

I.E.S. ENGUERA 2024-2025

CRITERIOS DE EVALUACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE INDUSTRÍAS ALIMENTÁRIAS

CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO PANADERÍA, REPOSTERÍA Y CONFITERÍA.

ÍNDICE:

PRIMER CURSO CFGM COCINA Y GASTRONOMÍA

1. OPERACIONES Y CONTROL DE ALMACÉN EN LA EMPRESA
2. SEGURIDAD E HIGIENE
3. ELABORACIONES DE PANADERÍA Y BOLLERÍA
4. PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA
5. MATERIAS PRIMAS Y PROCESOS EN LA INDUSTRIA
6. PRESENTACIÓN Y VENTA DE PRODUCTOS DE OBRADOR

SEGUNDO CURSO CFGM COCINA Y GASTRONOMÍA

7. ELABORACIONES DE CONFITERÍA
8. POSTRES EN RESTAURACIÓN
9. PRODUCTOS DE OBRADOR

DEPARTAMENT
Industrias Alimentarias
CURS 2024-2025

GRADO MEDIO

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

MODULO 0030 OPERACIONES Y CONTROL DE ALMACÉN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

1.- CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

1. Aprovechona el almacén y la línea de producción, identificando las necesidades y existencias.

Criterios de evaluación:

- a) Se han definido los tipos de stock y sus variables.
- b) Se han identificado los diferentes tipos de inventario.
- c) Se han efectuado los pedidos en cantidad, calidad y plazos.
- d) Se han caracterizado los medios de transporte interno.
- e) Se han determinado las necesidades de suministros de géneros, indicando las cantidades.
- f) Se han identificado las condiciones de seguridad asociadas al aprovisionamiento.
- g) Se ha valorado la relevancia del control de almacén en el proceso productivo.
- h) Se han valorado nuevas tendencias logísticas en la distribución y almacenamiento de productos.

2. Recepciona las materias primas y auxiliares describiendo la documentación asociada y los requerimientos de transporte.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha identificado la documentación que acompaña a las mercancías.
- b) Se han determinado los métodos de apreciación, medida y cálculo de cantidades.
- c) Se han descrito los sistemas de protección de las mercancías.
- d) Se han identificado las alteraciones que pueden sufrir las mercancías en el transporte.
- e) Se han caracterizado los distintos medios de transporte externo.
- f) Se ha determinado la composición del lote en la recepción de las mercancías.
- g) Se ha comprobado que la mercancía recepcionada se corresponde con la solicitada.

3. Almacena las mercancías seleccionando los procedimientos y técnicas en función de sus

características.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito y aplicado los criterios de clasificación de mercancías.
- b) Se han interpretado los sistemas de codificación.
- c) Se han identificado los sistemas de almacenamiento.
- d) Se han descrito las características de los equipos de carga, descarga, transporte y manipulación interna.
- e) Se ha justificado la ubicación de las mercancías en el almacén.
- f) Se han identificado las condiciones de operatividad (orden, limpieza, temperatura, humedad y otras) del almacén.
- g) Se han determinado las normas de seguridad del almacén.

4. Expide los productos justificando las condiciones de transporte y conservación.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha cumplimentado la documentación relacionada con la expedición.
- b) Se ha registrado la salida de existencias actualizando el stock.
- c) Se han seleccionado las condiciones apropiadas para los distintos productos a expedir.
- d) Se ha determinado la composición del lote y su protección.
- e) Se ha mantenido el orden y limpieza en la zona de expedición.
- f) Se han identificado las características de los medios de transporte para garantizar la calidad y seguridad alimentaria.

5. Maneja las aplicaciones informáticas valorando su utilidad en el control de almacén.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado las aplicaciones informáticas.
- b) Se han identificado los parámetros iniciales de la aplicación según los datos propuestos.
- c) Se han modificado los archivos de productos, proveedores y clientes realizando altas y bajas.
- d) Se han registrado las entradas y salidas de existencias, actualizando los archivos correspondientes.
- e) Se han elaborado, archivado e impreso los documentos de control de almacén.
- f) Se han elaborado, archivado e impreso el inventario de existencias.

MÓDULO: Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria **OCM 0030**

Unidad Trabajo 6: Almacena las mercancías seleccionando los procedimientos y técnicas en función de sus características.



**GENERALITAT
VALENCIANA**

Conselleria d'Educació,
Cultura i Esport



Plaça Manuel Tolsá, S/N
46810-Enguera (Valencia)

Tel.: 962249085 Fax.: 962249086

Correu Electrònic: 46020297@edu.gva.es

<https://portal.edu.gva.es/iesenguera/es/centre/>

1. TEMPORALIZACIÓN: 10 sesiones

PORCENTAJE QUE SE DUALIZA: 15%

2. RESULTADO DE APRENDIZAJE (RA)

RA1 -. Almacena las mercancías seleccionando los procedimientos y técnicas en función de sus características.

3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- a) Se han descrito y aplicado los criterios de clasificación de mercancías.
- b) Se han interpretado los sistemas de codificación.
- c) Se han identificado los sistemas de almacenamiento.
- d) Se han descrito las características de los equipos de carga, descarga, transporte y manipulación interna.
- e) Se ha justificado la ubicación de las mercancías en el almacén.
- f) Se han identificado las condiciones de operatividad (orden, limpieza, temperatura, humedad y otras) del almacén.
- g) Se han determinado las normas de seguridad del almacén.

4. CONTENIDOS

- 1- Identificación de necesidades básicas de conservación y envasado según momento de uso o consumo y naturaleza de la elaboración.
- 2- Alteraciones y defectos.
- 3- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria.

5.- Determinación de los conocimientos y aprendizajes necesarios para alcanzar evaluación positiva en el módulo.

Estas competencias están recogidas en el Real Decreto que regula el ciclo, en el apartado del Currículo 2.1.2 competencia general, y son las siguientes:

- a) Aprovisionar y almacenar materias primas y auxiliares, atendiendo a las características del producto.
- h) Preparar y mantener los equipos e instalaciones garantizando el funcionamiento e higiene, en condiciones de calidad, seguridad y eficiencia.
- j) Promocionar y comercializar los productos elaborados aplicando las técnicas de marketing.
- m) Garantizar la trazabilidad y salubridad de los productos elaborados aplicando la normativa de seguridad alimentaria.
- n) Garantizar la protección ambiental utilizando eficientemente los recursos y recogiendo los residuos de manera selectiva.
- ñ) Cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales, de acuerdo con lo establecido en el proceso de elaboración del producto.
- o) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia manteniendo relaciones fluidas con los miembros de su equipo de trabajo, teniendo en cuenta su posición dentro de la organización de la empresa.
- s) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.

5.- Procedimientos e instrumentos de evaluación de los alumnos y criterios de

calificación que vayan a aplicarse.

- Evaluación continua de los temas por medio de pruebas escritas y/o prácticas.
- Al final de cada trimestre se hará una prueba con los contenidos no superados: Prueba con nota inferior a un 4 o prueba que habiendo obtenido una calificación entre 4 y 5, pero la media con el resto de pruebas es inferior a 5.
- Al final de curso, se realizará una prueba con los contenidos no superados durante el curso.
- La falta de asistencia superior a un 25%, mínimo 15% justificadas, ocasiona la pérdida de evaluación continua.
- La nota de las recuperaciones aprobadas es de un 5.

7. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

1.- EXAMEN TEÓRICO 0-8 PUNTOS mínimo 4 puntos

DOS EXAMENES POR EVALUACION CON PREGUNTAS A RELLENAR EN UNA PALABRA O UNA FRASE, O DESARROLLAR. TODAS ELLAS REQUERIRAN PENSAR Y ALGUNA REALIZAR CALCULOS.

2.- PARTICIPACIÓN Y COMPETENCIAS CLAVE 0-2 PUNTOS mínimo 1 puntos

COMPORTAMIENTO, atención al profesor, evitar charlas con los compañeros....
INICIATIVA, DISPOSICION

-0,1 PUNTOS CUANDO CADA VEZ QUE EL PROFESOR LLAME LA ATENCIÓN SOBRE ALGUNO DE ESTOS PUNTOS.

3.- ASISTENCIA: -0,10 puntos por hora sin justificar, máximo un 10%, perdida de evaluación continua.

El 15% de los resultados de Aprendizaje del Módulo serán impartidos en la empresa dentro de las horas asignadas a la formación en empresa, las cuales corresponden a un 25% del total de las horas del ciclo formativo de grado medio.

DEPARTAMENTO
INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
CURSO 2024-2025

CICLO GM

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

MÓDULO: SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

CURSO: 1º PANADERÍA, REPOSTERÍA Y CONFITERÍA

1. Limpia/desinfecta utillaje, equipos e instalaciones, valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos.

- a) Se han identificado los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los equipos, utillaje e instalaciones de manipulación de alimentos.
- b) Se han evaluado las consecuencias para la inocuidad de los productos y la seguridad de los consumidores de una limpieza/ desinfección inadecuada.
- c) Se han descrito los procedimientos, frecuencias y equipos de limpieza y desinfección (L+D).
- d) Se ha efectuado la limpieza o desinfección con los productos establecidos, asegurando la completa eliminación de éstos.
- e) Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos.
- f) Se han reconocido los tratamientos de Desratización, Desinsectación y Desinfección (DDD).
- g) Se han descrito los procedimientos para la recogida y retirada de los residuos de una unidad de manipulación de alimentos.
- h) Se han clasificado los productos de limpieza, desinfección y los utilizados para los tratamientos de DDD y sus condiciones de empleo.
- i) Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos DDD.

2. Mantiene buenas prácticas higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.

- a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas higiénicas.
- b) Se han identificado los peligros sanitarios asociados a los malos hábitos y sus medidas de prevención.
- c) Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos.
- d) Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos.
- e) Se han enumerado las enfermedades de obligada declaración.
- f) Se ha reconocido la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza.
- g) Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.

3. Aplica Buenas Prácticas de Manipulación de los Alimentos, relacionando éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos.

- a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación.
- b) Se han clasificado y descrito los principales riesgos y toxiinfecciones de origen alimentario relacionándolas con los agentes causantes.

- c) Se ha valorado la repercusión de una mala manipulación de alimentos en la salud de los consumidores.
- d) Se han descrito las principales alteraciones de los alimentos.
- e) Se han descrito los diferentes métodos de conservación de alimentos.
- f) Se ha evitado el contacto de materias primas o semielaborados con los productos procesados.
- g) Se han identificado alergias e intolerancias alimentarias.
- h) Se ha evitado la posible presencia de trazas de alérgenos en productos libres de los mismos.
- i) Se han reconocido los procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias.

4. Aplica los sistemas de autocontrol basados en el APPCC y de control de la trazabilidad, justificando los principios asociados al mismo.

- a) Se ha identificado la necesidad y trascendencia para la seguridad alimentaria del sistema de autocontrol.
- b) Se han reconocido los conceptos generales del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC).
- c) Se han definido conceptos clave para el control de potenciales peligros sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control y medidas correctivas.
- d) Se han definido los parámetros asociados al control de los puntos críticos de control.
- e) Se han cumplimentado los registros asociados al sistema.
- f) Se ha relacionado la trazabilidad con la seguridad alimentaria.
- g) Se ha documentado y trazado el origen, las etapas del proceso y el destino del alimento.
- h) Se han reconocido las principales normas voluntarias implantadas en el sector alimentario (BRC, IFS, UNE -EN ISO 9001:2000, UNE -EN ISO 22000: 2005 y otras).

5. Utiliza los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados.

- a) Se ha relacionado el consumo de cada recurso con el impacto ambiental que provoca.
- b) Se han definido las ventajas que el concepto de reducción de consumos aporta a la protección ambiental.
- c) Se han descrito las ventajas ambientales del concepto de reutilización de los recursos.
- d) Se han reconocido aquellas energías y/ o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente.
- e) Se han caracterizado las diferentes metodologías existentes para el ahorro de energía y el resto de recursos que se utilicen en la industria alimentaria y de restauración.
- f) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con el consumo de los recursos.

6. Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental.

- a) Se han identificado y clasificado los distintos tipos de residuos generados de acuerdo a su origen, estado y necesidad de reciclaje, depuración o tratamiento.
- b) Se han reconocido los efectos ambientales de los residuos, contaminantes y otras afecciones originadas en el proceso productivo.
- c) Se han descrito las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
- d) Se han reconocido los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos, vertidos o emisiones.
- e) Se han establecido por orden de importancia las medidas tomadas para la protección ambiental.
- f) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con la gestión de los residuos.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

MODULO0025 DE ELABORACIONES EN PANADERÍA Y BOLLERÍA

1. Evaluación.

1.1 Características

En este modelo de programación que se presenta, se entiende por evaluación: aquella actividad fundamental mediante la cual se obtiene, analiza y valora información sobre el proceso de enseñanza y aprendizaje, con la finalidad de que quienes participan en él, puedan tomar las decisiones necesarias para regularlo y mejorarlo. Esta información se obtiene a través de diversos **instrumentos, actividades y técnicas de evaluación**, y es valorada de acuerdo con unos **criterios de evaluación**.

La evaluación del módulo será **continua, orientadora, integradora e individualizada**, y se realizará en todos los momentos del proceso educativo, **al inicio, durante y al final del proceso**. Se realizará tomando como **referencia las capacidades y criterios de evaluación** establecidos para el módulo profesional, de esta forma se podrán realizar juicios de valor, necesarios para la orientación y para la toma de decisiones respecto al proceso de enseñanza- aprendizaje.

1.2 Cuándo evaluar ...??

La evaluación se llevará a cabo en tres fases: inicial, continua y final.

EVALUACIÓN INICIAL, DETECCIÓN DE CONOCIMIENTOS PREVIOS

- ✓ El objetivo principal es determinar la situación inicial del grupo-alumno/a
- ✓ Esta evaluación permitirá cumplir con el principio metodológico de partir del nivel de desarrollo del alumno.
- ✓ Previo al inicio de cada una de las unidades de trabajo se llevará a cabo un sondeo general para tomar conciencia del nivel de conocimientos de los alumnos en tales áreas mediante una actividad inicial.

EVALUACIÓN CONTINUA O FORMATIVA

- ✓ Se realiza en la fase del proceso en curso (evaluaciones) y determina el desarrollo y proceso de cada alumno/a del grupo-clase durante la acción formativa.
- ✓ Con ella se identifican los avances y las dificultades que se van produciendo en cada una de las unidades de trabajo.
- ✓ La principal técnica para llevar a cabo dicha evaluación es la observación continua en el aula y en el taller de pastelería.

EVALUACIÓN FINAL O SUMATIVA

- ✓ Reúne todos los datos recogidos durante el proceso evaluativo.
- ✓ Me permite valorar de modo global el cumplimiento de los objetivos propuestos al inicio de esta programación. Para ello se utilizan los criterios de evaluación que actuarán como referente objetivo y conciso: elaboración y calificación de exámenes teóricos y prácticos, resolución de ejercicios, etc.

1.3 Procedimiento de la Evaluación

Pruebas de evaluación: teóricas y prácticas según los contenidos de cada UD

TEÓRICAS (ver secuenciación punto 6)

- ✓ **Evaluación previa:** al comienzo de cada U.D se evaluará los conocimientos previos del alumno/a, mediante modelo de prueba adjunto, con este resultado no evaluable, me permite reforzar los contenidos básicos no adquiridos de materias anteriores.
- ✓ **(ABP) Actividades Basadas en Proyectos:** según las UD implicadas se evaluarán los proyectos grupales expuestos.
- ✓ **Actividades de consolidación:** se evaluarán al finalizar cada bloque de contenidos teóricos programados, según distribución (ver secuenciación). Pruebas de carácter respuesta breve, verdadero—falso, respuesta múltiple, etc... se evalúan del 1 al 10 y se realiza media ponderada.
- ✓ **Actividades de refuerzo:** se evaluarán como trabajo actitudinal, ya que, es un refuerzo para alumnos/as menos avanzados/as.
- ✓ **Actividades de ampliación-investigación:** Según actividades programadas, se evaluará una en la 1º, 2ª y 3ª Eval. Su entrega es obligatoria para poder evaluar todos los coeficientes de la evaluación y ponderará con el resto de notas conceptuales.

PRÁCTICAS (ver secuenciación punto 6)

- ✓ **Seguimiento diario:** se evaluarán todas las sesiones prácticas a través de tabla adjunta, cada sesión corresponde a unas prácticas programadas, que serán cuantificadas en nota del 1 al 10 donde se valoran conceptos procedimentales y actitudinales. Se aplicará media ponderada.
- ✓ **Pruebas prácticas:** según secuenciación, se evaluarán los conceptos procedimentales y actitudinales en dos pruebas, en la 2º y 3º eval. trimestral, Su nota será del 1 al 10 y ponderará según valor de calificación establecido.

1.4 Criterios de evaluación del Módulo / Us. Ds

Los criterios de evaluación serán entregados al alumno al principio del curso en un resumen de PD. de acuerdo con el **RD 1396/2007**, que establece el título y que constituyen la base del proceso evolutivo.

1.5 Criterios de calificación

La calificación resultante de valorar el proceso y el resultado de aprendizaje a luz de los instrumentos y criterios de evaluación se expresa mediante un sistema de calificaciones cuantitativas con cifras enteras recogido en el **RD 1396/2007**. Se entregarán al alumno al principio del curso académico.

La nota final del módulo será la media aritmética de las **tres evaluaciones**. Para obtener la nota final de cada trimestre, se ponderará la media obtenida en cada apartado (procedimental, conceptual y actitudinal), necesitando como factor indispensable para aprobar, que cada apartado sea igual o superior al ≥ 5 (50 % de los conocimientos mínimos exigibles).

CALIFICACIÓN				
Las valoraciones de cada apartado se realizarán numéricamente, <u>en una escala del 1 y 10</u> que puntuarán las distintas actividades de cada apartado				
Contenidos	Instrumentos	100%	Requisitos del promedio	
Teoría	Actividades de desarrollo/aprendizaje	35%	5%	Para aprobar, cada apartado debe ser igual o superior al 5 Las actividades obligatorias deben ser entregadas
	Actividades de ampliación/investigación		10%	
	Actividades de consolidación (exámenes)		20%	
Práctica	Seguimiento diario	45%	20%	
	Pruebas prácticas		25%	
Competencias clave	Actividades de refuerzo	20%		
	Participación, colaboración, autonomía, trabajo en equipo, aplicación de normas de seguridad, etc...			

El 15% de los resultados de Aprendizaje del Módulo serán impartidos en la empresa dentro de las horas asignadas a la formación en empresa, las cuales corresponden a un 25% del total de las horas del ciclo formativo de grado medio.

1.6 Recuperación / PromociónEl alumno/a que no supere el 50 % de los contenidos mínimos exigidos, recuperará mediante su progresivo desarrollo en el aula y taller, efectuando aquellas labores, pruebas escritas, trabajos específicos, etc... qué, el profesor considere oportuno, según las características de los contenidos no superados.

Este proceso de recuperación se plantea **en dos fases**:

DE CARÁCTER PREVENTIVO

Antes de las calificaciones trimestrales, el carácter procesual de la evaluación y la aplicación ya desde el principio de diferentes instrumentos de evaluación, permite la puesta en práctica de determinadas medidas de recuperación (entendidas como actividades puntuales de apoyo y refuerzo, o como un plan de trabajo más sistemático y dilatado, tal y como se explica en el apartado de la programación, dedicado a la atención a la diversidad) con el objetivo de mejorar el rendimiento académico del alumno.

UNA VEZ SUSPENDIDO EL ALUMNO

Los contenidos conceptuales no son continuos, por lo que, en caso de ser suspendidos, se deberán recuperar en las fechas establecidas por el profesor:

Recuperación de Contenidos Teóricos	
Convocatoria ordinaria:	a lo largo de las tres evaluaciones todos aquellos exámenes parciales no superados con un ≥ 5 , se recuperan al final del curso en las fechas secuenciadas. Se hará media de los todos los parciales
Convocatoria extraordinaria de Julio:	aquellos alumnos/as que no hayan superado la convocatoria ordinaria se presentarán a la prueba evaluativa de julio, basada en una única prueba recopilatoria de los contenidos teóricos no superados. Nota máxima de recuperación: 5

El número de convocatorias ordinarias y extraordinarias, la anulación de matrícula, la renuncia a la evaluación, el acceso a la convocatoria extraordinaria de junio y la promoción a segundo curso serán los dispuestos en la resolución figurada en la normativa reguladora del **R.D. 1396/2007 de 29 octubre**.

1.1 Evaluación procesal de la formación

Se evaluará el proceso de enseñanza-aprendizaje por parte de los alumnos/as, para poder tomar las medidas correctoras oportunas en caso necesario.

Se realizará trimestralmente como máximo, y como mínimo, una vez durante el curso; para ello se pasará a los alumnos/as un cuestionario anónimo, donde se valorarán aspectos relacionados con el trato a los alumnos, con la profesionalidad del docente y con la evaluación.

1.2 Evaluación / Seguimiento de la P.D.

Trimestralmente se evaluará el desarrollo de la P.D., se hará de cada módulo, y el departamento elaborará una memoria a tramitar a jefatura de estudios para futuro informe.



**GENERALITAT
VALENCIANA**

Conselleria d'Educació,
Universitats i Ocupació



Plaça Manuel Tolsá, S/N
46810-Enguera (Valencia)
Tel.: 962249085

Correu Electrònic: 46020297@edu.gva.es
<http://portal.edu.gva.es/iesenguera/es/centre/>



Unió Europea

Fons Social Europeu
El FSE inverteix en el teu futur

DEPARTAMENT HOSTELERÍA Y TURISMO CURS 2024-2025	CICLE
--	--------------

CRITERIS D' AVALUACIÓ

TRIMESTRE	UD.	Denominación de la UD	SESIONES
1	UD 1	Conceptos generales y terminología	15
	UD 2	Maquinaria, utensilios y equipos	15
	UD 3	Operaciones básicas de pastelería. Manejo de utensilios	10
2	UD 4	Materias Primas	20
	UD 5	Masas Esponjadas	30
	UD 6	Masas Estiradas	30
3	UD 8	Elaboración y conservación de cremas y relleno. Merengues. Semifríos	35
	UD 9	Elaboración y conservación de baños, salsas, coberturas, jarabes y mermeladas	25
	UD 10	Decoración de productos de pastelería y repostería	20
	UD 11	FCT Dual en la empresa (140 h)	25
TOTAL HORAS			224

a) Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se ha 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 limpieza, asegurando la total eliminación



de los residuos de los productos de elaboración y de limpieza.

- d) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de maquinaria siguiendo los procedimientos establecidos.
- e) Se han ejecutado las operaciones de mantenimiento de primer nivel.
- f) Se han regulado y/o programado los equipos de elaboración en función de los requerimientos del proceso.
- g) Se han descrito las principales anomalías de los equipos así como las medidas correctoras.
- h) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de las tareas.
- i) Se ha descrito el procedimiento de eliminación de residuos empleados en el mantenimiento y limpieza de los equipos e instalaciones.
- j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido las características generales de las masas y pastas básicas (azucaradas, batidas, escaldadas, hojaldre).
- b) Se han identificado los productos más significativos obtenidos a partir de masas y pastas básicas.
- c) Se ha interpretado la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes.
- d) Se han ajustado los ingredientes a cada producto y cantidad a elaborar.
- e) Se ha controlado la temperatura, velocidad, tiempo y otros parámetros de elaboración de masas y pastas
- f) 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).
- g) 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.
- h) Se ha descrito el procedimiento de regeneración de elaboraciones congeladas.
- i) Se han aplicado las normas de higiene alimentaria y de seguridad laboral.



3. Obtener jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones, describiendo y aplicando lastécnicas 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 ha ajustado la formulación para los distintos productos y cantidades a elaborar.
 - f) Se ha seguido la secuencia de incorporación de los ingredientes.
 - g) Se ha controlado la temperatura, fluidez, cocción, montado o consistencia de cada una de las elaboraciones.
 - h) Se ha contrastado las características de los productos obtenidos con las especificaciones de elaboración.
 - 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.
4. Decorar 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 dispuestos los diferentes elementos de la decoración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos.
- h) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de

su utilización o regeneración.

- i) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.
- j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental

b) Criterios de calificación e instrumentos.

Contenidos conceptuales: 40 %

<ul style="list-style-type: none"> • Ejercicios escritos.
<ul style="list-style-type: none"> • Entrega de fichas técnicas.
<ul style="list-style-type: none"> • Exámenes escritos. En estos se valorará los contenidos, ortografía, y la sinterización de la información.
<ul style="list-style-type: none"> • Trabajos.

Las unidades suspendidas con menos de un 3 no hacen media por lo que se recuperaran antes de la evaluación ORDINARIA O FINAL, según las fechas establecidas a tal efecto, quedando el módulo suspendido en la evaluación. La no presentación a un examen (por cualquier índole), este, se realizará también antes de la evaluación ORDINARIA O FINAL junto con las recuperaciones.

Contenidos procedimentales: 40%

<ul style="list-style-type: none"> • Trabajo en el taller diario tiene un valor de 0,45 por sesión. 	Planificación y desarrollo de tareas en taller.
	Aplicación de métodos lógicos en cada situación.
	Orden y clasificación de materiales.
	Organización del trabajo.
	Autonomía.
<ul style="list-style-type: none"> • Exámenes prácticos 	

La nota del procedimental se divide en el 60% práctica diaria (la no asistencia significa no evaluada) y del 40% relativa a los exámenes prácticos. Estos podrán ser grabados mediante medios audiovisuales como fotografías y/o videos. Los exámenes podrán ser tutelados por uno o varios profesores de este departamento.

Al ser una evaluación continua, la recuperación será diaria mediante la repetición de prácticas similares y/o análogas.

Con carácter general no se admitirá el acceso de ningún alumno al aula taller, que no esté completamente bien uniformado y con los materiales adecuados para realizar las pruebas prácticas, tanto para la práctica diaria, así como para la realización de

exámenes prácticos. En el caso de no poder realizar dicha prueba por falta de estos requisitos, la prueba será calificada como no evaluado.

Contenidos actitudinales: 20%

• Puntualidad.
• Uniformidad y aseo personal.
• Responsabilidad en el trabajo.
• Trabajo en equipo.
• Participación en aula y taller.
• Iniciativa en el trabajo.
• Capacidad para resolver problemas.
• Seguir las órdenes.

c) Asistencia a clase y puntualidad (relación con la evaluación y calificación):

La evaluación continua requiere la asistencia regular a las clases y actividades programadas, siendo necesaria la asistencia al menos del 85% de las clases y actividades previstas en el módulo, el incumplimiento de dicho requisito supondrá la pérdida de dicho derecho (el alumno podrá asistir, pero ya no se le evaluará).

Aquellos alumnos/as que superen el 15% de faltas de asistencia de las horas totales del módulo (18 h), realizarán una prueba conceptual con carácter eliminatorio, en las fechas indicadas, siendo imprescindible para acceder a las mismas, la presentación de todos los trabajos realizados durante el año. Todas las notas recogidas durante el año pierden su validez, siendo la nota final la prueba conceptual de recuperación y el examen práctico final.

d) Instrumentos y criterios de recuperación.

Recuperación de la evaluación ordinaria:

Para la recuperación de las actividades de enseñanza aprendizaje de las distintas unidades didácticas utilizaremos los siguientes procedimientos:

De la parte conceptual se realizará un examen de carácter teórico de aquellas unidades no superadas con un 3 a lo largo de los trimestres.

Los trabajos no presentados deberán ser entregados para poder aprobar el módulo en la fecha determinada por el profesorado antes de la evaluación final.

De la parte procedimental se realizará en el día a día, ya que trabajamos integrando conocimientos todos los días y siendo dichos conocimientos repetitivos según se avanza en los procesos.

Nota final ordinària:

Para obtener la nota total se sacará la media de los tres conceptos, aplicando sus porcentajes.

El mòdul està aprovat amb una nota superior a 5, inferior a 4 no s'obté mitjana i el mòdul quedarà suspès.

Recuperació de la evaluació extraordinària

- A) Examen de caràcter teòric. Esta prueba constará de una selección de preguntas de la materia vista durante el curso. Dicha prueba tendrá un valor del 30- 40% de la nota final.
- B) Examen teórico/práctico. Esta prueba constará de una selección de pruebas o prueba de las prácticas realizadas a lo largo del curso. Esta prueba tendrá un valor del 60% de la nota final.
- E) Para hacer el cálculo del promedio de la nota media del alumno, es necesario haber superado con un 5 los apartados A y B.

Observación: En el caso de que no se haya presentado los trabajos exigidos durante el curso, será necesario presentarlos en dicha convocatoria para poder aprobar el módulo. En este caso el cálculo de la nota será el siguiente: carácter teórico 30%, carácter práctico 60 % y el trabajo el 10%. Siendo necesario superar con un 5 las tres partes anteriormente mencionadas para aprobar la asignatura, según los casos.

GENERAL:

El profesor está en derecho de exigir contenidos ya impartidos durante todo el curso vigente. Las evaluaciones con su calificación, el número de convocatorias ordinarias y extraordinarias, la anulación de matrícula, la renuncia a la evaluación, el acceso a la convocatoria extraordinaria de junio y la promoción a segundo curso y/o acceso a la formación en centros de trabajo serán los dispuestos en la resolución figurada en la normativa reguladora.

**DEPARTAMENTO DE
INDUSTRIAS
ALIMENTARIAS**

CURSO 2024-2025

**MATERIAS PRIMAS Y
PROCESOS EN
PANADERÍA, PASTELERÍA
Y REPOSTERÍA.**

1º CFGM PANADERIA,
PASTELERIA Y CONFITERIA

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1: Descripción de las principales materias primas y auxiliares

1. TEMPORALIZACIÓN: 24 sesiones

2. RESULTADO DE APRENDIZAJE

RA1. Caracteriza materias primas y auxiliares, justificando su empleo en función del producto a obtener.

3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Se han clasificado y caracterizado los diferentes tipos y presentaciones comerciales.
- Se han descrito las características organolépticas y las propiedades físicas y químicas básicas.
- Se han identificado y diferenciado las funciones que ejercen en los productos.
- Se han enumerado los parámetros de calidad y relacionado con su aptitud de uso.
- Se han descrito las condiciones de almacenamiento y conservación.
- Se han enumerado los defectos y alteraciones, valorándose su repercusión.
- Se han caracterizado las funciones, dosificación y efectos de los aditivos.
- Se ha evaluado la correcta idoneidad de las materias primas y auxiliares mediante la toma de muestras y controles básicos.
- Se han definido los controles básicos de materias primas/auxiliares y productos.
- Se han aplicado test sensoriales o catas para valorar las características organolépticas.

UNIDAD DIDÁCTICA 2: Caracterización de los productos de panadería, pastelería, confitería y repostería.

1. TEMPORALIZACIÓN: 24 sesiones

2. RESULTADO DE APRENDIZAJE

RA2. Reconoce los productos de panadería, bollería, pastelería, confitería y repostería, justificando sus características específicas.

3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- a) Se han identificado los principales productos de panadería, bollería, pastelería, confitería y repostería, justificando sus características específicas.
- b) Se han descrito sus principales características físicas y químicas.
- c) Se han reconocido sus características organolépticas.
- d) Se ha relacionado su composición con determinados alergias o trastornos alimentarios.
- e) Se ha reconocido la Reglamentación Técnico Sanitaria para la fabricación y elaboración de los diferentes productos.
- f) Se han reconocido las principales innovaciones en la elaboración de productos de panadería.

UNIDAD DIDÁCTICA 3: Procesos de elaboración básicos

1.TEMPORALIZACIÓN: 16 sesiones

2. RESULTADO DE APRENDIZAJE

RA3. Analiza los procesos de elaboración, relacionándolos con los productos a obtener.

3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- a) Se han descrito los principales procesos de elaboración en panadería, bollería, pastelería, confitería y repostería.
- b) Se han secuenciado las operaciones, justificándose el orden establecido.
- c) Se han identificado las variables de control de los procesos de elaboración.
- d) Se han descrito las modificaciones físicas, químicas y biológicas de las masas y productos.
- e) Se han enumerado las anomalías más frecuentes y sus medidas correctoras
- f) Se ha evaluado la relevancia de las levaduras en el procesado de las masas.
- g) Se ha valorado el orden y limpieza como elemento imprescindible en el proceso de elaboración.
- h) Se han valorado los procesos artesanales frente a los industriales

UNIDAD DIDÁCTICA 4: Caracterización de los procesos de conservación.

1.TEMPORALIZACIÓN: 22 sesiones

2. RESULTADO DE APRENDIZAJE

RA5. Caracteriza los procesos de conservación, justificando su necesidad

3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- a) Se han enumerado los parámetros que influyen en la conservación de los alimentos.
- b) Se han descrito los diferentes métodos de conservación.
- c) Se han identificado las consecuencias de una mala conservación.
- d) Se ha relacionado cada producto con sus necesidades de conservación específica.
- e) Se han identificado los parámetros que influyen en la conservación (actividad de agua, temperatura, humedad y otros).
- f) Se ha justificado la caducidad de los productos.
- g) Se ha valorado el gasto energético asociado a la conservación de productos

UNIDAD DIDÁCTICA 5: El Obrador

1.TEMPORALIZACIÓN: 10 sesiones

2.RESULTADO DE APRENDIZAJE

RA4. Caracteriza los equipos e instalaciones de elaboración de productos de panadería, pastelería, repostería y confitería, relacionándolos con sus aplicaciones

3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- a) Se han clasificado los diferentes tipos de equipos y maquinaria.
- b) Se han determinado las características técnicas de los diferentes equipos.
- c) Se han descrito los principios de funcionamiento de los equipos
- d) Se han reconocido las aplicaciones de los equipos y maquinaria.
- e) Se han identificado las medidas de seguridad de los equipos.
- f) Se ha justificado la disposición de los equipos en el obrador.
- g) Se han reconocido los accesorios asociados a cada equipo en función de las elaboraciones.
- h) Se han reconocido las características propias de un obrador.
- i) Se han valorado las nuevas tecnologías en los procesos de elaboración.

DEPARTAMENTO DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

CURSO 2024-2025

PRESENTACIÓN Y VENTA DE PRODUCTOS DE PANADERÍA Y PASTELERÍA

1º CFGM PANADERIA,
PASTELERIA Y CONFITERIA

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1: Vitrina y escaparatismo

1.TEMPORALIZACIÓN: 13 sesiones

2.RESULTADO DE APRENDIZAJE

RA2: Expone los productos elaborados en vitrinas, describiendo y aplicando las técnicas de escaparatismo.

3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Se han analizado las características de los expositores y vitrinas.
- Se ha identificado el efecto que producen en el cliente los diferentes modos de ubicar los productos.
- Se han identificado los parámetros físicos y comerciales que determinan la colocación de los productos.
- Se ha renovado el expositor en función de la estacionalidad.
- Se ha rotado la presentación de los productos para captar el interés del cliente.
- Se han analizado los elementos y materiales de comunicación comercial.
- Se ha realizado el boceto o modelo gráfico publicitario.
- Se han ubicado los carteles y precios de forma que capte la atención del consumidor.
- Se han definido los criterios de composición y montaje del escaparate.

UNIDAD DIDÁCTICA 2: Fijación de precios

1.TEMPORALIZACIÓN: 14 sesiones

2. RESULTADO DE APRENDIZAJE

RA1. Fija los precios de los productos elaborados y de las ofertas, analizando costes y beneficios.

3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- a) Se han identificado los diferentes tipos de costes
- b) Se han determinado las variables que intervienen en el coste y en el beneficio
- c) Se ha realizado el escandallo del producto
- d) Se han interpretado las fórmulas y conceptos de interés, descuentos y márgenes comerciales.
- e) Se ha descrito el método para calcular los costes de producción
- f) Se ha fijado el precio de un producto con un beneficio establecido.
- g) g. Se han actualizado los precios a partir de la variación de los costes.

UNIDAD DIDÁCTICA 3: Atención al cliente

1.TEMPORALIZACIÓN: 13sesiones

2. RESULTADO DE APRENDIZAJE:

RA4. Atiende al cliente, caracterizando y aplicando las técnicas de comunicación.

3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- a) Se han descrito los parámetros que caracterizan la atención al cliente.
- b) Se han descrito las diferentes técnicas de comunicación.
- c) Se han reconocido los errores más comunes que se cometen en la comunicación.
- d) Se han descrito la forma y actitud en la atención y asesoramiento al cliente.
- e) Se ha identificado la tipología del cliente y sus necesidades de compra.
- f) Se han explicado las técnicas de venta básicas para captar la atención y despertar el interés en función del tipo de cliente.
- g) Se han seleccionado los argumentos adecuados ante las objeciones planteadas por el cliente.
- h) Se han analizado las estrategias para identificar la satisfacción del cliente.

UNIDAD DIDÁCTICA 4: Cierre de operaciones de venta, proceso y registro

1. TEMPORALIZACIÓN: 15 Sesiones

2. RESULTADO DE APRENDIZAJE

RA3. Cierra la operación de venta, analizando los procedimientos de registro y cobro.

3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Se han enumerado los diferentes lenguajes de codificación de precios.
- Se ha explicado el funcionamiento del terminal del punto de venta.
- Se han identificado las fases de las operaciones de arqueo y cierre de caja, justificando las desviaciones.
- Se ha identificado la validez de un cheque, pagaré, tarjeta de crédito/debito, tarjeta de empresa, efectivo o pago realizado por internet.
- Se ha identificado la validez de vales, descuentos, bonos y tarjetas de empresa relacionados con campañas promocionales.
- Se ha descrito el proceso de anulación de operaciones de cobro.
- Se ha cumplimentado la documentación asociada al cobro.
- Se ha reconocido el potencial de las nuevas tecnologías como elemento de consulta y apoyo

UNIDAD DIDÁCTICA 5: Satisfacción del cliente: Reclamaciones y quejas

1. TEMPORALIZACIÓN: 14 sesiones

2. RESULTADO DE APRENDIZAJE

RA5. Resuelve quejas y reclamaciones, valorando sus implicaciones en la satisfacción del cliente.

3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Se han identificado las técnicas para prever conflictos.
- Se ha detectado la naturaleza del conflicto y la reclamación.
- Se han descrito las técnicas utilizadas para afrontar quejas y reclamaciones de los clientes.
- Se ha identificado el proceso a seguir ante una reclamación.
 - Se han aplicado las técnicas de comportamiento asertivo, resolutivo y positivo.
- Se ha identificado la documentación asociada a las reclamaciones.
- Se han analizado las consecuencias de una reclamación no resuelta.
- Se han identificado los elementos formales que contextualizan una reclamación

**DEPARTAMENTO
INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
CURSO 2024-2025**

CICLO GM

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

MÓDULO : ELABORACIONES DE CONFITERÍA Y OTRAS ESPECIALIDADES (0027)

CURSO : 2º - CICLO PANADERÍA, REPOSTERÍA Y CONFITERÍA

RA 1- Elabora masas y productos de galletería, justificando su composición

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- Se han reconocido las características de cada tipo de masa de galletería y los productos asociados.
- Se ha interpretado la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes.
- Se ha ajustado la fórmula para los distintos productos y cantidades a elaborar
- Se han seleccionado los ingredientes, equipos y utillaje.
- Se han realizado las operaciones de mezclado, fundido o amasado y refinado, horneado y otras, controlando los parámetros para asegurar un producto acorde con las especificaciones.
- Se han verificado las características físicas y organolépticas de la masa o producto de galletería.
- Se han identificado los defectos de elaboración de los distintos tipos de masas y las posibilidades de corrección.
- Se han regulado los parámetros: tiempo, humedad, frecuencia y volumen de carga en el horno.
- Se ha realizado el mantenimiento de primer nivel y la limpieza de los equipos.
- Se han adoptado medidas de higiene y seguridad alimentaria, y de prevención de riesgos laborales.

RA 2- Elabora productos a base de chocolate, relacionando la técnica con el producto final.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- Se han reconocido los tipos de pastas de chocolate y sus ingredientes.
- Se ha ajustado la fórmula para los distintos productos y cantidades a elaborar.
- Se ha controlado las operaciones de atemperado, moldeado y enfriamiento del producto.
- Se han identificado los defectos de elaboración y las posibilidades de corrección.
- Se han reconocido las técnicas para el moldeado de figuras de chocolate manifestando disposición e iniciativa positivas para la innovación.
- Se han obtenido productos por la unión de piezas o por arranque de virutas de chocolate.
- Se han identificado las técnicas para la coloración de chocolates.

- h) Se han aplicado los procedimientos de elaboración de motivos de decoración (canelas, virutas y otros).
- i) Se han realizado las operaciones de mantenimiento de primer nivel y de limpieza de los equipos.
- j) Se han aplicado las medidas de higiene y seguridad alimentaria.

RA 3- Obtiene turrone y mazapanes, describiendo y aplicando el procedimiento de elaboración

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- a) Se ha interpretado la fórmula y función de cada uno de los ingredientes.
- b) Se ha ajustado la fórmula para los distintos productos y cantidades a elaborar.
- c) Se han seleccionado los ingredientes, equipos y utillaje.
- d) Se ha seguido la secuencia de operaciones del proceso de elaboración de masas de turrón y mazapán.
- e) Se han identificado los defectos de elaboración y las posibilidades de corrección.
- f) Se han enumerado las operaciones del formado de piezas.
- g) Se han fijado los parámetros a controlar en cada una de las etapas del proceso.
- h) Se han realizado las operaciones de mantenimiento de primer nivel y de limpieza de los equipos.
- i) Se han adoptado medidas de higiene y seguridad.

RA 4- Obtiene caramelos, confites y otras golosinas, justificando la técnica seleccionada.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- a) Se han reconocido las características generales de los distintos tipos de mezclas base para elaborar caramelos, confites y otras golosinas.
- b) Se han identificado los ingredientes complementarios (aromas, colorantes y acidulantes, entre otros).
- c) Se ha ajustado la fórmula para los distintos productos y cantidades a elaborar.
- d) Se han seleccionado los ingredientes, equipos y utillaje.
- e) Se han aplicado las diferentes operaciones que integran los procesos de elaboración de caramelos, confites y otras golosinas (mezclado, cocción, atemperado, estirado, troquelado, moldeado, formado, grageado, extrusionado, enfriado y otras).
- f) Se han fijado los parámetros a controlar en cada una de las etapas del proceso.
- g) Se han identificado las características físicas y organolépticas de cada producto y los defectos o desviaciones.
- h) Se han identificado las operaciones de elaboración de caramelos, confites y golosinas.
- i) Se han realizado las operaciones de limpieza y de mantenimiento de primer nivel de los equipos.
- j) Se han adoptado las medidas de higiene y seguridad.

RA 5- Obtiene helados artesanales, describiendo y aplicando la técnica de elaboración.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- Se han enumerado los distintos tipos de helados, sus características e ingredientes.
- Se ha interpretado la fórmula y función de cada uno de los ingredientes.
- Se ha explicado la función de los emulgentes en las características del producto final.
- Se ha descrito la secuencia y parámetros de control de las operaciones del proceso (mezclado, homogeneización, pasteurización, maduración, mantecación, endurecimiento, conservación y almacenaje).
- Se han contrastado las características de la mezcla con sus especificaciones.
- Se han propuesto reajustes en la dosificación o condiciones de mezclado en caso de desviaciones.
- Se ha procedido al congelado y conservación del producto.
- Se han realizado las operaciones de mantenimiento de primer nivel de los equipos, así como su limpieza.
- Se han adoptado medidas de higiene y seguridad y de prevención de riesgos laborales.

RA 6- Elabora otras especialidades regionales y estacionales, justificando la técnica seleccionada.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- Se han descrito las principales especialidades regionales, tradicionales y estacionales.
- Se han identificado los ingredientes que componen estas especialidades.
- Se han seleccionado las materias primas, equipos y utillaje.
- Se ha descrito la secuencia de operaciones que integra el proceso de elaboración (laminado, troceado, escudillado, moldeado, cocción y otras).
- Se han controlado los parámetros del proceso para obtener productos con las características físicas y organolépticas establecidas.
- Se han aplicado medidas correctoras en caso de defecto o desviación.
- Se han realizado el mantenimiento de primer nivel y la limpieza de los equipos.
- Se han aplicado las normas de calidad y seguridad alimentaria.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

En referencia a los contenidos teóricos:

-Se realizarán pruebas escritas de los conceptos aprendidos, parcializándose las mismas a lo largo del trimestre, debiendo tener una nota igual o superior a 5 para no tener que realizar la recuperación de cada uno de ellos en la fecha que se establezca.

- La nota final de la evaluación, en la parte conceptual, procederá de la suma de los porcentajes de : exámenes teóricos , actividad- proyecto recetas típicas CV, y actividades solicitadas.
- Solamente será válida para que haga media final las calificaciones igual o superior a 5.
- La evaluación es continua.
- En caso de ir a convocatoria ordinaria o extraordinaria, si el alumno supera la recuperación positivamente, independientemente de la nota que tenga en el examen, la nota será 5.

En referencia a los contenidos de carácter práctico:

- La evaluación será continua. Se realizará una prueba práctica al final de cada trimestre en el taller. El alumno deberá superar al menos la última prueba por ser una evaluación continua.
- No existirá la recuperación práctica en la segunda convocatoria (se entiende que si durante todo el año académico el alumno no ha sido capaz de adquirir una serie de conocimientos y destrezas no los va a poder conseguir en unos días). Pese a dicho razonamiento por parte del equipo docente, el alumno que se presente, se le realizará un supuesto teórico práctico de los contenidos que se han visto durante el curso.
- Al finalizar el curso se pedirá un dossier de todas las fichas técnicas que se trabajen en el taller y será parte del porcentaje de la nota de cada evaluación. Este trabajo será revisado por la profesora en cada una de las evaluaciones.

En lo respectivo al trabajo de equipo en taller y la participación activa en el aula

- Se valorará el trabajo diario y la actitud en la realización del mismo, la motivación en los logros obtenidos y la adquisición de destrezas.
- Se tendrá en cuenta el esfuerzo, el interés, la colaboración, el trabajo en grupo y la participación del alumnado.
- Se valorará la puntualidad, la limpieza, acudir a clases adecuadamente equipado.
- Los móviles : Estará prohibido el uso del móvil, excepto permiso expreso del profesorado tanto en el taller como en el aula.

OTROS ASPECTOS A TENER EN CUENTA:

-Se evaluarán y corregirán los trabajos entregados en el plazo acordado.

-No se realizarán las pruebas en otros días que los señalados para las mismas.

Su no presentación quedara bajo la decisión de la profesora de fijar otra fecha o ir directamente a la recuperación del trimestre en convocatoria ordinaria primero o extraordinaria .

-La asistencia a clase será obligatoria. Las faltas no justificadas o indebidamente justificadas disminuirán la nota final y más de un 15% de ellas en un trimestre significará la pérdida del derecho al examen práctico.

Siendo justificadas aquellas expedidas por: asuntos médicos, juzgados, administraciones o funerarias.

-La acumulación del 15% de faltas en el total del módulo significará la pérdida del derecho a la evaluación continua. El alumno podrá evaluarse de dicho módulo en la primera convocatoria (evaluación ordinaria de junio).

-Para superar cada evaluación, los alumnos deben obtener en los dos criterios de calificación, una puntuación de 5 como mínimo, en este caso, se realizará la media de las diferentes notas. (Una nota inferior a 5, deshabilitará la media, teniendo la evaluación suspendida.)

-Los alumnos que suspendan el módulo en la primera convocatoria (evaluación ordinaria de junio), disponen de la segunda convocatoria (evaluación extraordinaria de Julio) para poder aprobar.

-La nota de la evaluación final será la media ponderada de las dos evaluaciones (1ª evaluación 30%, y 2ª evaluación 70%).

- Los alumnos de este curso 2024 -2025, forman parte de la última promoción, antes de que entre en vigor, el apartado de FCT DUAL, para los 2 cursos de este ciclo (1º y 2º) por lo tanto, realizarán el total de sus horas de FCT, a partir de la primera semana de marzo en la empresa asignada , teniendo solamente 2 evaluaciones y sus correspondientes convocatorias de recuperación, como se ha venido haciendo en el sistema educativo valenciano hasta ahora.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

El porcentaje de la nota será el correspondiente a cada uno de los puntos evaluables que anteriormente han sido mencionados, el cual se detalla a continuación:

Pruebas teóricas-----40%
Pruebas práctico-----60%

Resultado de Aprendizaje X		
100 %	Actividades de Aula 40%	70% examen teórico
		30% otras actividades (si procede)
	Actividades de Taller 60%	60% ejercicios prácticos diarios
		40 % examen práctico (si procede)

CICLO FORMATIVO: GM Panadería Repostería y Confitería

NIVEL : 2º GM	MÓDULO: 0028 Postres en Restauración.
CURSO : 2024 - 2025	DPTO : Industrias Alimentarias

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

RA1. Organiza las tareas para la elaboración de postres de restauración analizando las fichas técnicas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han interpretado los diversos documentos relacionados con la producción.
- b) Se han determinado y secuenciado las distintas fases de la producción.
- c) Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas, etc. d) se ha reconocido la importancia del orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo.
- e) Se han determinado los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos.
- f) Se ha valorado, desde el ámbito organizativo, la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

RA2. Elabora postres a base de frutas reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres a base de frutas y relacionado con sus posibilidades de aplicación.
- b) Se han distinguido y realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases del proceso para elaborar postres a base de frutas.
- c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.
- d) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres a base de frutas siguiendo los procedimientos establecidos.
- e) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- f) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.
- g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

RA3. Elabora postres a base de lácteos identificando métodos y aplicando procedimientos.

Criterios de evaluación:

- Se han caracterizado los diferentes tipos de postres a base de lácteos.
- Se han distinguido las distintas fases del proceso de elaboración respetando la formulación.
- Se han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración.
- Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres a base de lácteos siguiendo los procedimientos establecidos.
- 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.

RA4. Elabora postres fritos y de sartén reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

Criterios de evaluación:

- Se han caracterizado los diferentes tipos de postres fritos y de sartén.
- Se han distinguido las distintas fases del proceso de elaboración.
- Se han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración.
- Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres fritos y de sartén siguiendo los procedimientos establecidos.
- 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.

RA5. Elabora helados y sorbetes, identificando y secuenciando las fases y aplicando métodos y técnicas.

Criterios de evaluación:

- Se han caracterizado los diferentes tipos de helados y sorbetes.
- Se han identificado las materias primas específicas de helados y sorbetes.
- Se han distinguido las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración.
- Se han realizado los procesos de elaboración de helados y sorbetes siguiendo los procedimientos establecidos.
- 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.

RA6. Elabora semifríos reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado los diferentes tipos de semifríos.
- b) Se han distinguido las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración.
- c) Se han realizado los procesos de elaboración de semifríos siguiendo los procedimientos establecidos.
- d) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- e) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.
- f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

RA7. Presenta postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería, relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha identificado el proceso de utilización o regeneración de productos que lo precisen.
- b) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.
- c) Se han realizado las diversas técnicas de presentación y decoración en función de las características del producto final y sus aplicaciones.
- d) Se han identificado y relacionado los principales elementos de decoración en pastelería y repostería, así como sus alternativas de uso.
- e) Se han dispuestos los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos
- f) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su consumo.
- g) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.
- h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

CRITERIOS CALIFICACIÓN

La nota de cada una de las evaluaciones se obtendrá del resultado basado sobre dos criterios que puntúan de la siguiente forma:

Parte Conceptual:	40%	Actividades evaluables/ entrega fichas técnicas : 30 %. Pruebas teóricas: 50 %. Actividad recetas CV: 20 %.
Parte Procedimental:	60%	Práctica diaria + actitud: 60 % Prueba práctica: 40 %
NOTA EVALUACIÓN	10	

a) Criterio conceptual: con un 40% de la nota total de la evaluación, relativo a la media de las pruebas realizadas relacionadas con los contenidos teóricos del módulo, el proyecto y las actividades didácticas evaluables a realizar.

- Las actividades didácticas se entregarán en el formato, forma y fecha indicada por el docente ya sea a través de la plataforma digital o físicamente en el aula. Después de la fecha de entrega, dichas actividades serán evaluadas con un 0.

b) Criterio procedimental: con un 60% de la nota total de la evaluación.

Se divide en :

Práctica diaria taller: Un 60% obtenido de la nota media talleres diarios.

Prueba Final Práctica: Que deberán realizar de forma individual (siguiendo las bases de la prueba), se valorará con un 40% de la nota.

NORMAS APLICABLES A LOS CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

- Se realizarán pruebas escritas de los conceptos aprendidos, parcializándose las mismas a lo largo del trimestre, debiendo tener una nota igual o superior a 5 para no tener que realizar la recuperación de cada uno de ellos en la fecha que se establezca.

- La nota final de la evaluació, en la part conceptual, procedirà de la suma de los porcentajes de : exámenes teóricos , actividad- proyecto recetas típicas CV, y actividades solicitadas.
- Solamente será válida para que haga media final las calificaciones igual o superior a 5.
- La evaluación es continua.
- En caso de ir a convocatoria ordinaria o extraordinaria, si el alumno supera la recuperación positivamente, independientemente de la nota que tenga en el examen, la nota será 5.

En referencia a los contenidos de carácter práctico:

-La evaluación será continua. Se realizará una prueba práctica al final de cada trimestre en el taller. El alumno deberá superar al menos la última prueba por ser una evaluación continua.

-No existirá la recuperación práctica en la segunda convocatoria (se entiende que si durante todo el año académico el alumno no ha sido capaz de adquirir una serie de conocimientos y destrezas no los va a poder conseguir en unos días). Pese a dicho razonamiento por parte del equipo docente, el alumno que se presente, se le realizará un supuesto teórico práctico de los contenidos que se han visto durante el curso.

-Al finalizar el curso se pedirá un dossier de todas las fichas técnicas que se trabajen en el taller y será parte del porcentaje de la nota de cada evaluación. Este trabajo será revisado por la profesora en cada una de las evaluaciones.

En lo respectivo al trabajo de equipo en taller y la participación activa en el aula

-Se valorará el trabajo diario y la actitud en la realización del mismo, la motivación en los logros obtenidos y la adquisición de destrezas.

-Se tendrá en cuenta el esfuerzo, el interés, la colaboración, el trabajo en grupo y la participación del alumnado.

-Se valorará la puntualidad, la limpieza, acudir a clases adecuadamente equipado.

- Se tendrá en cuenta la deontología profesional del ciclo, así como, las normas del reglamento de régimen interno leído, entregado al inicio del curso. Los criterios actitudinales tanto del aula teórica como del aula taller formarán parte de la responsabilidad del alumnado y serán por ello valorados mediante las rúbricas actitudinales de evaluación.

-Los móviles : Estará prohibido el uso del móvil, excepto permiso expreso del profesorado tanto en el taller como en el aula.

OTROS ASPECTOS A TENER EN CUENTA:

- Se evaluarán y corregirán los trabajos entregados en el plazo acordado.
- No se realizarán las pruebas en otros días que los señalados para las mismas.
Su no presentación quedara bajo la decisión de la profesora de fijar otra fecha o ir directamente a la recuperación del trimestre en convocatoria ordinaria primero o extraordinaria .
- La asistencia a clase será obligatoria. Las faltas no justificadas o indebidamente justificadas disminuirán la nota final y más de un 15% de ellas en un trimestre significará la pérdida del derecho al examen práctico.
Siendo justificadas aquellas expedidas por: asuntos médicos, juzgados, administraciones o funerarias.
- La acumulación del 15% de faltas en el total del módulo significará la pérdida del derecho a la evaluación continua. El alumno podrá evaluarse de dicho módulo en la primera convocatoria (evaluación ordinaria de junio).
- Para superar cada evaluación, los alumnos deben obtener en los dos criterios de calificación, una puntuación de 5 como mínimo, en este caso, se realizará la media de las diferentes notas. (Una nota inferior a 5, deshabilitará la media, teniendo la evaluación suspendida.)
- Los alumnos que suspendan el módulo en la primera convocatoria (evaluación ordinaria de junio), disponen de la segunda convocatoria (evaluación extraordinaria de Julio) para poder aprobar.
- La nota de la evaluación final será la media ponderada de las dos evaluaciones (1ª evaluación 30%, y 2ª evaluación 70%).
- Los alumnos de este curso 2024 -2025, forman parte de la última promoción, antes de que entre en vigor, el apartado de FCT DUAL, para los 2 cursos de este ciclo (1º y 2º) por lo tanto, realizarán el total de sus horas de FCT, a partir de la primera semana de marzo en la empresa asignada , teniendo solamente 2 evaluaciones y sus correspondientes convocatorias de recuperación, como se ha venido haciendo en el sistema educativo valenciano hasta ahora.

**DEPARTAMENTO DE
INDUSTRIAS
ALIMENTARIAS**

CURSO 2024-2025

**PRODUCTOS DE
OBRADOR**

**2º CFGM PANADERIA,
PASTELERIA Y CONFITERIA**

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

UD 1 : LA GESTIÓN DEL OBRADOR

1.TEMPORALIZACIÓN: 26 sesiones

2.RESULTADO DE APRENDIZAJE

RA1. Organiza las tareas de producción, justificando los recursos y secuencia de operaciones.

3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- a) Se han planeado las tareas a realizar con previsión de las dificultades y el modo de superarlas.
- b) Se ha interpretado la documentación asociada al proceso.
- c) Se han determinado y enumerado los recursos humanos y materiales.
- d) Se han distribuido y secuenciado los tiempos de operación y puesta a punto.
- e) Se han preparado y regulado los servicios auxiliares, equipos y utillajes.
- f) Se han coordinado las actividades de trabajo.
- g) Se han planteado posibles elaboraciones a partir de productos básicos dados.

U D 2 : CONTROL DE PROCESOS

1.TEMPORALIZACIÓN: 32 sesiones

2.RESULTADO DE APRENDIZAJE

RA2. Elabora productos de panadería, bollería, pastelería, confitería y otras especialidades obrador, integrando procedimientos y técnicas.

3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- a) Se ha caracterizado el producto a obtener, proponiendo alternativas de elaboración.
- b) Se han identificado y secuenciado las operaciones del proceso de elaboración.
- c) Se ha descrito la función de cada uno de los ingredientes en el producto final.
- d) Se ha calculado la cantidad necesaria de los ingredientes a partir de la ficha de elaboración.
- e) Se han seleccionado y regulado los equipos y utillaje, evitando costes y gastos innecesarios.
- f) Se han aplicado los procedimientos y técnicas con la secuencia establecida.
- g) Se han realizado los controles básicos durante el proceso de elaboración, aplicándose las medidas correctoras.
- h) Se han contrastado las características de calidad del producto con sus especificaciones.
- i) Se ha realizado el escandallo del producto elaborado.
- j) Se han aplicado las normas de seguridad e higiene alimentaria, así como las de prevención de riesgos y de protección del ambiente.

UD 3: ENVASADO Y EMBALAJE DE PRODUCTOS DE OBRADOR

1. TEMPORALIZACIÓN: 26 sesiones

2. RESULTADO DE APRENDIZAJE

RA5. Envasa/embala productos, seleccionando los procedimientos y técnicas.

3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- a) Se han descrito los envases, embalajes, rótulos/etiquetas más utilizados.
- b) Se han identificado y caracterizado los métodos de envasado, embalado y etiquetado.
- c) Se han reconocido y analizado las incompatibilidades existentes entre los materiales de envasado y los productos.
- d) Se han identificado y caracterizado los equipos de envasado y elementos auxiliares.
- e) Se ha identificado la información obligatoria y complementaria a incluir en etiquetas/ rótulos.
- f) Se ha envasado y embalado el producto de acuerdo a sus características o requerimientos del cliente.
- g) Se ha reconocido y valorado la aptitud de los envases, embalajes y etiquetas a utilizar.
- h) Se han aplicado las medidas correctoras ante desviaciones.
- i) Se han aplicado las medidas de higiene y seguridad durante el envasado y embalaje.

UD 4 : CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE DE PRODUCTOS DE OBRADOR

1.TEMPORALIZACIÓN: 28 sesiones

2.RESULTADO DE APRENDIZAJE

RA6. Ubica los productos elaborados en el punto de venta, almacén o depósito, justificando su disposición.

3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Se han descrito los métodos y equipos de conservación.
- Se han identificado y caracterizado las condiciones y los medios para el traslado.
- Se han seleccionado y descrito las condiciones de conservación de los productos (temperatura, humedad, tiempo máximo, colocación y luminosidad).
- Se ha trasladado de forma adecuada el producto al almacén, depósito o punto de venta.
- Se ha comprobado que las condiciones de limpieza y conservación son las adecuadas.
- Se ha identificado y ubicado correctamente el producto
- Se han aplicado las medidas correctoras ante desviaciones.

UD 5 : DECORACIÓN EN PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

1.TEMPORALIZACIÓN: 32 sesiones

2.RESULTADO DE APRENDIZAJE

RA4. Decora los productos de bollería, pastelería, confitería y repostería, aplicando las técnicas adecuadas y relacionándolas con los productos a obtener.

3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Se han descrito los diferentes procedimientos y técnicas.
- Se han enumerado y descrito los equipos y utillaje empleados en las operaciones de acabado y decoración.
- Se ha seleccionado el diseño básico para la decoración, incorporándose variaciones personales.
- Se ha identificado y seleccionado la técnica apropiada.
- Se han seleccionado y regulado los equipos y utillaje.
- Se han acondicionado y aplicado cremas, coberturas y otros elementos de decoración, con medidas específicas de higiene.
- Se han contrastado las características físicas, estéticas y organolépticas del producto con sus especificaciones.
- Se han aplicado las medidas correctoras ante desviaciones

UD 6 : PRODUCTOS PARA COLECTIVIDADES ESPECIALES

1.TEMPORALIZACIÓN: 32 sesiones

2.RESULTADO DE APRENDIZAJE

RA3. Elabora productos de panadería, bollería, pastelería, confitería y repostería para colectivos especiales, valorando las implicaciones para su salud.

3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- a) Se han identificado las características específicas del colectivo para el que se diseña el producto
- b) Se han analizado las implicaciones para la salud del colectivo, en caso de incorrecta composición.
- c) Se ha descrito el producto a elaborar.
- d) Se han seleccionado y caracterizado los ingredientes adecuados al tipo de producto, distinguiendo las principales afecciones alérgicas y de intolerancia y su posible sustitución.
- e) Se han enumerado las medidas de limpieza y preparación de equipos y utillaje.
- f) Se han descrito las medidas de prevención para evitar empleo inadecuado de ingredientes.
- g) Se han descrito y aplicado las operaciones del proceso y los controles básicos.
- h) Se han contrastado las características de calidad del producto con sus especificaciones.
- i) Se ha identificado adecuadamente el producto elaborado.
- j) Se han adoptado medidas de higiene y seguridad alimentaria durante el proceso.

I.E.S. ENGUERA 2024-2025

CRITERIS DE EVALUACIÒ DEL DEPARTAMENT DE INDUSTRIES ALIMENTÀRIES

CICLE FORMATIU DE GRAU MIG DE FORN, REBOSTERÍA I CONFITERÍA

ÍNDICE:

PRIMER CURSO CFGM COCINA Y GASTRONOMÍA

1. OPERACIONES Y CONTROL DE ALMACÉN EN LA EMPRESA
2. SEGURIDAD E HIGIENE
3. ELABORACIONES DE PANADERÍA Y BOLLERÍA
4. PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA
5. MATERIAS PRIMAS Y PROCESOS EN LA INDUSTRIA
6. PRESENTACIÓN Y VENTA DE PRODUCTOS DE OBRADOR

SEGUNDO CURSO CFGM COCINA Y GASTRONOMÍA

7. ELABORACIONES DE CONFITERÍA
8. POSTRES EN RESTAURACIÓN
9. PRODUCTOS DE OBRADOR

**DEPARTAMENT
INDUSTRIES ALIMENTÀRIES
CURS 2024-2025**

GRAU MITJA

CRITERIS D'AVALUACIÓ

*

**MODULE 0030 OPERACIONS I CONTROL DE MAGATZEM EN LA INDÚSTRIA
ALIMENTÀRIA**

1.- CRITERIS D'AVALUACIÓ.

1. Aprovisiona el magatzem i la línia de producció, identificant les necessitats i existències.

Criteris d'avaluació:

- a) S'han definit els tipus d'estoc i les seues variables.
- b) S'han identificat els diferents tipus d'inventari.
- c) S'han efectuat les comandes en quantitat, qualitat i terminis.
- d) S'han caracteritzat els mitjans de transport intern.
- e) S'han determinat les necessitats de subministraments de gèneres, indicant les quantitats.
- f) S'han identificat les condicions de seguretat associades a l'aprovisionament.
- g) S'ha valorat la rellevància del control de magatzem en el procés productiu.
- h) S'han valorat noves tendències logístiques en la distribució i emmagatzematge de productes.

2. Recepciona les matèries primeres i auxiliars descrivint la documentació associada i els requeriments de transport.

Criteris d'avaluació:

- a) S'ha identificat la documentació que acompanya a les mercaderies.
 - b) S'han determinat els mètodes d'apreciació, mesura i calcule de quantitats.
 - c) S'han descrit els sistemes de protecció de les mercaderies.
 - d) S'han identificat les alteracions que poden patir les mercaderies en el transport.
 - e) S'han caracteritzat els diferents mitjans de transport extern.
 - f) S'ha determinat la composició del lot en la recepció de les mercaderies.
 - g) S'ha comprovat que la mercaderia recepcionada es correspon amb la sol·licitada.
3. Emmagatzema les mercaderies seleccionant els procediments i tècniques en funció de les seues característiques.

Criteris d'avaluació:

- a) S'han descrit i aplicat els criteris de classificació de mercaderies.
- b) S'han interpretat els sistemes de codificació.
- c) S'han identificat els sistemes d'emmagatzematge.
- d) S'han descrit les característiques dels equips de càrrega, descàrrega, transport i manipulació interna.
- e) S'ha justificat la ubicació de les mercaderies en el magatzem.
- f) S'han identificat les condicions d'operativitat (orde, neteja, temperatura, humitat i altres) del magatzem.

- g) S'han determinat les normes de seguretat del magatzem.
4. Expedir els productes justificant les condicions de transport i conservació.
Criteris d'avaluació:
- a) S'ha emplenat la documentació relacionada amb l'expedició.
 - b) S'ha registrat l'eixida d'existències actualitzant l'estoc.
 - c) S'han seleccionat les condicions apropiades per als diferents productes a expedir.
 - d) S'ha determinat la composició del lot i la seua protecció.
 - e) S'ha mantingut l'orde i neteja en la zona d'expedició.
 - f) S'han identificat les característiques dels mitjans de transport per a garantir la qualitat i seguretat alimentària.
5. Maneja les aplicacions informàtiques valorant la seua *utilida en el control de magatzem.
Criteris d'avaluació:
- a) S'han caracteritzat les aplicacions informàtiques.
 - b) S'han identificat els paràmetres inicials de l'aplicació segons les dades proposades.
 - c) S'han modificat els arxius de productes, proveïdors i clients realitzant altes i baixes.
 - d) S'han registrat les entrades i eixides d'existències, actualitzant els arxius corresponents.
 - e) S'han elaborat, arxivat i imprés els documents de control de magatzem.
 - f) S'han elaborat, arxivat i imprés l'inventari d'existències.

MÒDUL: Operacions i control de magatzem en la indústria alimentària *OCM 0030

Unitat Treball 6: Emmagatzema les mercaderies seleccionant els procediments i tècniques en funció de les seues característiques.

1. TEMPORALITZACIÓ: 10 sessions PERCENTATGE QUE ES *DUALITZA: 15%

2. RESULTAT D'APRENENTATGE (*RA)

RA1 -. Emmagatzema les mercaderies seleccionant els procediments i tècniques en funció de les seues característiques.

3. CRITERIS D'AVALUACIÓ

- a) S'han descrit i aplicat els criteris de classificació de mercaderies.
 - b) S'han interpretat els sistemes de codificació.
 - c) S'han identificat els sistemes d'emmagatzematge.
- d) S'han descrit les característiques dels equips de càrrega, descàrrega, transport i manipulació interna.
- e) S'ha justificat la ubicació de les mercaderies en el magatzem.
 - f) S'han identificat les condicions d'operativitat (orde, neteja, temperatura, humitat i altres) del magatzem.
 - g) S'han determinat les normes de seguretat del magatzem.
4. CONTINGUTS
- 1- Identificació de necessitats bàsiques de conservació i envasament segons moment d'ús o consum i naturalesa de l'elaboració.
 - 2- Alteracions i defectes.
 - 3- Aplicació de normes de seguretat i higiene alimentària.

5.- Determinació dels coneixements i aprenentatges necessaris per a aconseguir avaluació positiva en el mòdul.

Estes competències estan arreplegades en el Reial decret que regula el cicle, en l'apartat del Currículum 2.1.2 competència general, i són les següents:

- a) Aprovisionar i emmagatzemar matèries primeres i auxiliars, ateses les característiques del producte.
- h) Preparar i mantindre els equips i instal·lacions garantint el funcionament i higiene, en condicions de qualitat, seguretat i eficiència.
- j) Promocionar i comercialitzar els productes elaborats aplicant les tècniques de màrqueting.
- m) Garantir la traçabilitat i salubritat dels productes elaborats aplicant la normativa de seguretat alimentària.
- n) Garantir la protecció ambiental utilitzant eficientment els recursos i arreplegant els residus de manera selectiva.
- *ñ) Complir les normes establides en els plans de prevenció de riscos laborals, d'acord amb el que s'establix en el procés d'elaboració del producte.
- o) Actuar amb responsabilitat i autonomia en l'àmbit de la seua competència mantenint relacions fluides amb els membres del seu equip de treball, tenint en compte la seua posició dins de l'organització de l'empresa.
- s) Resoldre problemes i prendre decisions individuals seguint les normes i procediments establits, definits dins de l'àmbit de la seua competència.

5.- Procediments i instruments d'avaluació dels alumnes i criteris de qualificació que vagen a aplicar-se.

•
Avaluació contínua dels temes per mitjà de proves escrites i/o pràctiques.

•
Al final de cada trimestre es farà una prova amb els continguts no superats: Prova amb nota inferior a un 4 o prova que havent obtingut una qualificació entre 4 i 5, però la mitjana amb la resta de proves és inferior a 5.

•
Al final de curs, es realitzarà una prova amb els continguts no superats durant el curs.

•
La falta d'assistència superior a un 25%, mínim 15% justificades, ocasiona la pèrdua d'avaluació contínua.

•
La nota de les recuperacions aprovades és d'un 5.

7. CRITERIS DE QUALIFICACIÓ

1.- EXAMEN TEÒRIC 0-8 PUNTS mínim 4 punts

DOS *EXAMENES PER *EVALUACION AMB PREGUNTES A EMPLENAR EN UNA PARAULA O UNA FRASE, O DESENROTLLAR. TOTES ELLES *REQUERIRAN PENSAR I ALGUNA REALITZAR *CALCULOS.

2.- PARTICIPACIÓ I COMPETÈNCIES CLAU 0-2 PUNTS *mínimo1 punts
COMPORTAMENT, atenció al professor, evitar xarrades amb els companys....
INICIATIVA, *DISPOSICION

-0,1 PUNTS QUAN CADA VEGADA QUE EL PROFESSOR CRIDE L'ATENCIÓ CAP SOBRE D'ESTOS PUNTS.

3.- ASSISTÈNCIA: -0,10 punts per hora sense justificar, màxim un 10%, perduda d'avaluació contínua.

El 15% dels resultats d'Aprenentatge del Mòdul seran impartits en l'empresa dins de les hores assignades a la formació en empresa, les quals corresponen a un 25% del total de les hores del cicle formatiu de grau mitjà.

DEPARTAMENT
INDUSTRIES ALIMENTÀRIES
CURS 2024-2025

CICLE GM

CRITERIS D'AVALUACIÓ

MÒDUL: SEGURETAT I HIGIENE EN LA MANIPULACIÓ D'ALIMENTS

CURS: 1r GM FORN, PASTISSERIA I REBOSTERIA

1. Neteja/desinfecta utilatge, equips i instal·lacions, valorant la seua repercussió en la qualitat higienicosanitària dels productes.

- S'han identificat els requisits higienicosanitaris que han de complir els equips, utilatge i instal·lacions de manipulació d'aliments.
- S'han avaluat les conseqüències per a la innocuïtat dels productes i la seguretat dels consumidors d'una neteja/ desinfecció inadequada.
- S'han descrit els procediments, freqüències i equips de neteja i desinfecció (L+D).
- S'ha efectuat la neteja o desinfecció amb els productes establits, assegurant la completa eliminació d'estos.
- S'han descrit els paràmetres objecte de control associats al nivell de neteja o desinfecció requerits.
- S'han reconegut els tractaments de Desratització, Desinsectació i Desinfecció (DDD).
- S'han descrit els procediments per a la recollida i retirada dels residus d'una unitat de manipulació d'aliments.
- S'han classificat els productes de neteja, desinfecció i els utilitzats per als tractaments de DDD i les seues condicions d'ocupació.
- S'han avaluat els perills associats a la manipulació de productes de neteja, desinfecció i tractaments DDD.

2. Manté bones pràctiques higièniques avaluant els perills associats als mals hàbits higiènics.

- S'han reconegut les normes higienicosanitàries d'obligat compliment relacionades amb les pràctiques higièniques.
- S'han identificat els perills sanitaris associats als mals hàbits i les seues mesures de prevenció.
- S'han identificat les mesures d'higiene personal associades a la manipulació d'aliments.
- S'han reconegut tots aquells comportaments o aptituds susceptibles de produir una contaminació en els aliments.
- S'han enumerat les malalties d'obligada declaració.
- S'ha reconegut la vestimenta de treball completa i els seus requisits de neteja.
- S'han identificat els mitjans de protecció de corts, cremades o ferides del manipulador.

3. Aplica Bones Pràctiques de Manipulació dels Aliments, relacionant estes amb la qualitat higienicosanitària dels productes.

- S'han reconegut les normes higienicosanitàries d'obligat compliment relacionades amb les Pràctiques de Manipulació.
- S'han classificat i descrit els principals riscos i toxiinfeccions d'origen alimentari relacionant-les amb els agents causants.
- S'ha valorat la repercussió d'una mala manipulació d'aliments en la salut dels consumidors.
- S'han descrit les principals alteracions dels aliments.

- e) S'han descrit els diferents mètodes de conservació d'aliments.
- f) S'ha evitat el contacte de matèries primeres o semielaborats amb els productes processats.
- g) S'han identificat al·lèrgies i intoleràncies alimentàries.
- h) S'ha evitat la possible presència de traces d'al·lèrgens en productes lliures d'estos.
- i) S'han reconegut els procediments d'actuació enfront d'alertes alimentàries.

4. Aplica els sistemes d'autocontrol basats en el APPCC i de control de la traçabilitat, justificant els principis associats a este.

- a) S'ha identificat la necessitat i transcendència per a la seguretat alimentària del sistema d'autocontrol.
- b) S'han reconegut els conceptes generals del sistema d'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític (APPCC).
- c) S'han definit conceptes clau per al control de potencials perills sanitaris: punt crític de control, límit crític, mesures de control i mesures correctives.
- d) S'han definit els paràmetres associats al control dels punts crítics de control.
- e) S'han emplenat els registres associats al sistema.
- f) S'ha relacionat la traçabilitat amb la seguretat alimentària.
- g) S'ha documentat i traçat l'origen, les etapes del procés i el destí de l'aliment.
- h) S'han reconegut les principals normes voluntàries implantades en el sector alimentari (BRC, IFS, UNIX -EN ISO 9001:2000, UNIX -EN ISO 22000: 2005 i altres).

5. Utilitza els recursos eficientment, avaluant els beneficis ambientals associats.

- a) S'ha relacionat el consum de cada recurs amb l'impacte ambiental que provoca.
- b) S'han definit els avantatges que el concepte de reducció de consums aporta a la protecció ambiental.
- c) S'han descrit els avantatges ambientals del concepte de reutilització dels recursos.
- d) S'han reconegut aquelles energies i/ o recursos la utilització dels quals siga menys perjudicial per a l'ambient.
- e) S'han caracteritzat les diferents metodologies existents per a l'estalvi d'energia i la resta de recursos que s'utilitzen en la indústria alimentària i de restauració.
- f) S'han identificat les no-conformitats i les accions correctives relacionades amb el consum dels recursos.

6. Arreplega els residus de manera selectiva reconeixent les seues implicacions a nivell sanitari i ambiental.

- a) S'han identificat i classificat els diferents tipus de residus generats d'acord amb el seu origen, estat i necessitat de reciclatge, depuració o tractament.
- b) S'han reconegut els efectes ambientals dels residus, contaminants i altres afeccions originades en el procés productiu.
- c) S'han descrit les tècniques de recollida, selecció, classificació i eliminació o abocament de residus.
- d) S'han reconegut els paràmetres que possibiliten el control ambiental en els processos de producció dels aliments relacionats amb els residus, abocaments o emissions.
- e) S'han establert per orde d'importància les mesures preses per a la protecció ambiental.
- f) S'han identificat les no-conformitats i les accions correctives relacionades amb la gestió dels residus.

INDRUSTRIES ALIMENTARIES

GRAU MITJA

CURS 2024-2025

CRITERIS D'AVALUACIÓ

MODUL 0025 D'ELABORACIONS EN FORN I BRIOIXERIA

1. Avaluació.

1.1 Característiques

En este model de programació que es presenta, s'entén per avaluació: aquella activitat fonamental mitjançant la qual s'obté, analitza i valora informació sobre el procés d'ensenyament i aprenentatge, amb la finalitat que els qui participen en ell, puguen prendre les decisions necessàries per a regular-ho i millorar-ho. Esta informació s'obté a través de diversos instruments, activitats i tècniques d'avaluació, i és valorada d'acord amb uns criteris d'avaluació.

L'avaluació del mòdul serà contínua, orientadora, integradora i individualitzada, i es realitzarà en tots els moments del procés educatiu, a l'inici, durant i al final del procés. Es realitzarà prenent *comoreferencia les capacitats i criteris d'avaluació establits per al mòdul professional, d'esta manera es podran realitzar juís de valor, necessaris per a l'orientació i per a la presa de decisions respecte al procés d'ensenyament- aprenentatge.

1.2 Quan avaluar ...??

L'avaluació es durà a terme en tres fases: inicial, contínua i final.

AVALUACIÓ INICIAL, DETECCIÓ DE CONEIXEMENTS PREVIS

- L'objectiu principal és determinar la situació inicial del grup-alumne/a
- Esta avaluació permetrà complir amb el principi metodològic de partir del nivell de desenrotllament de l'alumne.
- Previ a l'inici de cadascuna de les unitats de treball es durà a terme un sondeig general per a prendre consciència del nivell de coneixements dels alumnes en tals àrees mitjançant una activitat inicial.
- Es realitza en la fase del procés en curs (avaluacions) i determina el desenrotllament i procés de cada alumne/a del grup-classe durant l'acció formativa.
- Amb ella s'identifiquen els avanços i les dificultats que es van produint en cadascuna de les unitats de treball.
- La principal tècnica per a dur a terme esta avaluació és l'observació contínua a l'aula i en el taller de pastisseria.

- Es realitza en la fase del procés en curs (avaluacions) i determina el desenrotllament i procés de cada alumne/a del grup-classe durant l'acció formativa.
- Amb ella s'identifiquen els avanços i les dificultats que es van produint en cadascuna de les unitats de treball.
- La principal tècnica per a dur a terme esta avaluació és l'observació contínua a l'aula i en el taller de pastisseria.

AVALUACIÓ FINAL O SUMATIVA

- Reunix totes les dades arreplegades durant el procés avaluatiu.
- Em permet valorar de mode global el compliment dels objectius proposats a l'inici d'esta programació. Per a això s'utilitzen els criteris d'avaluació que actuaran com a referent objectiu i concís: elaboració i qualificació d'exàmens teòrics i pràctics, resolució d'exercicis, etc.

1.3 Procediment de l'Avaluació

Proves d'avaluació: teòriques i pràctiques segons els continguts de cada U

TEÒRIQUES (veure seqüenciació punt 6)

- Avaluació prèvia: al començament de cada O.D s'avaluarà els coneixements previs de l'alumne/a, mitjançant model de prova adjunt, amb este resultat no avaluable, em permet reforçar els continguts bàsics no adquirits de matèries anteriors.
- (*ABP) Activitats Basades en Projectes: segons les *UD implicades s'avaluaran els projectes grupals exposats.
 - Activitats de consolidació: s'avaluaran en finalitzar cada bloc de continguts teòrics programats, segons distribució (veure seqüenciació). Proves de caràcter resposta breu, veritable—fals, resposta múltiple, etc... s'avaluen de l'1 al 10 i es realitza mitjana ponderada.
 - Activitats de reforç: s'avaluaran com a treball actitudinal, ja que, és un reforç per a alumnes/as menys avançats/as.
- Activitats d'ampliació-investigació: Segons activitats programades, s'avaluarà una en la 1r, 2a i 3a *Eval. El seu lliurament és obligatori per a poder avaluar tots els coeficients de l'avaluació i ponderarà amb la resta de notes conceptuals.

PRÀCTIQUES (veure seqüenciació punt 6)

- Seguiment diari: s'avaluaran totes les sessions pràctiques a través de taula adjunta, cada sessió correspon a unes pràctiques programades, que seran quantificades en nota de l'1 al 10 on es valoren conceptes procedimentals i actitudinals. S'aplicarà mitjana ponderada.
- Proves pràctiques: segons seqüenciació, s'avaluaran els conceptes procedimentals i actitudinals en dos proves, en la 2n i 3r *eval. trimestral, La seua nota serà de l'1 al 10 i ponderarà segons valor de qualificació establert.

1.4 Criteris d'avaluació del Mòdul / *Us. *Ds

Els criteris d'avaluació seran entregats a l'alumne al principi del curs en un resum de *PD. d'acord amb l'RD 1396/2007, que estableix el títol i que constitueixen la base del procés evolutiu.

1.5 Criteris de qualificació

La qualificació resultant de valorar el procés i el resultat d'aprenentatge a llum dels instruments i criteris d'avaluació s'expressa mitjançant un sistema de qualificacions quantitatives amb xifres senceres arrellegat en l'RD 1396/2007. S'entregaran a l'alumne al principi del curs acadèmic. La nota final del mòdul serà la mitjana aritmètica de les tres avaluacions. Per a obtenir la nota final de cada trimestre, es ponderarà la mitjana obtinguda en cada apartat (procedimental, conceptual i actitudinal), necessitant com a factor indispensable per a aprovar, que cada apartat siga igual o superior al ≥ 5 (50% dels coneixements mínims exigibles).

QUALIFICACIÓ				
Las valoraciones de cada apartado se realizarán numéricamente, <u>en una escala del 1 y 10</u> que puntuarán las distintas actividades de cada apartado				
Contenidos	Instrumentos	100%		Requisitos del promedio
Teoría	Actividades de desarrollo/aprendizaje	35%	5%	Para aprobar, cada apartado debe ser igual o superior al 5 Las actividades obligatorias deben ser entregadas
	Actividades de ampliación/investigación		10%	
	Actividades de consolidación (exámenes)		20%	
Práctica	Seguimiento diario	45%	20%	
	Pruebas prácticas		25%	
Competencias clave	Actividades de refuerzo	20%		
	Participación, colaboración, autonomía, trabajo en equipo, aplicación de normas de seguridad, etc...			

Participació, col·laboració, autonomia, treball en equip, aplicació de normes de seguretat, etc...

El 15% dels resultats d'Aprenentatge del Mòdul seran impartits en l'empresa dins de les hores assignades a la formació en empresa, les quals corresponen a un 25% del total de les hores del cicle formatiu de grau mitjà.

1.6 Recuperació / *Promoción El alumne/al fet que no supere el 50% dels continguts mínims exigits, recuperarà mitjançant el seu progressiu desenrotllament a l'aula i taller, efectuant aquelles labors, proves escrites, treballs específics, etc... què, el professor considere oportú, segons les característiques dels continguts no superats.

Este procés de recuperació es planteja en dos fases:

DE CARÀCTER PREVENTIU

Abans de les qualificacions trimestrals, el caràcter *procesual de l'avaluació i l'aplicació ja des del principi de diferents instruments d'avaluació, permet la posada en pràctica de determinades mesures de recuperació (enteses com a activitats puntuals de suport i reforç, o com un pla de

treball més sistemàtic i dilatat, tal com s'explica en l'apartat de la programació, dedicat a l'atenció a la diversitat) amb l'objectiu de millorar el rendiment acadèmic de l'alumne.

UNA VEGADA SUSPÉS L'ALUMNE

Els continguts conceptuals no són continus, per la qual cosa, en cas de ser suspesos, s'hauran de recuperar en les dates establides pel professor:

<p>DEPARTAMENT HOSTELERÍA Y TURISMO CURS 2024-2025</p>	<p>CICLE FPGM Panaderia, confiteria y reposteria</p>
---	---

CRITERIS D'AVALUACIÓ

TRIMESTRE	UD.	Denominació de la UD	SESIONS
1	UD 1	Conceptes generals i terminologia	15
	UD 2	Maquinaria, utensilis i equips	15
	UD 3	Operacions bàsiques de pastisseria. Maneig d'utensilis	10
2	UD 4	Matèries primeres	20
	UD 5	Masses Esponjades	30
	UD 6	Masses Estirades	30
3	UD 8	Elaboració i conservació de cremes i farciment. Merengues. semifreds	35
	UD 9	Elaboració i conservació de banyes, salses, cobertures, xarops i mermelades	25
	UD 10	Decoració de productes de pastisseria i rebosteria	20
	UD 11	*FCT Dual en l'empresa (140 h)	25
TOTAL HORAS			224

a) Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació.

1. Posar a punt els equips d'elaboració de pastisseria i confiteria, reconeixent els dispositius i funcionament d'estos.

Criteris d'avaluació:

- a) S'ha interpretat la informació continguda en els documents associats a la producció, relacionant-la amb els equips a emprar.
- b) S'ha identificat el funcionament, la constitució i els dispositius de seguretat de la maquinària i equips.

- c) S'han realitzat les operacions de neteja, assegurant la total eliminació dels residus dels productes d'elaboració i de neteja.
- d) S'han realitzat les operacions de posada en marxa de maquinària seguint els procediments establits.
- e) S'han executat les operacions de manteniment de primer nivell.
- f) S'han regulat i/o programat els equips d'elaboració en funció dels requeriments del procés.
- g) S'han descrit les principals anomalies dels equips així com les mesures correctores.
- h) S'ha verificat la disponibilitat de tots els elements necessaris previs al desenrotllament de les tasques.
- i) S'ha descrit el procediment d'eliminació de residus emprats en el manteniment i neteja dels equips i instal·lacions.
- j) S'han realitzat totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

2. Obtindre masses i pastes de múltiples aplicacions, justificant la seua composició.

Criteris d'avaluació:

- a) S'han reconegut les característiques generals de les masses i pastes bàsiques (ensucrades, batudes, escaldades, pasta fullada).
- b) S'han identificat els productes més significatius obtinguts a partir de masses i pastes bàsiques.
- c) S'ha interpretat la fórmula i la funció de cadascun dels ingredients.
- d) S'han ajustat els ingredients a cada producte i quantitat a elaborar.
- e) S'ha controlat la temperatura, velocitat, temps i altres paràmetres d'elaboració de masses i pastes.
- f) S'han comprovat les característiques físiques i organolèptiques de les masses/ pastes obtingudes. S'han identificat les masses susceptibles de conservació per tractament de fred (refrigeració i/o congelació).
- g) S'ha *escudillado la massa sobre el motle o la llanda de cocció, amb la forma i grandària requerits en funció del producte a obtenir.
- h) S'ha descrit el procediment de regeneració d'elaboracions congelades.
- i) S'han aplicat les normes d'higiene alimentària i de seguretat laboral.

3. Obtindre xarops, cobertures, farciments i altres elaboracions, descrivint i aplicant les tècniques d'elaboració.

Criteris d'avaluació:

- a) S'han classificat i caracteritzat els diferents tipus de farciments, cremes, banys, cobertures, etc., en funció de les seues especificitats i aplicacions.
- b) S'han caracteritzat els diferents mètodes, tècniques i processos d'obtenció de cremes, farciments, banys, cobertures, etc.
- c) S'ha interpretat la formulació de cada producte.
- d) S'ha identificat la funció de cadascun dels ingredients.
- e) S'ha ajustat la formulació per als diferents productes i quantitats a elaborar.
- f) S'ha seguit la seqüència d'incorporació dels ingredients.

- g) S'ha controlat la temperatura, fluïdesa, cocció, muntat o consistència de cadascuna de les elaboracions.
- h) S'ha contrastat les característiques dels productes obtinguts amb les especificacions d'elaboració.
- i) S'han deduït les necessitats de conservació fins al moment de la seua utilització o regeneració.
- j) S'han realitzat totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

4. Decorar el producte relacionant les diferents elaboracions i valorant els criteris estètics amb les característiques del producte final.

Criteris d'avaluació:

- a) S'han descrit els principals elements de decoració en pastisseria i rebosteria i les seues alternatives d'ús.
- b) S'ha interpretat la fitxa tècnica de fabricació per a l'acabat del producte.
- c) S'ha identificat el procés d'utilització o regeneració de productes que el precisen.
- d) S'ha verificat la disponibilitat de tots els elements necessaris per a la terminació del producte de pastisseria/rebosteria.
- e) S'ha triat el disseny bàsic o personal.
- f) S'han realitzat les diverses tècniques de terminació o acabat en funció de les característiques del producte final, seguint els Procediments establits.
- g) S'han disposats els diferents elements de la decoració seguint criteris estètics i/o preestablits.
- h) S'han deduït les necessitats de conservació fins al moment de la seua utilització o regeneració.
- i) S'han valorat els resultats finals i identificat les possibles mesures de correcció.
- j) S'han realitzat totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental

b) Criteris de qualificació i instruments.

Continguts conceptuals: 40%

Exercicis escrits.
Lliurament de fitxes tècniques.
Exàmens escrits. En estos es valorarà els continguts, ortografia, i la sinterització de la informació.
Treballs.

Les unitats suspeses amb menys d'un 3 no fan mitjana pel que es recuperaren abans de l'avaluació ORDINÀRIA O FINAL, segons les dates establides a este efecte, quedant el mòdul suspès en l'avaluació. La no presentació a un examen (per qualsevol índole), est, es realitzarà també abans de l'avaluació ORDINÀRIA O FINAL juntament amb les recuperacions.

Continguts procedimentals: 40%

Treball en el taller diari té un valor de 0,45 per sessió.	Planificació i desenrotllament de tasques en taller.
	Aplicació de mètodes lògics en cada situació
	Organització del treball.
	Orde i classificació de materials.
	Autonomia.
Exàmens pràctics	

La nota del procedimental es dividix en el 60% pràctica diària (la no assistència significa no avaluada) i del 40% relativa als exàmens pràctics. Estos podran ser gravats mitjançant mitjans audiovisuals com a fotografies i/o vídeos. Els exàmens podran ser tutelats per un o diversos professors d'este departament.

A l'ésser una avaluació contínua, la recuperació serà diària mitjançant la repetició de pràctiques similars i/o anàlogues.

Amb caràcter general no s'admetrà l'accés de cap alumne a l'aula taller, que no estiga completament ben uniformat i amb els materials adequats per a realitzar les proves pràctiques, tant per a la pràctica diària, així com per a la realització d'exàmens pràctics. En el cas de no poder realitzar esta prova per falta d'estos requisits, la prova serà qualificada com no avaluat.

Continguts actitudinals: 10%

• Puntualitat.
• Uniformitat i neteja personal.
• Responsabilitat en el treball.
• Treball en equip.
• Iniciativa en el treball.
• Capacitat per a resoldre problemes.
• Seguir les ordes.

c) Assistència a classe i puntualitat (relació amb l'avaluació i qualificació):

L'avaluació contínua requereix l'assistència regular a les classes i activitats programades, sent necessària l'assistència almenys del 85% de les classes i activitats previstes en el mòdul, l'incompliment d'este requisit suposarà la pèrdua d'este dret (l'alumne podrà assistir, però ja no se li avaluarà).

Aquells alumnes/as que superen el 15% de faltes d'assistència de les hores totals del mòdul (18 h), realitzaran una prova conceptual amb caràcter eliminatori, en les dates indicades, sent

imprescindible per a accedir a estes, la presentació de tots els treballs realitzats durant l'any. Totes les notes arreplegades durant l'any perden la seua validesa, sent la nota final la prova conceptual de recuperació i l'examen pràctic final.

d) Instruments i criteris de recuperació.

Recuperació de l'avaluació ordinària:

Per a la recuperació de les activitats d'ensenyament aprenentatge de les diferents unitats didàctiques utilitzarem els següents procediments:

De la part conceptual es realitzarà un examen de caràcter teòric d'aquelles unitats no superades amb un 3 al llarg dels trimestres.

Els treballs no presentats hauran de ser entregats per a poder aprovar el mòdul en la data determinada pel professorat abans de l'avaluació final.

De la part procedimental es realitzarà en el dia a dia, ja que treballem integrant coneixements tots els dies i sent estos coneixements repetitius segons s'avança en els processos.

Nota final *ordinària:

Per a obtindre la nota total es traurà la mitjana dels tres conceptes, aplicant els seus percentatges. El mòdul està aprovat amb una nota superior a 5, inferior a 4 no s'obtindrà mitjana i el mòdul quedarà suspés.

Recuperació de l'avaluació extraordinària

A) Examen de caràcter teòric. Esta prova constara d'una selecció de preguntes de la matèria vista durant el curs. Esta prova tindrà un valor del 30- 40% de la nota final.

B) Examen teòric/pràctic. Esta prova constara d'una selecció de proves o prova de les pràctiques realitzades al llarg del curs. Esta prova tindrà un valor del 60% de la nota final.

E) Per a fer el càlcul de la mitjana de la nota mitjana de l'alumne, és necessari haver superat amb un 5 els apartats A i B.

Observació: En el cas que no s'haja presentat els treballs exigits durant el curs, serà necessari presentar-los en esta convocatòria per a poder aprovar el module. En este cas el càlcul de la nota serà el següent: caràcter teòric 30%, caràcter pràctic 60% i el treball el 10%. Sent necessari superar amb un 5 les tres parts anteriorment esmentades per a aprovar l'assignatura, segons els casos.

GENERAL:

El professor està en dret d'exigir continguts ja impartits durant tot el curs vigent.

Les avaluacions amb la seua qualificació, el nombre de convocatòries ordinàries i extraordinàries, l'anul·lació de matrícula, la renúncia a l'avaluació, l'accés a la convocatòria extraordinària de juny i la promoció a segon curs i/o accés a la formació en centres de treball seran els disposats en la resolució figurada en la normativa reguladora.

**DEPARTAMENT
D'INDÚSTRIES
ALIMENTÀRIES**
CURS 2024-2025

**MATÈRIES PRIMERES I
PROCESSOS EN FORN,
PASTISSERIA I
REBOSTERIA.**

1r CFGM FORN,
PASTISSERIA I CONFITERIA

CRITERIS D'AVAUACIÓ

UNITAT DIDÀCTICA 1: Descripció de les principals matèries primeres i auxiliars

1.TEMPORALITZACIÓ: 24 sessions

2.RESULTAT D'APRENTATGE.

RA1. Caracteritza matèries primeres i auxiliars, justificant el seu ús en funció del producte a obtenir.

3.CRITERIS D'AVAUACIÓ.

- a) S'han classificat i caracteritzat els diferents tipus i presentacions comercials.
- b) S'han descrit les característiques organolèptiques i les propietats físiques i químiques bàsiques.
- c) S'han identificat i diferenciat les funcions que exercixen en els productes.
- d) S'han enumerat els paràmetres de qualitat relacionats amb la seua aptitud d'ús.
- e) S'han descrit les condicions d'emmagatzematge i conservació.
- f) S'han enumerat els defectes i alteracions, valorant-se la seua repercussió.
- g) S'han caracteritzat les funcions, dosificació i efectes dels additius.
- h) S'ha avaluat la correcta idoneïtat de les matèries primeres i auxiliars mitjançant la presa de mostres i controls bàsics.
- i) S'han definit els controls bàsics de matèries primeres/auxiliars i productes.
- j) S'han aplicat test sensorials o tastos per a valorar les característiques organolèptiques.

UNITAT DIDÀCTICA 2: Caracterització dels productes de forn, pastisseria, confiteria i rebosteria.

1.TEMPORALITZACIÓ: 24 sessions

2. RESULTAT D'APRENTATGE.

RA2. Reconeix els productes de forn, brioixeria, pastisseria, confiteria i rebosteria, justificant les seues característiques específiques.

3.CRITERIS D'AVUACIÓ.

- a) S'han identificat els principals productes de forn, brioixeria, pastisseria, confiteria i rebosteria, justificant les seues característiques específiques.
- b) S'han descrit les seues principals característiques físiques i químiques.
- c) S'han reconegut les seues característiques organolèptiques.
- d) S'ha relacionat la seua composició amb determinats al·lèrgies o trastorns alimentaris.
- e) S'ha reconegut la Reglamentació Tècnica Sanitària per a la fabricació i elaboració dels diferents productes.
- f) S'han reconegut les principals innovacions en l'elaboració de productes de forn.

UNITAT DIDÀCTICA 3: Processos d'elaboració bàsics

1.TEMPORALITZACIÓ: 16 sessions

2. RESULTAT D'APRENENTATGE.

RA3. Analitza els processos d'elaboració, relacionant-los amb els productes a obtenir.

3. CRITERIS D'AVUACIÓ.

- a) S'han descrit els principals processos d'elaboració en forn, brioixeria, pastisseria, confiteria i rebosteria.
- b) S'han seqüenciat les operacions, justificant-se l'ordre establert.
- c) S'han identificat les variables de control dels processos d'elaboració.
- d) S'han descrit les modificacions físiques, químiques i biològiques de les masses i productes.
- e) S'han enumerat les anomalies més freqüents i les seues mesures correctores.
- f) S'ha avaluat la rellevància dels llevats en el processament de les masses.
- g) S'ha valorat l'ordre i neteja com a element imprescindible en el procés d'elaboració.
- h) S'han valorat els processos artesanals enfront dels industrials.

UNITAT DIDÀCTICA 4: Caracterització dels processos de conservació.

1.TEMPORALITZACIÓ: 22 sessions

2. RESULTAT D'APRENENTATGE.

RA5. Caracteritza els processos de conservació, justificant la seua necessitat.

3. CRITERIS D'AVUACIÓ.

- a) S'han enumerat els paràmetres que inflüixen en la conservació dels aliments.
- b) S'han descrit els diferents mètodes de conservació.
- c) S'han identificat les conseqüències d'una mala conservació.
- d) S'ha relacionat cada producte amb les seues necessitats de conservació específica.
- e) S'han identificat els paràmetres que inflüixen en la conservació (activitat d'aigua, temperatura, humitat i altres).
- f) S'ha justificat la caducitat dels productes.
- g) S'ha valorat el gasto energètic associat a la conservació de productes

UNITAT DIDÀCTICA 5: L'Obrador.

1.TEMPORALITZACIÓ: 10 sessions

2.RESULTAT D'APRENENTATGE.

RA4. Caracteritza els equips i instal·lacions d'elaboració de productes de forn, pastisseria, rebosteria i confiteria, relacionant-los amb les seues aplicacions

3. CRITERIS D'AVUACIÓ.

- a) S'han classificat els diferents tipus d'equips i maquinària.
- b) S'han determinat les característiques tècniques dels diferents equips.
- c) S'han descrit els principis de funcionament dels equips
- d) S'han reconegut les aplicacions dels equips imaqinària.
- e) S'han identificat les mesures de seguretat dels equips.
- f) S'ha justificat la disposició dels equips en l'obrador..
- g) S'han reconegut els accessoris associats a cada equip en funció de les elaboracions.
- h) S'han reconegut les característiques pròpies d'un obrador.
- i) S'han valorat les noves tecnologies en els processos d'elaboració..

**DEPARTAMENT
D'INDÚSTRIES
ALIMENTÀRIES**

CURS 2024-2025

**PRESENTACIÓ I VENDA
DE PRODUCTES DE
FORN I PASTISSERIA**

1r CFGM FORN,
PASTISSERIA I CONFITERIA

CRITERIS D' AVALUACIÓ

UNITAT DIDÀCTICA 1: Vitrina i aparadorisme

1.TEMPORALITZACIÓ: 13 sessions

2.RESULTAT D'APRENTATGE.

RA2: Exposa els productes elaborats en vitrines, descrivint i aplicant les tècniques d'aparadorisme.

3.CRITERIS D' AVALUACIÓ.

- a) S'han analitzat les característiques dels expositors i vitrines.
- b) S'ha identificat l'efecte que produïxen en el client els diferents modes de situar els productes.
- c) S'han identificat els paràmetres físics i comercials que determinen la col·locació dels productes.
- d) S'ha renovat l'expositor en funció de l'estacionalitat.
- e) S'ha girat la presentació dels productes per a captar l'interès del client.
- f) S'han analitzat els elements i materials de comunicació comercial.
- g) S'ha realitzat l'esbós o model gràfic publicitari.
- h) S'han situat els cartells i preus de manera que capte l'atenció del consumidor.
- i) S'han definit els criteris de composició i muntatge de l'aparador.

UNITAT DIDÀCTICA 2: Fixació de preus

1. TEMPORALITZACIÓ: 14 sessions

2. RESULTAT D'APRENTATGE.

RA1. Fixa els preus dels productes elaborats i de les ofertes, analitzant costos i beneficis.

3. CRITERIS D'AVUACIÓ.

- a) S'han identificat els diferents tipus de costos
- b) S'han determinat les variables que intervenen en el cost i en el benefici
- c) S'ha realitzat el *escandallo del producte
- d) S'han interpretat les fórmules i conceptes d'interés, descomptes i marges comercials.
- e) S'ha descrit el mètode per a calcular els costos de producció
- f) S'ha fixat el preu d'un producte amb un benefici establert.
- g) g. S'han actualitzat els preus a partir de la variació dels costos.

UNITAT DIDÀCTICA 3: Atenció al client

1. TEMPORALITZACIÓ: 13 sessions

2. RESULTAT D'APRENTATGE:.

RA4. Atén el client, caracteritzant i aplicant les tècniques de comunicació.

3. CRITERIS D'AVUACIÓ.

- a) S'han descrit els paràmetres que caracteritzen l'atenció al client.
- b) S'han descrit les diferents tècniques de comunicació.
- c) S'han reconegut els errors més comuns que es cometen en la comunicació.
- d) S'han descrit la forma i actitud en l'atenció i assessorament al client.
- e) S'ha identificat la tipologia del client i les seues necessitats de compra.
- f) S'han explicat les tècniques de venda bàsiques per a captar l'atenció i despertar l'interés en funció del tipus de client.
- g) S'han seleccionat els arguments adequats davant les objeccions plantejades pel client.
- h) S'han analitzat les estratègies per a identificar la satisfacció del client.

UNITAT DIDÀCTICA 4: Tancament d'operacions de venda, procés i registre

1. TEMPORALITZACIÓ: 15 Sessions

2. RESULTAT D'APRENENTATGE.

RA3. Tanca l'operació de venda, analitzant els procediments de registre i cobrament.

3. CRITERIS D'AVUACIÓ.

- a) S'han enumerat els diferents llenguatges de codificació de preus.
- b) S'ha explicat el funcionament del terminal del punt de venda.
- c) S'han identificat les fases de les operacions d'arqueig i tancament de caixa, justificant les desviacions.
- d) S'ha identificat la validesa d'un xec, pagaré, targeta de crèdit/carregue en compte, targeta d'empresa, efectiu o pagament realitzat per internet.
- e) S'ha identificat la validesa de vals, descomptes, bons i targetes d'empresa relacionats amb campanyes promocionals.
- f) S'ha descrit el procés d'anul·lació d'operacions de cobrament.
- g) S'ha emprat la documentació associada al cobrament.
- h) S'ha reconegut el potencial de les noves tecnologies com a element de consulta i suport

UNITAT DIDÀCTICA 5: Satisfacció del client: Reclamacions i queixes

1. TEMPORALITZACIÓ: 14 sessions

2. RESULTAT D'APRENENTATGE.

RA5. Resol queixes i reclamacions, valorant les seues implicacions en la satisfacció del client.

3. CRITERIS D'AVUACIÓ.

- a) S'han identificat les tècniques per a preveure conflictes.
- b) S'ha detectat la naturalesa del conflicte i la reclamació.
- c) S'han descrit les tècniques utilitzades per a afrontar queixes i reclamacions dels clients.
- d) S'ha identificat el procés a seguir davant una reclamació.
- e) S'han aplicat les tècniques de comportament assertiu, resolutiu i positiu.
- f) S'ha identificat la documentació associada a les reclamacions.
- g) S'han analitzat les conseqüències d'una reclamació no resolta.
- h) S'han identificat els elements formals que contextualitzen una reclamació

**DEPARTAMENT
INDUSTRIES ALIMENTÀRIES
CURS 2024-2025**

CICLE GM

CRITERIS D' AVALUACIÓ

MÓDUL : ELABORACIONS DE CONFITERÍA I ALTRES ESPECIALITATS (0027)

CURS : 2º – CICLE PANADERÍA, REPOSTERÍA I CONFITERÍA

RA 1- Elabora masses i productes de galletería, justificant la seua composició

CRITERIS D' AVALUACIÓ:

- a) S' han reconegut les característiques de cada tipus de massa de galleteria i els productes associats.
- b) S' ha interpretat la fórmula i la funció de cadascun dels ingredients.
- c) S' ha ajustat la fórmula per als diferents productes i quantitats a elaborar
- d) S' han seleccionat els ingredients, equips i utillatge.
- e) S' han realitzat les operacions de mesclat, fos o pastat i refinat, fornejat i altres, controlant els paràmetres per assegurar un producte d' acord amb les especificacions.
- f) S' han verificat les característiques físiques i organolèptiques de la massa o producte de galleteria
- g) S' han identificat els defectes d' elaboració dels diferents tipus de masses i les possibilitats de correcció.
- h) S' han regulat els paràmetres: temps, humitat, freqüència i volum de càrrega al forn.
- i) S' ha realitzat el manteniment de primer nivell i la neteja dels equips.
- j) S' han adoptat mesures d' higiene i seguretat alimentària, i de prevenció de riscos laborals.

RA 2- Elabora productes a base de xocolate, relacionant la tècnica amb el producte final.

CRITERIS D' AVALUACIÓ:

- a) S' han reconegut els tipus de pastes de xocolate i els seus ingredients.
- b) S' ha ajustat la fórmula per als diferents productes i quantitats a elaborar.
- c) S' ha controlat les operacions de temperat, emmotllat i refredament del producte.
- d) S' han identificat els defectes d' elaboració i les possibilitats de correcció.
- e) S' han reconegut les tècniques per a l' emmotllat de figures de xocolate manifestant disposició i iniciativa positives per a la innovació.
- f) S' han obtingut productes per la unió de peces o per arrencada de envans de xocolate.
- g) S' han identificat les tècniques per a la coloració de xocolates.
- h) S'han aplicat els procediments d'elaboració de motius de decoració (caneles, envans i altres).
- i) S' han realitzat les operacions de manteniment de primer nivell i de neteja dels equips.
- j) S' han aplicat les mesures d' higiene i seguretat alimentària.

RA 3- Obté torrons i massapans, descrivint i aplicant el procediment d' elaboració

CRITERIS D' AVALUACIÓ:

- a) S' ha interpretat la fórmula i funció de cadascun dels ingredients.
- b) S' ha ajustat la fórmula per als diferents productes i quantitats a elaborar.
- c) S' han seleccionat els ingredients, equips i utilitatge.
- d) S' ha seguit la seqüència d' operacions del procés d' elaboració de masses de torró i massapà.
- e) S' han identificat els defectes d' elaboració i les possibilitats de correcció.
- f) S' han enumerat les operacions del format de peces.
- g) S' han fixat els paràmetres a controlar en cadascuna de les etapes del procés.
- h) S' han realitzat les operacions de manteniment de primer nivell i de neteja dels equips.
- i) S' han adoptat mesures d' higiene i seguretat.

RA 4- Obté caramels, confits i altres golosines, justificant la tècnica seleccionada.

CRITERIS D' AVALUACIÓ:

- a) S' han reconegut les característiques generals dels diferents tipus de mescles base per elaborar caramels, confits i altres golosines.
- b) S'han identificat els ingredients complementaris (aromes, colorants i acidulants, entre d'altres).
- c) S' ha ajustat la fórmula per als diferents productes i quantitats a elaborar.
- d) S' han seleccionat els ingredients, equips i utillatge.
- e) S'han aplicat les diferents operacions que integren els processos d'elaboració de caramels, confits i altres golosines (barrejat, cocció, temperat, estirat, encuny, emmotllat, format, gragejat, extrusionat, refredat i altres).
- f) S' han fixat els paràmetres a controlar en cadascuna de les etapes del procés.
- g) S' han identificat les característiques físiques i organolèptiques de cada producte i els defectes o desviacions.
- h) S' han identificat les operacions d' elaboració de caramels, confits i golosines.
- i) S' han realitzat les operacions de neteja i de manteniment de primer nivell dels equips.
- j) S'han adoptat les mesures d'higiene i seguretat .

RA 5- Obté gelats artesanals, descrivint i aplicant la tècnica d' elaboració.

CRITERIS D' AVALUACIÓ:

- a) S' han enumerat els diferents tipus de gelats, les seues característiques i ingredients.
- b) S' ha interpretat la fórmula i funció de cadascun dels ingredients.
- c) S' ha explicat la funció dels emulgents en les característiques del producte final.
- d) S'ha descrit la seqüència i paràmetres de control de les operacions del procés (mesclat, homogeneïtzació, pasteurització, maduració, mantecació, enduriment, conservació i emmagatzematge).
- e) S' han contrastat les característiques de la barreja amb les seves especificacions.
- f) S' han proposat reajustaments en la dosificació o condicions de mesclat en cas de desviacions.
- g) S' ha procedit al congelat i conservació del producte.
- h) S' han realitzat les operacions de manteniment de primer nivell dels equips, així com la seua neteja.
- i) S' han adoptat mesures d' higiene i seguretat i de prevenció de riscos laborals.

RA 6- Elabora altres especialitats regionals i estacionals, justificant la tècnica seleccionada.

CRITERIS D' AVALUACIÓ:

- a) S' han descrit les principals especialitats regionals, tradicionals i estacionals.
- b) S' han identificat els ingredients que componen aquestes especialitats.
- c) S' han seleccionat les primeres matèries, equips i utilitatge.
- d) S'ha descrit la seqüència d'operacions que integra el procés d'elaboració (laminat, trossejat, escudellat, emmotllat, coccio i altres).
- e) S' han controlat els paràmetres del procés per obtenir productes amb les característiques físiques i organolèptiques establertes.
- f) S' han aplicat mesures correctores en cas de defecte o desviació.
- g) S' han realitzat el manteniment de primer nivell i la neteja dels equips.
- h) S' han aplicat les normes de qualitat i seguretat alimentària.

CRITERIS DE QUALIFICACIÓ

En referència als continguts teòrics:

-Es realitzaran proves escrites dels conceptes apresos, parcialitzant-se les mateixes al llarg del trimestre, havent de tenir una nota igual o superior a 5 per no haver de realitzar la recuperació de cadascun d' ells en la data que s' establisca.

-La nota final de l'avaluació, en la part conceptual, procedirà de la suma dels percentatges de :
exàmens teòrics , activitat- projecte receptes típiques CV, activitats sol·licitades.

- Només serà vàlida per a fer mitja final, les qualificacions iguals o superiors a 5.
- L' avaluació és contínua.
- En cas d' anar a convocatòria ordinària o extraordinària, si l' alumne supera la recuperació positivament, independentment de la nota que tinga en l' examen, la nota serà 5.

En referència als continguts de caràcter pràctic:

- L' avaluació serà contínua.
- Es realitzarà una prova pràctica al final de cada trimestre al taller. L' alumne haurà de superar almenys l' última prova per ser una avaluació contínua.

-No existirà la recuperació pràctica en la segona convocatòria (s'entén que si durant tot l'any acadèmic l'alumne no ha sigut capaç d'adquirir una sèrie de coneixements i destreses no els ha de poder aconseguir en uns dies). Malgrat aquest raonament per part de l'equip docent, l'alumne que es presente, se li realitzarà un supòst teòric -pràctic dels continguts que s'han vist durant el curs.

-En finalitzar el curs es demanarà un dossier de totes les fitxes tècniques que es treballen al taller i serà part del percentatge de la nota de cada avaluació.
Aquest treball serà revisat per la professora en cadascuna de les avaluacions.

Pel que fa al treball d'equip en taller i la participació activa a l'aula

-Es valorarà el treball diari i l'actitud en la realització del mateix, la motivació en els logros obtinguts i l'adquisició de destreses.

-Es tindrà en compte l'esforç, l'interès, la col·laboració, el treball en grup i la participació de l'alumnat.

-Es valorarà la puntualitat, la neteja, acudir a classes adequadament equipat.

-Els mòbils : Estarà prohibit l'ús del mòbil, excepte permís exprés del professorat tant al taller com a l'aula.

ALTRES ASPECTES A TINDRE EN COMPTE:

-S'avaluaran i corregiran els treballs lliurats en el termini acordat.

-No es realitzaran les proves en altres dies que els assenyalats per a les mateixes.

La no presentació quedarà baix la decisió de la professorat de fixar una altra data o anar directament a la recuperació del trimestre en convocatòria ordinària primer o extraordinària .

-L'assistència a classe serà obligatòria. Les faltes no justificades o indegudament justificades disminuiran la nota final i més d'un 15% d'elles en un trimestre significarà la pèrdua del dret a l'examen pràctic.

Sent justificades aquelles expedides per: assumptes mèdics, jutjats, administracions o funeràries.

-L'acumulació del 15% de faltes en el total del mòdul significarà la pèrdua del dret a l'avaluació contínua. L'alumne podrà avaluar-se d'aquest mòdul en la primera convocatòria (avaluació ordinària de juny).

-Per superar cada avaluació, els alumnes han d'obtenir en els dos criteris de qualificació, una puntuació de 5 com a mínim, en aquest cas, es realitzarà la mitjana de les diferents notes. (Una nota inferior a 5, deshabilitarà la mitjana, tenint l'avaluació suspesa.)

-Els alumnes que suspenguen el mòdul en la primera convocatòria (avaluació ordinària de juny), disposen de la segona convocatòria (avaluació extraordinària de juliol) per poder aprovar.

-La nota de l'avaluació final serà la mitjana ponderada de les dues avaluacions (1a 30%, i 2a avaluació 70%).

-Els alumnes d'aquest curs 2024 -2025, formen part de l'última promoció, abans que entre en vigor, l'apartat d'FCT DUAL, per als 2 cursos d'aquest cicle (1r i 2n) per tant, realitzaran el total de les seues hores d'FCT, a partir de la primera setmana de març a l'empresa assignada, tenint solament 2 avaluacions i les seues corresponents convocatòries de recuperació, com s'ha vingut fent en el sistema educatiu valencià fins ara.

CRITERIS DE QUALIFICACIÓ

El percentatge de la nota serà el corresponent a cadascun dels punts avaluables que anteriorment han estat nomenats, el qual es detalla a continuació:

Proves teòriques-----40%
Proves pràctiques-----60%

Resultat d' Aprenentatge X		
100 %	Activitats d' Aula 40%	70% examen teòric
		30% altres activitats (si cal)
	Activitats de Taller 60%	60% exercicis pràctics diaris
		40 % examen pràctic (si cal)

CICLE FORMATIU: GM Forn, Rebosteria i Confiteria

NIVELL : 2n GM	MÒDUL: 0028 Postres en Restauració.
CURS : 2024 - 2025	DPTO : Industries Alimentaries

RESULTATS D' APRENENTATGE I CRITERIS D' AVALUACIÓ

RA1. Organitza les tasques per a l' elaboració de postres de restauració analitzant les fitxes tècniques.

Criteris d' avaluació:

- a) S' han interpretat els diversos documents relacionats amb la producció.
- b) S' han determinat i seqüenciat les diferents fases de la producció.
- c) S' han deduït les necessitats de matèries primeres, així com d' equips, estris, eines, etc.
- d) S' ha reconegut la importància de l' ordre i de la neteja en la bona marxa del treball.
- e) S' han determinat els processos buscant una utilització racional dels recursos materials i energètics.
- f) S' ha valorat, des de l' àmbit organitzatiu, la normativa higiènic sanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

RA2. Elabora postres a base de fruites reconeixent i aplicant els diversos procediments.

Criteris d' avaluació:

- a) S' han caracteritzat els diferents tipus de postres a base de fruites i relacionat amb les seues possibilitats d' aplicació.
- b) S' han distingit i realitzat les tasques d' organització i seqüenciació de les diverses fases del procés per elaborar postres a base de fruites.
- c) S' ha verificat la disponibilitat de tots els elements necessaris per al desenvolupament dels diversos processos.
- d) S' han realitzat els processos d' elaboració de diverses postres a base de fruites seguint els procediments establerts.
- e) S' han deduït les necessitats de conservació fins al moment de la seua utilització o regeneració.
- f) S' han valorat els resultats finals i identificat les possibles mesures de correcció.
- g) S' han realitzat totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

RA3. Elabora postres a base de lactis identificant mètodes i aplicant procediments.

Criteris d'avaluació:

- S' han caracteritzat els diferents tipus de postres a base de lactis.
- S' han distingit les diferents fases del procés d'elaboració respectant la formulació.
- S' han identificat els punts clau en el procés d'elaboració.
- S' han realitzat els processos d'elaboració de diversos postres a base de lactis seguint els procediments establerts.
- S' han deduït les necessitats de conservació fins al moment de la seua utilització o regeneració.
- S' han valorat els resultats finals i identificat les possibles mesures de correcció.
- S' han realitzat totes les operacions tenint en compte la normativa higiènic sanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

RA4. Elabora postres fregits i de sarten reconeixent i aplicant els diversos procediments.

Criteris d'avaluació:

- S' han caracteritzat els diferents tipus de postres fregits i de sarten.
- S' han distingit les diferents fases del procés d'elaboració.
- S' han identificat els punts clau en el procés d'elaboració.
- S' han realitzat els processos d'elaboració de diversos postres fregits i de sarten seguint els procediments establerts.
- S' han deduït les necessitats de conservació fins al moment de la seua utilització o regeneració.
- S' han valorat els resultats finals i identificat les possibles mesures de correcció.
- S' han realitzat totes les operacions tenint en compte la normativa higiènic sanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

RA5. Elabora gelats i sorbets, identificant i seqüenciant les fases i aplicant mètodes i tècniques.

Criteris d'avaluació:

- S' han caracteritzat els diferents tipus de gelats i sorbets.
- S' han identificat les matèries primeres específiques de gelats i sorbets.
- S' han distingit les diferents fases i punts clau en els processos d'elaboració.
- S' han realitzat els processos d'elaboració de gelats i sorbets seguint els procediments establerts.
- S' han deduït les necessitats de conservació fins al moment de la seua utilització o regeneració.
- S' han valorat els resultats finals i identificat les possibles mesures de correcció.
- S' han realitzat totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

RA6. Elabora semifreds reconeixent i aplicant els diversos procediments.

Criteris d'avaluació:

- a) S' han caracteritzat els diferents tipus de semifreds.
- b) S' han distingit les diferents fases i punts clau en els processos d'elaboració.
- c) S' han realitzat els processos d'elaboració de semifreds seguint els procediments establerts.
- d) S' han deduït les necessitats de conservació fins al moment de la seua utilització o regeneració.
- e) S' han valorat els resultats finals i identificat les possibles mesures de correcció.
- f) S' han realitzat totes les operacions tenint en compte la normativa higiènic sanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

RA7. Presenta postres emplatats a partir d'elaboracions de pastisseria i rebosteria, relacionant les diferents elaboracions i valorant els criteris estètics amb les característiques del producte final.

Criteris d'avaluació:

- a) S' ha identificat el procés d'utilització o regeneració de productes que ho necessiten.
- b) S' ha verificat la disponibilitat de tots els elements necessaris per al desenvolupament dels diversos processos.
- c) S' han realitzat les diverses tècniques de presentació i decoració en funció de les característiques del producte final i les seues aplicacions.
- d) S' han identificat i relacionat els principals elements de decoració en pastisseria i rebosteria, així com les seues alternatives d'ús.
- e) S' han disposat els diferents elements de l'elaboració seguint criteris estètics i/o preestablerts.
- f) S' han deduït les necessitats de conservació fins al moment del seu consum.
- g) S' han valorat els resultats finals i identificat les possibles mesures de correcció.
- h) S' han realitzat totes les operacions tenint en compte la normativa higiènic sanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

CRITERIS QUALIFICACIÓ

CRITERIS QUALIFICACIÓ

La nota de cadascuna de les avaluacions s' obtindrà del resultat basat sobre dos criteris que puntuen de la manera següent:

Part Conceptual:	40%	Activitats avaluables/ lliurament fixes tècniques : 30 %. Proves teòriques: 50 %. Activitat receptes CV: 20 %.
Part Procedimental:	60%	Pràctica diària + actitud: 60 % Prova pràctica: 40 %
NOTA AVALUACIÓ	10	

a) Criteri conceptual: amb un 40% de la nota total de l' avaluació, relatiu a la mitjana de les proves realitzades relacionades amb els continguts teòrics del mòdul, el projecte i les activitats didàctiques avaluables a realitzar.

- Les activitats didàctiques es lliuraran en el format, forma i data indicada pel docent ja siga a través de la plataforma digital o físicament a l' aula.
Després de la data de lliurament, aquestes activitats seran avaluades amb un 0.

b) Criteri procedimental: amb un 60% de la nota total de l' avaluació.

Es divideix en :

Pràctica diària taller: Un 60% obtingut de la nota Mitjana dels tallers diaris.

Prova Final Pràctica: Que hauran de realitzar de forma individual (seguint les bases de la prova), es valorarà amb un 40% de la nota.

NORMES APLICABLES ALS CRITERIS DE QUALIFICACIÓ

- Es realitzaran proves escrites dels conceptes apresos, parcialitzant-se les mateixes al llarg del trimestre, havent de tenir una nota igual o superior a 5 per no haver de realitzar la recuperació de cadascun d'ells en la data que s'establisca.
- La nota final de l'avaluació, en la part conceptual, procedirà de la suma dels percentatges de : exàmens teòrics , activitat- projecte receptes típiques CV, i activitats sol·licitades.
- Només serà vàlida per a que faça mitja final ,les qualificacions iguals o superiors a 5.
- L'avaluació és contínua.
- En cas d'anar a convocatòria ordinària o extraordinària, si l'alumne supera la recuperació positivament, independentment de la nota que tinga en l'examen, la nota serà 5.

En referència als continguts de caràcter pràctic:

- L'avaluació serà contínua. Es realitzarà una prova pràctica al final de cada trimestre al taller. L'alumne haurà de superar almenys l'última prova per ser una avaluació contínua.
- No existirà la recuperació pràctica en la segona convocatòria (s'entén que si durant tot l'any acadèmic l'alumne no ha estat capaç d'adquirir una sèrie de coneixements i destreses no els ha de poder aconseguir en uns dies).
Malgrat aquest raonament per part de l'equip docent, l'alumne que es presente, se li realitzarà un supòsit teòric pràctic dels continguts que s'han vist durant el curs.
- En finalitzar el curs es demanarà un dossier de totes les fitxes tècniques que es treballen al taller i serà part del percentatge de la nota de cada avaluació.
Aquest treball serà revisat per la professora en cadascuna de les avaluacions.

Pel que fa al treball d'equip en taller i la participació activa a l'aula

- Es valorarà el treball diari i l'actitud en la realització del mateix, la motivació i l'adquisició de destreses.
- Es tindrà en compte l'esforç, l'interès, la col·laboració, el treball en grup i la participació de l'alumnat.
- Es valorarà la puntualitat, la neteja, acudir a classes adequadament equipat.

- Es tindrà en compte la deontologia professional del cicle, així com, les normes del reglament de règim intern llegal, lliurat a l' inici del curs.

Els criteris actitudinals tant de l' aula teòrica com de l' aula taller formaran part de la responsabilitat de l' alumnat i seran per això valorats mitjançant les rúbriques actitudinals d' avaluació.

-Els mòbils : Estarà prohibit l'ús del mòbil, excepte permís exprés del professorat tant al taller com a l'aula.

ALTRES ASPECTES A TENIR EN COMPTE:

-S' avaluaran i corregiran els treballs lliurats en el termini acordat.

-No es realitzaran les proves en altres dies que els assenyalats per a les mateixes.

La seva no presentació quedarà sota la decisió de la professora de fixar una altra data o anar directament a la recuperació del trimestre en convocatòria ordinària primer o extraordinària .

-L' assistència a classe serà obligatòria. Les faltes no justificades o indegudament justificades disminuiran la nota final i més d' un 15% d' elles en un trimestre significarà la pèrdua del dret a l' examen pràctic.

Sent justificades aquelles expedides per: assumptes mèdics, jutjats, administracions o funeràries.

-L' acumulació del 15% de faltes en el total del mòdul significarà la pèrdua del dret a l' avaluació contínua. L'alumne podrà avaluar-se d'aquest mòdul en la primera convocatòria (avaluació ordinària de juny).

-Per superar cada avaluació, els alumnes han d' obtenir en els dos criteris de qualificació, una puntuació de 5 com a mínim, en aquest cas, es realitzarà la mitjana de les diferents notes. (Una nota inferior a 5, deshabilitarà la mitjana, tenint l'avaluació suspesa.)

-Els alumnes que suspenguen el mòdul en la primera convocatòria (avaluació ordinària de juny), disposen de la segona convocatòria (avaluació extraordinària de Juliol) per poder aprovar.

-La nota de l'avaluació final serà la mitjana ponderada de les dos avaluacions (1a 30%, i 2a avaluació 70%).

- Els alumnes d'aquest curs 2024 -2025, formen part de l'última promoció, abans que entre en vigor, l'apartat d'FCT DUAL, per als 2 cursos d'aquest cicle (1r i 2n) per tant, realitzaran el total de les seues hores d'FCT, a partir de la primera setmana de març a l'empresa assignada , tenint solament 2 avaluacions i les seues corresponents convocatòries de recuperació, com s'ha vingut fent en el sistema educatiu valencià fins ara.

<p>DEPARTAMENT D'INDÚSTRIES ALIMENTÀRIES</p> <p>CURS 2024-2025</p>	<p>PRODUCTES D'OBRADOR</p> <p>2n CFGM FORN, PASTISSERIA I CONFITERIA</p>
---	---

CRITERIS D'AVAUACIÓ

UD 1 : LA GESTIÓ DE L'OBRADOR.

1.TEMPORALITZACIÓ: 26 sessions

2.RESULTAT D'APRENTATGE.

RA1. Organitza les tasques de producció, justificant els recursos i seqüència d'operacions .

3.CRITERIS D'AVAUACIÓ.

- a) S'han planejat les tasques a realitzar amb previsió de les dificultats i el mode de superar-les.
- b) S'ha interpretat la documentació associada al procés.
- c) S'han determinat i enumerat els recursos humans i materials.
- d) S'han distribuït i seqüenciat els temps d'operació i posada a punt .
- e) S'han preparat i regulat els serveis auxiliars, equips i utilitatges.
- f) S'han coordinat les activitats de treball.
- g) S'han plantejat possibles elaboracions a partir de productes bàsics donats.

U D 2 : CONTROL DE PROCESSOS

1.TEMPORALITZACIÓ: 32 sessions

2.RESULTAT D'APRENTATGE.

RA2. Elabora productes de forn, brioixeria, pastisseria, confiteria i altres especialitats obrador, integrant procediments i tècniques.

3. CRITERIS D'AVUACIÓ.

- a) S'ha caracteritzat el producte a obtenir, proposant alternatives d'elaboració .
- b) S'han identificat i seqüenciat les operacions del procés d'elaboració .
- c) S'ha descrit la funció de cadascun dels ingredients en el producte final.
- d) S'ha calculat la quantitat necessària dels ingredients a partir de la fitxa d'elaboració . e) S'han seleccionat i regulat els equips i utilitatge, evitant costos i gastos innecessaris.
- f) S'han aplicat els procediments i tècniques amb la seqüència establida.
- g) S'han realitzat els controls bàsics durant el procés d'elaboració , aplicant-se les mesures correctores.
- h) S'han contrastat les característiques de qualitat del producte amb les seues especificacions.
- i) S'ha realitzat el *escandallo del producte elaborat.
- j) S'han aplicat les normes de seguretat i higiene alimentària, així com les de prevenció de riscos i de protecció de l'ambient .

UD 3: ENVASAMENT I EMBALATGE DE PRODUCTES D'OBRAOR.

1. TEMPORALITZACIÓ: 26 sessions

2. RESULTAT D'APRENTATGE.

RA5. Envasa/embala productes, seleccionant els procediments i tècniques.

3. CRITERIS D'AVUACIÓ.

- a) S'han descrit els envasos, embalatges, rètols/etiquetes més utilitzats.
- b) S'han identificat i caracteritzat els mètodes d'envasament , embalat i etiquetatge.
- c) S'han reconegut i analitzat les incompatibilitats existents entre els materials d'envasament i els productes.
- d) S'han identificat i caracteritzat els equips d'envasament i elements auxiliars.
- e) S'ha identificat la informació *obligatòria i complementària a incloure en etiquetes/ rètols.
- f) S'ha envasat i embalat el producte d'acord amb les seues característiques o requeriments del client.
- g) S'ha reconegut i valorat l'aptitud dels envasos, embalatges i etiquetes a utilitzar.
- h) S'han aplicat les mesures correctores davant desviacions.
- i) S'han aplicat les mesures d'higiene i seguretat durant l'envasament i embalatge.

UD 4 : CONSERVACIÓ I TRANSPORT DE PRODUCTES D'OBRADOR.

1.TEMPORALITZACIÓ: 28 sessions

2.RESULTAT D'APRENTATGE.

RA6. Situa els productes elaborats en el punt de venda, magatzem o dipòsit, justificant la seua disposició.

3.CRITERIS D'AVUACIÓ.

- S'han descrit els mètodes i equips de conservació.
- S'han identificat i caracteritzat les condicions i els mitjans per al trasllat .
- S'han seleccionat i descrit les condicions de conservació dels productes (temperatura, humitat, temps màxim, col·locació i lluminositat).
- S'ha traslladat de forma adequada el producte al magatzem , dipòsit o punt de venda.
- S'ha comprovat que les condicions de neteja i conservació són les adequades.
- S'ha identificat i situat correctament el producte
- S'han aplicat les mesures correctores davant desviacions.

UD 5 : DECORACIÓ EN PASTISSERIA I REBOSTERIA

1.TEMPORALITZACIÓ: 32 sessions

2.RESULTAT D'APRENTATGE.

RA4. Decora els productes de brioixeria, pastisseria, confiteria i rebosteria, aplicant les tècniques adequades i relacionant-les amb els productes a obtenir.

3.CRITERIS D'AVUACIÓ.

- S'han descrit els diferents procediments tècniques.
- S'han enumerat i descrit els equips i utilitatge emprats en les operacions d'acabat i decoració.
- S'ha seleccionat el disseny bàsic per a la decoració, incorporant-se variacions personals.
- S'ha identificat i seleccionat la tècnica apropiada.
- S'han seleccionat i regulat els equips i utilitatge.
- S'han condicionat i aplicat cremes, cobertures i altres elements de decoració, amb mesures específiques d'higiene..
- S'han contrastat les característiques físiques,estètiques i organolèptiques del producte amb les seues especificacions.
- S'han aplicat les mesures correctores davant desviacions

UD 6 : PRODUCTES PER A COL·LECTIVITATS ESPECIALS

1.TEMPORALITZACIÓ: 32 sessions

2.RESULTAT D'APRENTATGE.

RA3. Elabora productes de forn, brioixeria, pastisseria, confiteria i rebosteria per a col·lectius especials, valorant les implicacions per a la seua salut.

3.CRITERIS D'AVUACIÓ.

- a) S'han identificat les característiques específiques del col·lectiu per al qual es dissenya el producte
- b) S'han analitzat les implicacions per a la salut del col·lectiu, en cas d'incorrecta composició.
- c) S'ha descrit el producte a elaborar.
- d) S'han seleccionat i caracteritzat els ingredients adequats al tipus de producte, distingint les principals afeccions al·lèrgiques i d'intolerància i la seua possible substitució.
- e) S'han enumerat les mesures de neteja i preparació d'equips i utilitatge.
- f) S'han descrit les mesures de prevenció per a evitar ocupació inadequada d'ingredients.
- g) S'han descrit i aplicat les operacions del procés i els controls bàsics.
- h) S'han contrastat les característiques de qualitat del producte amb les seues especificacions.
- i) S'ha identificat adequadament el producte elaborat.
- j) S'han adoptat mesures d'higiene i seguretat alimentària durant el procés.