

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 de adultos

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	6	210	210

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	DAVID RODRÍGUEZ CEBEY, DIEGO LÓPEZ DAPENA (Subst.)
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 Elaboracións de panadería e repostería en cociña, adapta os contidos desenvolvidos 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.

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.

**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	Estudio e coñecemento das instalacións, equipamento e utilaxe necesarios para a produción de sobremesas. Mantemento e limpeza de equipos. Terminoloxía específica de pastelería.	12	12
2	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 materias primas necesarias e conservación e rexeneración axeitada a cada tipo de materia prima.	16	8
3	Masas e pastas básicas de pastelería	Fases necesarias 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. 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	18
4	Cremas e recheos e salsas	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. Uso destas elaboracións básicas en elaboracións de repostería e sobremesas.	28	14
5	Xaropes e coberturas	Características, proceso de elaboración e principais usos dos xaropes, confituras e marmeladas, baños e coberturas (baño de chocolate, glaseado, glasa real, fondant para baños, etc.)	18	10
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.	42	20
7	Sorbetes e xeados	O proceso de elaboración de xeados e sorbetes. Ferramentas e equipamento necesario. Principais ingredientes que actúan na súa elaboración.	24	10
8	Decoración e presentación de sobremesas	Nocións básicas de decoración de elaboracións de repostería e sobremesas	20	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	12

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.

4.1.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.



4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Materias primas empregadas en pastelería	16

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

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

Criterios de avaliación
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.

4.2.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.



4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Masas e pastas básicas de pastelería	50

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

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

Criterios de avaliación
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.
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.



4.3.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.
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.
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.
Repostería 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 e recheos e salsas	28

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
CA1.6 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 Clasifícanse e caracterizáronse os tipos de elaboracións básicas, así como as técnicas para a súa obtención, en función das súas especificidades e aplicacións.
CA2.5 Clasifícanse 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 Dedúcionse as necesidades de conservación ata o momento do seu uso ou rexeneración.
CA2.11 Valoráronse os resultados finais e identifícanse 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
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	Xaropes e coberturas	18

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
RA2 - Realiza masas, pastas e outras elaboracións básicas, aplicando diversos procedementos.	NO

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

Criterios de avaliación
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.
CA2.7 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos.
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 Dedúcionse as necesidades de conservación ata o momento do seu uso ou rexeneración.
CA2.11 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as posibles anomalías e as súas medidas de corrección.
CA2.12 Evitouse o consumo innecesario de recursos.
CA2.13 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.5.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.



Contidos

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.

Elaboracións básicas: cremas, recheos doces e salgados, coberturas, preparacións con base en froitas, etc.

Uso de elaboracións básicas en produtos de repostería.

Formulacións. Xustificación e realización de posibles variacións.

Adaptación da formulación para persoas con necesidades alimentarias específicas. Produtos substitutivos.



4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Sobremesas en restauración	42

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 reconece 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
CA1.6 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.
CA3.10 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA4.1 Describíronse os principais elementos de decoración para sobremesas e outros produtos de repostería, e as súas alternativas de uso.
CA4.2 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para a súa decoración e presentación.



Criterios de avaliación
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
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 semifrías: 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 semifrías.
Decoración e presentación de sobremesas en restauración: normas e combinacións básicas.
Necesidades de acabado segundo o tipo de elaboración, a modalidade de comercialización e o tipo de servizo.
Realización de motivos decorativos.
Procedementos de execución das decoracións e os acabamentos de sobremesas. Xustificación de posibles variacións. Experimentación e avaliación de resultados.



4.7.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
7	Sorbetes e xeados	24

4.7.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 reconece 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

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

Criterios de avaliación
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 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.
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 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para a súa decoración e presentación.
CA4.3 Identificáronse as necesidades de rexeneración dos produtos que o precisen.



Criterios de avaliación
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 identificáronse as posibles medidas de corrección.
CA4.9 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento do seu uso.
CA4.10 Evitouse o consumo innecesario de recursos.
CA4.11 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.7.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.
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 semifrías: 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 semifrías.
Necesidades de acabado segundo o tipo de elaboración, a modalidade de comercialización e o tipo de servizo.



4.8.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
8	Decoración e presentación de sobremesas	20

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

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

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

Criterios de avaliación
CA4.1 Descríbóronse os principais elementos de decoración para sobremesas e outros produtos de repostería, e as súas alternativas de uso.
CA4.2 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para a súa decoración e presentación.
CA4.3 Identifícaronse 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 identifícaronse 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.

4.8.e) Contidos

Contidos
Decoración e presentación de sobremesas en restauración: normas e combinacións básicas.
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 exigibles para alcanzar a avaliación positiva e os criterios de cualificación

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

Coñecer as características das instalacións, equipamentos, máquinas, batería, ferramentas e utensilios relacionados coa produción de elaboracións de pastelería e repostería. 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.

Cálculo e selección dos ingredientes 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 ingredientes, as preelaboracións e as elaboracións básicas.

Uso correcto da 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. Usos.

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

Elaborar os produtos máis significativos da repostería galega, española e internacional.

Obter sobremesas de cociña: sorbetes, xeados, mousses, semifríos.

Formular elaboracións de pastelería e repostería. Xustificación das variacións.

Adaptación da formulación para persoas con necesidades alimentarias específicas. Produtos substitutivos.

Decorar e presentar sobremesas en restauración: normas e combinacións básicas.

Coñecer as necesidades de acabado segundo o tipo de elaboración, a modalidade de comercialización e o tipo de servizo.

Novas tendencias en decoración e presentación.

Os criterios de cualificación expresados en porcentaxes serán os seguintes:

A cualificación componse da seguinte maneira:

- 1) Conceptos: Probas, exames e traballos: 30%.
- 2) Procedementos: Prácticas no taller: 70%.
- 3) Cálculo da nota final da avaliación.

Elementos avaliábeis:

- 1) Exames, probas e traballos (30%)

a.-Puntuación máxima: 3 puntos.

b.- O total da puntuación será asignada;

-Cun 20% na parte de exames e probas, calcularase o total dividindo entre o número de exames e probas realizados en cada avaliación trimestral.

-Cun 10% na parte de traballos, calcularase o total dividindo entre o número de traballos realizados en cada avaliación trimestral.

c.- Baremación dos contidos e observacións:

-As probas e os exames, poderán incluír preguntas de desenvolvemento, completar cadros ou tipo test (respostas alternativas) relativas ao temario impartido. Haberá alo menos un por trimestre. Obteranse 5 puntos sobre 10 como mínimo.

-As probas poden ser feitas periodicamente e sen previo aviso.

-Os traballos serán de investigación e desenvolvemento sobre o temario impartido. Haberá a lo menos un por trimestre. Non se admitirán traballos fora do prazo de entrega.

- 2) Prácticas de taller, (70%)



a.-Puntuación máxima: 7 puntos.

b.- O total da puntuación será asignada;

-Cun 10% na parte de Seguridade e hixiene, uniformidade profesional e comportamento. A nota media de este apartado será calculada en base a suma das notas diarias de clase por avaliación.

-Cun 10% na parte de Caderno de clase, apuntes, fichas técnicas.

-Cun 30% na parte de Actividades diarias no taller. A nota media de este apartado será calculada en base a suma das notas diarias de clase por avaliación. Obteranse 5 puntos sobre 10 como mínimo no total deste apartado.

-Cun 20% na parte de Proba Práctica de Procedementos. Haberá alo menos unha por trimestre. Obteranse 5 puntos sobre 10 como mínimo.

c.- Baremación dos contidos e observacións:

- Na parte de Seguridade e hixiene, uniformidade profesional e comportamento penalizará a falta de atención e/ou entorpecemento no desenvolvemento da clase, autilización do teléfono móbil no taller sen previa autorización, chamada ao orde por non realizar o desbarasado e limpeza do taller durante ou ao final da clase, asistencia ao taller coa uniformidade profesional sucia, non traer ou non ter en condicións de uso e limpeza o material de uso individual, a asistencia ao taller sen afeitar ou condicións hixienico-sanitarias non ideoneas. A reiteración de calquera infracción das anteriormente redactadas (máximo 4 veces) fará que a suma total de puntos nese apartado sexa de 0 no computo final da nota nese apartado do trimestre.

- Na parte de Caderno de clase, apuntes, fichas técnicas; Recopilación de material didáctico e elaboracións realizadas (receptario). Elaboración dun caderno con índice, teoría e fichas de traballo. Boa presentación. Valorarase de 1 a 2 veces por trimestre.

- Na parte de Actividades diarias no taller; terase en conta o correcto desenvolvemento das actividades realizadas no taller, elaboración correcta de documentación, posta a punto de útiles e maquinarias, correcta mise en place, desbarasado e limpeza, preelaboracións, elaboracións e resultados obtidos. Traballo en equipo, dotes de liderazgo e compañeirismo. Como instrumento para a obtención da calificación empregárase a ficha de seguimento da actividade, facendo constar nela as observacións oportunas.

- Na parte de Proba Práctica de Procedementos. Realizarase unha proba práctica 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 por cada alumno/a.

3) Cálculo da nota final da avaliación:

a.- Para a superación positiva do módulo o alumno deberá acadar unha cualificación mínima do 50% en cada un dos apartados (Exames, probas e traballos e Prácticas de taller) anteriormente explicados.

b.- A nota final da avaliación será a suma dos apartados anteriores, tendo en conta á hora do redondeo a influencia positiva da parte de Seguridade e hixiene, uniformidade profesional e comportamento, así como as anotacións feitas no caderno do profesor.

c.-Non se farán recuperacións, por tanto unha avaliación suspensa recuperarase ao aprobala seguinte avaliación.

d.-Si un alumno non supera dita avaliación terá que facer un exame final que consistirá en amosar destrezas, capacidades e coñecementos que inclúan todos os contidos mínimos expresados na programación didáctica do módulo.

e.-No mes de Xuño realizaranse as actividades de recuperación para os alumnos que non superan o módulo no período ordinario.

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

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.

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

Realízase 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

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:

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

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