

PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

Contenidos mínimos y Criterios de Evaluación

1.—Pone a punto los equipos de elaboración de pastelería y repostería, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han interpretado la información contenida en los documentos asociados a la producción, relacionándola con los equipos a emplear.
- b) Se ha identificado el funcionamiento, la constitución y los dispositivos de seguridad de la maquinaria y equipos.
- c) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de maquinaria siguiendo los procedimientos establecidos.
- d) Se han ejecutado las operaciones de mantenimiento de primer nivel.
- e) Se han regulado y/o programado los equipos de elaboración en función de los requerimientos del proceso.
- f) Se han descrito las principales anomalías de los equipos así como las medidas correctoras.
- g) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previo al desarrollo de las tareas.
- h) Se ha descrito el procedimiento de eliminación de residuos empleados en el mantenimiento y limpieza de los equipos e instalaciones.
- i) Se han realizado las operaciones de limpieza, asegurando la total eliminación de los residuos de los productos de elaboración y de limpieza.
- j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

2.—Realiza operaciones básicas de pastelería y repostería reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito y analizado las diversas operaciones básicas en pastelería y repostería.
- b) Se han caracterizado las diversas operaciones básicas y relacionadas con su importancia en los resultados finales de los productos de pastelería y repostería.
- c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de las operaciones.
- d) Se han aplicado los diversos procedimientos teniendo en cuenta normas preestablecidas o instrucciones recibidas.

- e) Se han valorado los resultados finales e identificando las posibles medidas de corrección.
- f) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.
- g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

3.—Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición y aplicando las técnicas relacionadas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido y clasificado las características generales de las masas y pastas básicas (hojaldre, azucaradas, batidas, escaldadas).
- b) Se han reconocido y caracterizado las elaboraciones más significativas de la pastelería y repostería aragonesa.
- c) Se han caracterizado los diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de masas y pastas.
- d) Se han identificado los productos más significativos obtenidos a partir de masas y pastas básicas.
- e) Se han distinguido y realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases del proceso para elaborar masas y pastas básicas.
- f) Se ha interpretado la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes.
- g) Se han ajustado los ingredientes a cada producto y cantidad a elaborar.
- h) Se ha controlado la temperatura, velocidad, tiempo, reposos y otros parámetros de elaboración de masas y pastas.
- i) Se han realizado las operaciones necesarias para la obtención de piezas individuales.
- j) Se han comprobado las características físicas y organolépticas de las masas/pastas obtenidas y corregido las posibles desviaciones
- k) Se han identificado las masas/pastas susceptibles de conservación por tratamiento de frío (refrigeración y/o congelación).
- l) Se ha escudillado la masa sobre el molde o la lata de cocción, con la forma y tamaño requeridos en función del producto que se va a obtener.
- m) Se ha descrito el procedimiento de regeneración de elaboraciones congeladas.
- n) Se han aplicado las normas de higiene alimentaria y de seguridad laboral y de protección ambiental.

4.—Obtiene jarabes, coberturas, rellenos, cremas, baños y otras elaboraciones, describiendo y aplicando las técnicas de elaboración.

Criterios de evaluación:

- a) Se han clasificado y caracterizado los diferentes tipos de rellenos, cremas, baños, coberturas, etc., en función de sus especificidades y aplicaciones.
- b) Se han caracterizado los diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de cremas, rellenos, baños, coberturas, etc.
- c) Se ha interpretado la formulación de cada producto.
- d) Se ha identificado la función de cada uno de los ingredientes.

- e) Se han relacionado las elaboraciones complementarias idóneas para cada tipo de masa base.
- f) Se ha ajustado la formulación para los distintos productos y cantidades a elaborar.
- g) Se ha seguido la secuencia de incorporación de los ingredientes.
- h) Se ha controlado la temperatura, fluidez, cocción, montado o consistencia de cada una de las elaboraciones.
- i) Se han contrastado las características de los productos obtenidos con las especificaciones de elaboración e identificado las posibles medidas de corrección.
- j) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- k) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

5.—Decora el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito los principales elementos de decoración en pastelería y repostería y sus alternativas de uso.
- b) Se ha interpretado la ficha técnica de fabricación para el acabado del producto.
- c) Se ha identificado el proceso de utilización o regeneración de productos que lo precisen.
- d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la terminación del producto de pastelería/repostería.
- e) Se ha elegido el diseño básico o personal.
- f) Se han realizado las diversas técnicas de terminación o acabado en función de las características del producto final, siguiendo los procedimientos establecidos.
- g) Se han dispuesto los diferentes elementos de la decoración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos.
- h) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección

- i) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Procedimientos e instrumentos de evaluación

Las estrategias e instrumentos para la evaluación de los contenidos serán:

Para comprobar la adquisición de los contenidos conceptuales, se evaluará mediante pruebas escritas. Estas pruebas se realizarán una vez impartida la teoría de cada unidad didáctica y una vez realizadas varias clases prácticas, para que de esta forma los alumnos asimilen los contenidos teórico-prácticos.

Se realizarán dos pruebas como mínimo por evaluación intentando realizar la misma segmentando los contenidos para evitar que se acumule demasiado contenido a evaluar. En estos ejercicios escritos puntuables, se indicará los criterios de calificación y la apreciación de estas calificaciones en la nota final sobre estos contenidos.

La evaluación de los contenidos procedimentales, se basará en la labor de observación sistemática del trabajo desarrollado por el alumno, contraste entre los criterios de evaluación y el grado de destrezas. Se realizará mediante una recogida de datos semanalmente con una tabla. En caso necesario y para comprobar que han adquirido los contenidos teórico-prácticos mínimos, se realizarán pruebas prácticas. Dependiendo de los contenidos que se quieran evaluar tendrán un valor determinado, el cual se comunicará a los alumnos, previamente a la realización de las mismas.

La evaluación de los contenidos actitudinales se realizarán por medio de la observación y recogida de datos mediante una tabla donde se recogen los contenidos a evaluar. El alumno parte con el total de puntos, semanalmente se contrastarán los aspectos recogidos en la tabla y se calificarán, de haber existido algún aspecto reseñable, al final de la evaluación se sumarán las posibles “faltas” o “deficiencias” y se restarán del total de la nota relacionada con dichos contenidos.

Este módulo contará con 3 periodos de evaluación: referidos como 1ª, 2ª y 3ª o evaluación Final; aquellos alumnos que no superen la Evaluación final tendrán otra evaluación en Septiembre. En dicha convocatoria se examinarán del total de los contenidos teórico – prácticos del módulo, mediante una prueba dividida en dos

partes, una de conceptos o escrita y la otra de carácter práctico o de procedimientos.

Criterios de calificación

Se evaluará una calificación numérica (de 1 a 10), considerándose aprobado a partir de 5.

La nota total será la resultante de la media ponderada entre los siguientes parámetros:

Contenidos procedimentales	30%
Contenidos conceptuales	30%
Contenidos actitudinales	40%

Para poder ser evaluado, el alumno no puede superar el 15% de faltas de asistencia justificadas o no justificadas. En tal caso, el alumno perdería el derecho de evaluación continua. El alumno podrá ver incrementado el porcentaje de faltas a las que tiene derecho siempre y cuando estén justificadas como resultado de alguno de los supuestos que establece la normativa (conciliar con trabajo, por ejemplo) en cuyo supuesto tendrá la responsabilidad de estar al día en cuanto al estudio y realización de trabajos del módulo.

- Calificación de contenidos conceptuales: 30% (de 0 a 3 puntos)

Mediante prueba escritas y trabajos. Para promediar los diferentes exámenes de la evaluación, la nota mínima en cada uno será de 4. La nota de cada evaluación, se obtendrá calculando la nota media resultante de la suma de las notas de las pruebas realizadas.

- Calificación de contenidos procedimentales: 30% (de 0 a 3 puntos)

Observación diaria de los ejercicios y o trabajos prácticos encomendados teniendo en cuenta:

Planificación, desarrollo, habilidad y destreza	1 punto
Limpieza y orden	1 punto
Resultado final de la elaboración.	1 punto

Se podrán realizar pruebas prácticas para comprobar determinadas destrezas, habilidades y conocimientos. Marcando en dicha prueba los criterios de evaluación y calificación de la misma.

La ausencia a las clases prácticas, tanto en la totalidad de los periodos como parcialmente, supondrá que las calificaciones en esos periodos serán de 0 en los diferentes apartados o en parte de ellos, al no completar las prácticas y no tener datos suficientes que evaluar.

- Calificación de contenidos actitudinales: 40% (de 0 a 4 puntos)

Uniformidad e higiene personal, herramientas.	1
Atención y concentración.	1
Compañerismo y trabajo en grupo.	1
Predisposición e iniciativa (Actitud).	1

La ausencia a las clases prácticas, tanto en la totalidad de los periodos como parcialmente, supondrá que las calificaciones en esos periodos serán de 0 en los diferentes apartados o en parte de ellos, al no completar las prácticas y no tener datos suficientes que evaluar.

Un alumno, podrá ser calificado con cero puntos en todos los apartados actitudinales, en el caso de faltas de disciplina muy graves, como actuar sin respeto a las normas higiene y seguridad en el trabajo, manejo irresponsable o deterioro consciente de utillaje, herramientas, mobiliario y maquinaria, falta de respeto a compañeros y profesores, asistir con síntomas de haber consumido drogas, realizar algún tipo de robo, consumo no permitido materias primas, alimentos y bebidas.