

1. IDENTIFICACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN

FAMILIA PROFESIONAL: HOSTELERÍA Y TURISMO

DENOMINACIÓN: TÉCNICO EN COCINA Y GASTRONOMÍA

**MÓDULO PROFESIONAL: PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y
REPASTERÍA.**

Dicha programación hace referencia a un módulo profesional del título de Técnico en Cocina y Gastronomía. Este título profesional está regulado por el **Real Decreto 1396/2007 de 29 de octubre**, el cual, conforme a lo previsto en el **RD 1147/2011 de 29 de julio**, establece el título y fijan sus enseñanzas mínimas.

La Comunidad de Murcia, haciendo uso de sus competencias (art. 6.4 de la LOE) ha establecido, en la **Orden de 5 de noviembre del 2010**, el currículo del Ciclo de Grado Medio correspondiente al Título de Técnico en **Cocina y Gastronomía**. En este currículo se tiene en cuenta la Disposición Adicional Tercera de la L.O.E. 5/2002, sobre las Cualificaciones. Mediante la incorporación del módulo de inglés técnico para el ciclo formativo que tratamos, y la definición de contenidos sobre prevención de riesgos laborales, con el fin de que los alumnos/as obtengan el certificado de Técnico en Prevención de Riesgos Laborales, Nivel Básico (R. D. 39/1997, de 17 de enero).

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE DEL MÓDULO Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Los objetivos del módulo “**Procesos Básicos de Pastelería y Repostería**” expresados en términos de resultados de aprendizaje, conforman los conocimientos, destrezas y competencias contextualizadas que se alcanzan con dicho módulo profesional. Es decir, los resultados de aprendizaje expresan lo que una persona sabe, comprende y es capaz de hacer al culminar un proceso de aprendizaje.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. Poner a punto los equipos de elaboración de pastelería y confitería, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos.
2. Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición.
3. Obtiene jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones, describiendo y aplicando las técnicas de elaboración.
4. Decora el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.

A continuación se enumeran los Resultados de aprendizaje, en relación con los elementos de capacidad, o criterios de evaluación, que en su totalidad conforman los conocimientos, destrezas y competencias contextualizadas que se alcanzan con dicho módulo profesional. **R.D. 1396/2007 de 29 de octubre.**

1. Poner a punto los equipos de elaboración de pastelería y confitería, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos.

- Se ha interpretado la información contenida en los documentos asociados a la producción, relacionándola con los equipos a emplear.
- Se ha identificado el funcionamiento, la constitución y los dispositivos de seguridad de la maquinaria y equipos.
- Se han realizado las operaciones de limpieza, asegurando la total eliminación de los residuos de los productos de elaboración y de limpieza.
- Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de maquinaria siguiendo los procedimientos establecidos.
- Se han ejecutado las operaciones de mantenimiento de primer nivel.
- Se han regulado y/o programado los equipos de elaboración en función de los requerimientos del proceso.

- Se han descrito las principales anomalías de los equipos así como las medidas correctoras.
- Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de las tareas.
- Se ha descrito el procedimiento de eliminación de residuos empleados en el mantenimiento y limpieza de los equipos e instalaciones.
- Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

2. Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición.

- Se han reconocido las características generales de las masas y pastas básicas (azucaradas, batidas, escaldadas, hojaldre).
- Se han identificado los productos más significativos obtenidos a partir de masas y pastas básicas.
- Se ha interpretado la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes.
- Se han ajustado los ingredientes a cada producto y cantidad a elaborar.
- Se ha controlado la temperatura, velocidad, tiempo y otros parámetros de elaboración de masas y pastas.
- Se han comprobado las características físicas y organolépticas de las masas/pastas obtenidas.
- Se han identificado las masas susceptibles de conservación por tratamiento de frío (refrigeración y/o congelación).
- Se ha escudillado la masa sobre el molde o la lata de cocción, con la forma y tamaño requeridos en función del producto a obtener.
- Se ha descrito el procedimiento de regeneración de elaboraciones congeladas.

- Se han aplicado las normas de higiene alimentaria y de seguridad laboral.

3. Obtiene jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones, describiendo y aplicando las técnicas de elaboración.

- Se han clasificado y caracterizado los diferentes tipos de rellenos, cremas, baños, coberturas, etc., en función de sus especificidades y aplicaciones.
- Se han caracterizado los diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de cremas, rellenos, baños, coberturas, etc.
- Se ha interpretado la formulación de cada producto.
- Se ha identificado la función de cada uno de los ingredientes.
- Se ha ajustado la formulación para los distintos productos y cantidades a elaborar.
- Se ha seguido la secuencia de incorporación de los ingredientes.
- Se ha controlado la temperatura, fluidez, cocción, montado o consistencia de cada una de las elaboraciones.
- Se ha contrastado las características de los productos obtenidos con las especificaciones de elaboración.
- Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización regeneración.
- Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

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

- Se han descrito los principales elementos de decoración en pastelería y repostería y sus alternativas de uso.

- Se ha interpretado la ficha técnica de fabricación para el acabado de los productos.
- Se ha identificado el proceso de utilización o regeneración de productos que lo precisen.
- Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la terminación del producto de pastelerías/repostería.
- Se ha elegido el diseño básico o personal.
- Se han realizado las diversas técnicas de terminación o acabado en función de las características del producto final, siguiendo los procedimientos establecidos.
- Se han dispuesto los diferentes elementos de la decoración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos.
- Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.
- Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

3. CRITERIOS GENERALES DE CALIFICACIÓN

La prueba constará de **dos partes**:

PRUEBA	PONDERACIÓN
<p><u>A. PRIMERA PARTE. Prueba teórica</u> Basado en preguntas cortas sobre las referencias bibliográficas.</p>	40 % de la nota final
<p><u>B. SEGUNDA PARTE. Prueba práctica</u> Elaboraciones básicas recogidas en el currículo.</p>	60 % de la nota final

La prueba A tiene carácter eliminatorio, es decir, es necesario que la calificación de la prueba teórica sea como mínimo de 4 puntos para poder realizar la prueba B (Práctica)

Cada una de las partes se valorará de 0 a 10. La calificación final se obtendrá como **media ponderada** (según el cuadro anterior) de ambas partes.

Se considerará que el alumno ha superado la prueba cuando la **media ponderada** de ambas partes (según el cuadro anterior) sea **igual o superior a 5 puntos**.

Si el alumno obtiene **una puntuación inferior a 3 en alguna de las partes de la prueba (A o B)**, no se realizará la ponderación de las mismas y se calificará la **prueba como negativa**.

La **calificación final** será numérica, entre uno y diez, sin decimales. Se consideran **positivas las iguales o superiores a cinco** y negativas las restantes.

4. CARACTERÍSTICAS DE LA PRUEBA E INSTRUMENTOS NECESARIOS PARA SU DESARROLLO

La prueba constará de **dos partes**. La **primera**, supone el 40% del valor total de la prueba, y consiste en 10-15 preguntas cortas y de desarrollo, en las que se indicará el valor de la misma. Si existieran preguntas de tipo test, cada pregunta tendrá 3 ó 4 posibles respuestas, una sola válida, y cada 2 mal, restan una bien, las preguntas en blanco no penalizan. Las preguntas serán sobre las **referencias bibliográficas**.

La duración de la prueba teórica será de 2 horas máximo.

La segunda parte, con un valor del 60%, consta de la realización varias elaboraciones de pastelería y repostería que están recogidas en el currículo,, debiendo terminar las mismas en el tiempo estipulado para la prueba. Además, se preguntará a los aspirantes sobre el funcionamiento de la maquinaria del taller y se reflejará en la rúbrica de evaluación tanto la pregunta expuesta como la respuesta

Dicha prueba se desarrollará en el obrador y los alumnos deberán ir correctamente uniformados, según la normativa higiénico-sanitaria vigente.

La duración máxima de la prueba será de 3 horas.

MATERIAL NECESARIO

Bolígrafo azul o negro.

El material necesario para realizar las pruebas será: Cuchillo cebollero, puntilla, boquilla lisa y rizada del número 12, termómetro digital, pincel de cerdas alimentarias, espátula y pelador, en su correspondiente funda de cuchillos.

UNIFORMIDAD

Será necesario contar con la siguiente indumentaria:

- Pantalón de cocina.
- Chaquetilla.
- Delantal.
- Gorro.
- Calzado específico de cocina.