirar, etc.
Funcións das materias primas que interveñen nos procesos de elaboración de masas, pastas e outras elaboracións básicas.



#### 4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Masas batidas, escaldadas e quebradas	50

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
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.	NO
RA2 - Realiza masas, pastas e outras elaboracións básicas, aplicando diversos procedementos.	SI

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

Criterios de avaliación
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.
CA1.5 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.
CA1.9 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 Interpretouse a terminoloxía profesional relacionada.
CA2.2 Recoñecéronse as transformacións fisicoquímicas relacionadas coas técnicas básicas de pastelería e repostería.
CA2.3 Caracterizáronse as técnicas relacionadas cos utensilios e as ferramentas de pastelería e repostería.
CA2.4 Clasificáronse e caracterizáronse os tipos de elaboracións básicas, así como as técnicas para a súa obtención, en función das súas especificidades e aplicacións.
CA2.5 Clasificáronse e caracterizáronse os tipos de masas e pastas, así como as técnicas para a súa obtención, en función das súas especificidades e aplicacións.
CA2.6 Organizáronse as fases para a obtención de masas, pastas e outras elaboracións básicas.
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.



Criterios de avaliación
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.

#### 4.2.e) Contidos

Contidos
Instalacións, equipamentos e maquinaria de uso específico en pastelería e repostería: aplicacións.
Batería, utensilios e ferramentas de uso específico en pastelería e repostería: aplicacións.
Procedementos de uso, limpeza e mantemento de equipamentos e utensilios.
Aprovisionamento interno de materias primas de pastelería e repostería.
Dedución e cálculo de necesidades de xéneros, preelaboracións e elaboracións básicas de múltiples aplicacións.
Execución de operacións de rexeneración que precisen os xéneros, as preelaboracións e as elaboracións básicas.
Vocabulario técnico asociado á pastelería e á repostería.
Preparación dos produtos máis significativos da repostería galega, española e internacional.
Sistemas e métodos de conservación e rexeneración de elaboracións básicas e os produtos de pastelería e repostería. Riscos na execución e control de resultados.
Identificación de necesidades básicas de conservación segundo o momento de uso ou consumo, e a natureza do xénero ou da elaboración básica en cuestión.
Transformacións fisicoquímicas nas técnicas básicas de pastelería e repostería: bater, mesturar, amasar, incorporar, peneirar, etc.
Manexo de utensilios e ferramentas: preparación de latas e moldes, manexo do rolete e da espátula, e traballos con manga pasteira e con cartucho.
Masas e pastas: folladas, batidas ou esponxadas, fermentadas, escaldadas, quebradas, etc.
Uso de elaboracións básicas en produtos de repostería.
Funcións das materias primas que interveñen nos procesos de elaboración de masas, pastas e outras elaboracións básicas.
Fases para a obtención de masas, pastas e outras elaboracións básicas. Defectos máis comúns. Posibles anomalías, causas e correccións.
Repostería con base en masas e pastas. Esquemas de elaboración: instrumentos, técnicas e procedementos aplicables. Riscos na execución e control dos resultados.



#### 4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Masas folladas	30

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
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.	NO

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

Criterios de avaliación
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.
CA1.5 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.
CA1.9 Trasládáronse 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.

#### 4.3.e) Contidos

Contidos
Instalacións, equipamentos e maquinaria de uso específico en pastelería e repostería: aplicacións.
Batería, utensilios e ferramentas de uso específico en pastelería e repostería: aplicacións.
Procedementos de uso, limpeza e mantemento de equipamentos e utensilios.
Aprovisionamento interno de materias primas de pastelería e repostería.
Dedución e cálculo de necesidades de xéneros, preelaboracións e elaboracións básicas de múltiples aplicacións.
Execución de operacións de rexeneración que precisen os xéneros, as preelaboracións e as elaboracións básicas.
Preparación dos produtos máis significativos da repostería galega, española e internacional.
Sistemas e métodos de conservación e rexeneración de elaboracións básicas e os produtos de pastelería e repostería. Riscos na execución e control de resultados.
Identificación de necesidades básicas de conservación segundo o momento de uso ou consumo, e a natureza do xénero ou da elaboración básica en cuestión.
Uso de elaboracións básicas en produtos de repostería.
Funcións das materias primas que interveñen nos procesos de elaboración de masas, pastas e outras elaboracións básicas.



**Contidos**

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

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





#### 4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Cremas, recheos, salsas, xaropes e coberturas	30

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
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.	NO
RA2 - Realiza masas, pastas e outras elaboracións básicas, aplicando diversos procedementos.	SI

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

Criterios de avaliación
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.
CA1.5 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.
CA1.9 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 Interpretouse a terminoloxía profesional relacionada.
CA2.2 Recoñecéronse as transformacións fisicoquímicas relacionadas coas técnicas básicas de pastelería e repostería.
CA2.3 Caracterizáronse as técnicas relacionadas cos utensilios e as ferramentas de pastelería e repostería.
CA2.4 Clasificáronse e caracterizáronse os tipos de elaboracións básicas, así como as técnicas para a súa obtención, en función das súas especificidades e aplicacións.
CA2.5 Clasificáronse e caracterizáronse os tipos de masas e pastas, así como as técnicas para a súa obtención, en función das súas especificidades e aplicacións.
CA2.6 Organizáronse as fases para a obtención de masas, pastas e outras elaboracións básicas.
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.

Criterios de avaliación
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.

#### 4.4.e) Contidos

Contidos
Instalacións, equipamentos e maquinaria de uso específico en pastelería e repostería: aplicacións.
Batería, utensilios e ferramentas de uso específico en pastelería e repostería: aplicacións.
Procedementos de uso, limpeza e mantemento de equipamentos e utensilios.
Aprovisionamento interno de materias primas de pastelería e repostería.
Dedución e cálculo de necesidades de xéneros, preelaboracións e elaboracións básicas de múltiples aplicacións.
Execución de operacións de rexeneración que precisen os xéneros, as preelaboracións e as elaboracións básicas.
Vocabulario técnico asociado á pastelería e á repostería.
Sistemas e métodos de conservación e rexeneración de elaboracións básicas e os produtos de pastelería e repostería. Riscos na execución e control de resultados.
Identificación de necesidades básicas de conservación segundo o momento de uso ou consumo, e a natureza do xénero ou da elaboración básica en cuestión.
Transformacións fisicoquímicas nas técnicas básicas de pastelería e repostería: bater, mesturar, amasar, incorporar, peneirar, etc.
Manexo de utensilios e ferramentas: preparación de latas e moldes, manexo do rolete e da espátula, e traballos con manga pasteira e con cartucho.
Masas e pastas: folladas, batidas ou esponxadas, fermentadas, escaldadas, quebradas, etc.
Elaboracións básicas: cremas, recheos doces e salgados, coberturas, preparacións con base en froitas, etc.
Uso de elaboracións básicas en produtos de repostería.
Funcións das materias primas que interveñen nos procesos de elaboración de masas, pastas e outras elaboracións básicas.
Fases para a obtención de masas, pastas e outras elaboracións básicas. Defectos máis comúns. Posibles anomalías, causas e correccións.



#### 4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Semifríos ,sorbetes e xeados	30

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
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.	NO
RA3 - Elabora sobremesas de cociña, xeadas e semifríos, para o que establece a secuencia das fases e aplica procedementos establecidos.	SI
RA4 - Presenta sobremesas e outros produtos de repostería tendo en conta a relación entre os criterios estéticos e as características do produto final.	SI

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

Criterios de avaliación
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.
CA1.5 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.
CA1.9 Trasladáronse as materias primas aos lugares de traballo en tempo e forma adecuados.
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.
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.



<b>Criterios de avaliación</b>
CA4.1 Descríbense 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 Realízanse técnicas de acabado e decoración en función das características do produto final e as súas aplicacións, seguindo os procedementos establecidos.
CA4.5 Dispúxéronse os elementos da decoración seguindo criterios estéticos ou deseños preestablecidos.
CA4.6 Deseñáronse e realizáronse decoracións para repostería e produtos similares.
CA4.7 Realízanse montaxes de expositores para produtos de repostería.
CA4.8 Valoráronse os resultados finais e identifícanse as posibles medidas de corrección.
CA4.9 Dedúcióanse as necesidades de conservación ata o momento do seu uso.
CA4.10 Evitouse o consumo innecesario de recursos.
CA4.11 Realízanse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

#### **4.5.e) Contidos**

<b>Contidos</b>
Instalacións, equipamentos e maquinaria de uso específico en pastelería e repostería: aplicacións.
Batería, utensilios e ferramentas de uso específico en pastelería e repostería: aplicacións.
Procedementos de uso, limpeza e mantemento de equipamentos e utensilios.
Aprovisionamento interno de materias primas de pastelería e repostería.
Dedución e cálculo de necesidades de xéneros, preelaboracións e elaboracións básicas de múltiples aplicacións.
Execución de operacións de rexeneración que precisen os xéneros, as preelaboracións e as elaboracións básicas.
Sistemas e métodos de conservación e rexeneración de elaboracións básicas e os produtos de pastelería e repostería. Riscos na execución e control de resultados.
Identificación de necesidades básicas de conservación segundo o momento de uso ou consumo, e a natureza do xénero ou da elaboración básica en cuestión.
Sobremesas de cociña, xeadas e semifráis: clasificación e descrición das máis importantes.
Formulacións. Xustificación e realización de posibles variacións.
Adaptación da formulación para persoas con necesidades alimentarias específicas. Produtos substitutivos.
Organización e secuencia de fases para a obtención de sobremesas. Esquemas de elaboración: instrumentos, técnicas e procedementos aplicables. Riscos, resultados e controis
Conservación e rexeneración de sobremesas de cociña, xeadas e semifráis.
Necesidades de acabado segundo o tipo de elaboración, a modalidade de comercialización e o tipo de servizo.
Ensaio e valoración de técnicas e combinacións.
Realización de motivos decorativos.
Novas tendencias.



**Contidos**

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



#### 4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Sobremesas en restauración	45

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
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.	NO
RA3 - Elabora sobremesas de cociña, xeadas e semifrías, para o que establece a secuencia das fases e aplica procedementos establecidos.	SI
RA4 - Presenta sobremesas e outros produtos de repostería tendo en conta a relación entre os criterios estéticos e as características do produto final.	SI

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

Criterios de avaliación
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.
CA1.5 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.
CA1.9 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.
CA3.1 Clasificáronse e caracterizáronse as sobremesas de cociña, xeadas e semifrías, e relacionáronse coas súas posibilidades de aplicación.
CA3.2 Identificáronse as fases e os puntos clave nos procesos de elaboración de sobremesas de cociña, xeadas e semifrías, e estableceuse a súa secuencia.
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.



Criterios de avaliación
CA3.10 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA4.1 Descríbense 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.
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.

#### 4.6.e) Contidos

Contidos
Instalacións, equipamentos e maquinaria de uso específico en pastelería e repostería: aplicacións.
Batería, utensilios e ferramentas de uso específico en pastelería e repostería: aplicacións.
Procedementos de uso, limpeza e mantemento de equipamentos e utensilios.
Aprovisionamento interno de materias primas de pastelería e repostería.
Dedución e cálculo de necesidades de xéneros, preelaboracións e elaboracións básicas de múltiples aplicacións.
Execución de operacións de rexeneración que precisen os xéneros, as preelaboracións e as elaboracións básicas.
Preparación dos produtos máis significativos da repostería galega, española e internacional.
Sistemas e métodos de conservación e rexeneración de elaboracións básicas e os produtos de pastelería e repostería. Riscos na execución e control de resultados.
Identificación de necesidades básicas de conservación segundo o momento de uso ou consumo, e a natureza do xénero ou da elaboración básica en cuestión.
Sobremesas de cociña, xeadas e semifráis: clasificación e descrición das máis importantes.
Formulacións. Xustificación e realización de posibles variacións.
Adaptación da formulación para persoas con necesidades alimentarias específicas. Produtos substitutivos.
Organización e secuencia de fases para a obtención de sobremesas. Esquemas de elaboración: instrumentos, técnicas e procedementos aplicables. Riscos, resultados e controis
Conservación e rexeneración de sobremesas de cociña, xeadas e semifráis.
Decoración e presentación de sobremesas en restauración: normas e combinacións básicas.



**Contidos**

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

Ensaio e valoración de técnicas e combinacións.

Realización de motivos decorativos.

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

Novas tendencias.

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

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

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





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

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

UD1:

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

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

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.

UD2:

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.

UD3:

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.

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

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.

CA2.4 - 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.

CA2.8 - 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.

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

UD4:

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

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

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 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.

CA2.8 - 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.

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

UD5:

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

CA1.12 - 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.

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

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

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.

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

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

UD6:

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.

CA1.12 - 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.

CA3.4 - 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.

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

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.

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



CA4.4 - Realizáronse técnicas de acabamento 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.

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

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

Nas avaliacións ordinarias, cada unidade didáctica terá unha cualificación de 0 a 10.

A cualificación componse da seguinte maneira:

- Contidos de carácter procedimental:60%.

-Contidos de carácter conceptual:30%.

-Contidos de carácter actitudinal:10%. Entendendo coma tales, o respecto entre compañeiros e ante o profesor, a actitude e interese ante o módulo, así coma o respecto a normativa de seguridade e hixiene no traballo.

Cálculo da nota final da avaliación:

- A nota final da avaliación será a suma dos apartados anteriores, tendo en conta á hora do redondeo a influencia positiva dos contidos actitudinais, así como as anotacións feitas no caderno do profesor.

- Non se farán recuperacións dado o carácter de avaliación continua, por tanto unha avaliación suspensa recuperarase ao aprobala seguinte avaliación.

- Para o alumnado con PD permítese realizar unha proba final extraordinaria con anterioridade á realización da FCT, e a cualificación obtida na proba poderá consignarse na avaliación parcial previa á FCT. O alumnado que nesta avaliación teña superados todos os módulos poderá realizar a FCT co resto do alumnado.

- Para os alumnos que non superan o módulo no período ordinario.O período de recuperación coincidirá co terceiro trimestre(marzo-xuño)

## 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, sorbetes e xeados, decoración e presentación e elaboracións de sobremesas

incluíndo exemplos.

-Realizar pedidos e fichas técnicas de elaboracións de sobremesas, masas, pastas, cremas e recheos, sobremesas, sorbetes e xeados.

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.

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

Segundo dicta a :

Resolución do 24 de xullo de 2018, da Dirección Xeral de Educación, Formación Profesional e Innovación Educativa, pola que se ditan instrucións para o desenvolvemento dos ciclos formativos de formación profesional do sistema educativo no curso 2018-2019.

-2. Na disposición cuarta, para o alumnado que perdesse o dereito á avaliación continua e realizase unha proba final extraordinaria previa á avaliación final de módulos, con respecto a resolucións de cursos pasados, suprímese *¿que a cualificación obtida na proba se consignará na avaliación final de módulos¿*. Na práctica, isto permite realizar a proba final extraordinaria con anterioridade á realización da FCT, e a cualificación obtida na proba poderá consignarse na avaliación parcial previa á FCT. O alumnado que nesta avaliación teña superados todos os módulos poderá realizar a FCT co resto do alumnado.

O sistema extraordinario de avaliación para o alumnado que teña perda do dereito á avaliación continua consistirá:

a.- proba teórica dos contidos de todo o módulo. (duración máximo de 2 horas)

b.-proba práctica das habilidades que debería posuír o finalizar o módulo. (duración máximo de 4 horas)

Para obter unha calificación positiva, e superar o módulo deberá ser requisito indispensable superar a parte teórica con un cinco, isto quere dicir que si non se supera esta parte non se poderá realizar a segunda parte do proceso.

### **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](http://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

Ao comezo do curso o equipo docente realizará unha sesión de avaliación inicial do alumnado, que terá por obxecto coñecer as características, 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.

A avaliación inicial permitirá coñecer a motivación, a actitude respecto ao proceso de ensinanza-aprendizaxe, e os coñecementos que ten sobre a materia que se vai impartir. Para a súa aplicación empregaranse o cuestionario inicial de coñecementos previos e posteriormente debaterase por grupos e farase un resumo dos resultados.

Os indicadores destas actividades son: o nivel de estudos realizados, interese na realización do módulo, dispoñibilidade para cumprir o horario, información sobre o contido do mesmo, grao de experiencia, expectativas sobre o módulo.

O equipo docente logo de observar ao alumnado, na sesión de avaliación Inicial, establecerá outras medidas educativas, que poidan beneficiar ao alumno no seu proceso de aprendizaxe.

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

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

Prestarase unha especial atención aos temas transversais, por ser imprescindibles para acadar a formación integral da persoa, estes apelan a condutas:



1. Educación para a Paz e a Convivencia: Estes temas estarán presentes durante o desenvolvemento de todas as tarefas do módulo, poñendo en práctica a cooperación, compañeirismo, respecto aos demais e traballo en equipo.
  2. Educación para a Saúde: Desenvolveranse temas relacionados coa seguridade e hixiene dos alimentos, ademais reflectido tamén nos contidos específicos, e outros que resulten de interese para completar a formación.
  3. Educación para a Igualdade: Realizaranse unha serie de actividades nas que se evidencia a igualdade entre xéneros e o acceso ao mundo laboral.
  4. Educación Ambiental: Inculcaráselle ao alumnado o aproveitamento de materias primas empregadas nas prácticas, así como dos recursos naturais.
  5. Educación Multicultural: Fomentarase o respecto polas diferentes culturas poñendo en relevo os diferentes gustos culinarios, e formas variadas de alimentación.
- Tamén será posta en valor a nosa tradición culinaria, especialmente en canto ao coñecemento das materias primas empregadas en repostería así como os produtos típicos doces propios da nosa comunidade autónoma.

### 9.b) Actividades complementarias e extraescolares

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:

Semanas ou xornadas gastronómicas.

Presentación de produtos.

Presentación de equipos.

Conferencias e charlas especializadas.

Cursos monográficos

E tamén outras dentro ou fora do centro como resultado da colaboración do CIFP con outras institucións ou organismos.

As actividades extraescolares poderán ser:

\* primeiro trimestre:

Visitas a empresas relacionadas co sector da restauración ou alimentación, para achegar ao alumnado á realidade laboral, e complementar a súa formación.

\* segundo trimestre:

Participación do alumnado en concursos de repostería, así como a asistencia a conferencias e feiras relacionadas co sector da alimentación.

## 10. Outros apartados

### 10.1) Outros Apartados

Libro de texto, editorial altamar.