

<p>DEPARTAMENTO DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS</p> <p>MÓDULO: DIGITALIZACIÓN APLICADA AL SISTEMA PRODUCTIVO</p> <p>2º CURSO</p> <p>Curso: 2025/2026</p>	<p>CFGM PANADERÍA, REPOSTERÍA Y CONFITERÍA</p>
--	---

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN ASOCIADOS A LOS RESULTADOS DE
APRENDIZAJE**

Resultados de Aprendizaje	Criterios de evaluación
1. Establece las diferencias entre la Economía Lineal (EL) y la Economía Circular (EC), identificando las ventajas de la EC en relación con el medioambiente y el desarrollo sostenible	a) Se han identificado las etapas «típicas» de los modelos basados en EL y modelos basados en EC b) Se ha analizado cada etapa de los modelos EL y EC y su repercusión en el medio ambiente c) Se ha valorado la importancia del reciclaje en los modelos económicos d) Se han identificado procesos reales basados en EL e) Se han identificado procesos reales basados en EC f) Se han comparado los modelos anteriores en relación con su impacto medioambiental y los ODS (Objetivos de Desarrollo Sostenible)
2. Caracteriza los principales aspectos de la 4.ª Revolución Industrial indicando los cambios y las ventajas que se producen tanto desde el punto de vista de los clientes como de las empresas	a) Se han relacionado los sistemas ciber físicos con la evolución industrial b) Se ha analizado el cambio producido en los sistemas automatizados c) Se ha descrito la combinación de la parte física de las industrias con el software, IoT (Internet de las cosas), comunicaciones, entre otros d) Se ha descrito la interrelación entre el mundo físico y el virtual e) Se ha relacionado la migración a entornos 4.0 con la mejora de los resultados de las empresas f) Se han identificado las ventajas para clientes y empresas
3. Identifica la estructura de los sistemas basados en cloud/nube describiendo su	a) Se han identificado los diferentes niveles de la cloud/nube b) Se han identificado las principales funciones de la cloud/nube (procesamiento de datos, intercambio de información, ejecución de aplicaciones, entre otros)

tipología y campo de aplicación	<p>c) Se ha descrito el concepto de edge computing y su relación con la cloud/nube</p> <p>d) Se han definido los conceptos de fog y mist y sus zonas de aplicación en el conjunto</p> <p>e) Se han identificado las ventajas que proporciona la utilización de la cloud/nube en los sistemas conectados</p>
4. Compara los sistemas de producción/prestación de servicios digitalizados con los sistemas clásicos identificando las mejoras introducidas	<p>a) Se han identificado las tecnologías habilitadoras (THD) actuales que definen un sistema digitalizado</p> <p>b) Se han descrito las características y aplicaciones del IoT, IA (Inteligencia Artificial), Big Data, tecnología 5G, la robótica colaborativa, Blockchain, Ciberseguridad, fabricación aditiva, realidad virtual, gemelos digitales, entre otras</p> <p>c) Se ha descrito la contribución de las THD a la mejora de la productividad y la eficiencia de los sistemas productivos o de prestación de servicios</p> <p>d) Se ha relacionado la alineación entre las unidades funcionales de las empresas que conforman el sistema y el objetivo del mismo</p> <p>e) Se ha relacionado la implantación de las tecnologías habilitadoras (sensórica, tratamiento de datos, automatización y comunicaciones, entre otras) con la reducción de costes y la mejora de la competitividad</p> <p>f) Se han relacionado las tecnologías disruptivas con aplicaciones concretas en los sectores productivos</p> <p>g) Se han definido los sistemas de almacenamiento de datos no convencionales y el acceso a los mismos desde cada unidad</p> <p>h) Se han descrito las mejoras producidas en el sistema y en cada una de sus etapas</p>
5. Elabora un plan de transformación de una empresa clásica del sector en el que se enmarca el título, basada en una EL, al concepto 4.0, determinando los cambios a introducir en las principales fases del sistema e indicando como afectaría a los recursos humanos	<p>a) Se ha definido a nivel de bloques el diagrama de funcionamiento de la empresa clásica</p> <p>b) Se han identificado las etapas susceptibles de ser digitalizadas</p> <p>c) Se han definido las tecnologías implicadas en cada una de las etapas</p> <p>d) Se ha establecido la conexión de las etapas digitalizadas con el resto del sistema</p> <p>e) Se ha elaborado un diagrama de bloques del sistema digitalizado</p> <p>f) Se ha elaborado un informe de viabilidad y de las mejoras introducidas</p> <p>g) Se ha analizado la mejora en la producción y gestión de residuos, entre otras</p> <p>h) Se ha elaborado un documento con la secuencia del plan de transformación y los recursos empleados</p>

<p>DEPARTAMENTO DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS</p> <p>MÓDULO: PRODUCTOS DE OBRADOR</p> <p>2º CURSO</p> <p>Curso: 2025/2026</p>	<p>CFGM PANADERÍA, REPOSTERÍA Y CONFITERÍA</p>
---	---

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN ASOCIADOS A LOS RESULTADOS DE
APRENDIZAJE**

Resultados de Aprendizaje	Criterios de evaluación
1. Organiza las tareas de producción, justificando los recursos y secuencia de operaciones	<p>a) Se han planificado las tareas a realizar con previsión de las dificultades y el modo de superarlas</p> <p>b) Se ha interpretado la documentación asociada al proceso</p> <p>c) Se han determinado y enumerado los recursos humanos y materiales</p> <p>d) Se han distribuido y secuenciado los tiempos de operación y puesta a punto</p> <p>e) Se han preparado y regulado los servicios auxiliares, equipos y utillajes</p> <p>f) Se han coordinado las actividades de trabajo</p> <p>g) Se han planteado posibles elaboraciones a partir de productos básicos dados</p>
2. Elabora productos de panadería, bollería, pastelería, confitería y otras especialidades de obrador, integrando procedimientos y técnicas	<p>a) Se ha caracterizado el producto a obtener, proponiendo alternativas de elaboración</p> <p>b) Se han identificado y secuenciado las operaciones del proceso de elaboración</p> <p>c) Se ha descrito la función de cada uno de los ingredientes en el producto final</p> <p>d) Se ha calculado la cantidad necesaria de los ingredientes a partir de la ficha de elaboración</p> <p>e) Se han seleccionado y regulado los equipos y utillaje, evitando costes y gastos innecesarios</p> <p>f) Se han aplicado los procedimientos y técnicas con la secuencia</p>

	<p>establecida</p> <p>g) Se han realizado los controles básicos durante el proceso de elaboración, aplicándose las medidas correctoras</p> <p>h) Se han contrastado las características de calidad del producto con sus especificaciones</p> <p>i) Se ha realizado el escandallo del producto elaborado</p> <p>j) Se han aplicado las normas de seguridad e higiene alimentaria, así como las de prevención de riesgos y de protección ambiental</p>
3. Elabora productos de panadería, bollería, pastelería, confitería y repostería para colectivos especiales, valorando las implicaciones para su salud	<p>a) Se han identificado las características específicas del colectivo para el que se diseña el producto</p> <p>b) Se han analizado las implicaciones para la salud del colectivo, en caso de incorrecta composición</p> <p>c) Se ha descrito el producto a elaborar</p> <p>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</p> <p>e) Se han enumerado las medidas de limpieza y preparación de equipos y utillaje</p> <p>f) Se han descrito las medidas de prevención para evitar el empleo inadecuado de ingredientes</p> <p>g) Se han descrito y aplicado las operaciones del proceso y los controles básicos</p> <p>h) Se han contrastado las características de calidad del producto con sus especificaciones</p> <p>i) Se ha identificado adecuadamente el producto elaborado</p> <p>j) Se han adoptado medidas de higiene y seguridad alimentaria durante el proceso</p>
4. Decora los productos de obrador, aplicando las técnicas adecuadas y relacionándolas con los productos a obtener	<p>a) Se han descrito los diferentes procedimientos y técnicas</p> <p>b) Se han enumerado y descrito los equipos y utillaje empleados en las operaciones de acabado y decoración</p> <p>c) Se ha seleccionado el diseño básico para la decoración, incorporándose variaciones personales</p> <p>d) Se ha identificado y seleccionado la técnica apropiada</p> <p>e) Se han seleccionado y regulado los equipos y utillaje</p> <p>f) Se han acondicionado y aplicado cremas, coberturas y otros elementos de decoración, con medidas específicas de higiene</p> <p>g) Se han contrastado las características físicas, estéticas y</p>

	<p>organolépticas del producto con sus especificaciones</p> <p>h) Se han aplicado las medidas correctoras ante desviaciones</p>
5. Envasa/embala productos, seleccionando los procedimientos y técnicas	<p>a) Se han descrito los envases, embalajes, rótulos/ etiquetas más utilizadas</p> <p>b) Se han identificado y caracterizado los métodos de envasado, embalado y etiquetado</p> <p>c) Se han reconocido y analizado las incompatibilidades existentes entre los materiales de envasado y los productos</p> <p>d) Se han identificado y caracterizado los equipos de envasado y elementos auxiliares</p> <p>e) Se ha identificado la información obligatoria y complementaria a incluir en etiquetas/ rótulos</p> <p>f) Se ha envasado y embalado el producto de acuerdo a sus características o requerimientos del cliente</p> <p>g) Se ha reconocido y valorado la aptitud de los envases, embalajes y etiquetas a utilizar</p> <p>h) Se han aplicado las medidas correctoras ante desviaciones</p> <p>i) Se han aplicado las medidas de higiene y seguridad durante el envasado y embalaje</p>
6. Ubica los productos elaborados en el puesto de venta, almacén o depósito, justificando su disposición	<p>a) Se han descrito los métodos y equipos de conservación</p> <p>b) Se han identificado y caracterizado las condiciones y los medios para el traslado</p> <p>c) Se han seleccionado y descrito las condiciones de conservación de los productos (temperatura, humedad, tiempo máximo, colocación y luminosidad)</p> <p>d) Se ha trasladado de forma adecuada el producto al almacén, depósito o punto de venta</p> <p>e) Se ha comprobado que las condiciones de limpieza y conservación son las adecuadas</p> <p>f) Se ha identificado y ubicado correctamente el producto</p> <p>g) Se han aplicado las medidas correctoras ante desviaciones</p>

<p>DEPARTAMENTO DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS</p> <p>MÓDULO: SOSTENIBILIDAD APLICADA AL SISTEMA PRODUCTIVO</p> <p>2º CURSO</p> <p>Curso: 2025/2026</p>	<p>CFGM PANADERÍA, REPOSTERÍA Y CONFITERÍA</p>
--	---

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN ASOCIADOS A LOS RESULTADOS DE
APRENDIZAJE**

Resultados de Aprendizaje	Criterios de evaluación
1. Identifica los aspectos ambientales, sociales y de gobernanza (ASG) relativos a la sostenibilidad teniendo en cuenta el concepto de desarrollo sostenible y los marcos internacionales que contribuyen a su consecución	<p>a) Se ha descrito el concepto de sostenibilidad, estableciendo los marcos internacionales asociados al desarrollo sostenible</p> <p>b) Se han identificado los asuntos ambientales, sociales y de gobernanza que influyen en el desarrollo sostenible de las organizaciones empresariales</p> <p>c) Se han relacionado los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) con su importancia para la consecución de la Agenda 2030</p> <p>d) Se ha analizado la importancia de identificar los aspectos ASG más relevantes para los grupos de interés de las organizaciones relacionándolos con los riesgos y oportunidades que suponen para la propia organización</p> <p>e) Se han identificado los principales estándares de métricas para la evaluación del desempeño en sostenibilidad y su papel en la rendición de cuentas que marca la legislación vigente y las futuras regulaciones en desarrollo</p> <p>f) Se ha descrito la inversión socialmente responsable y el papel de los analistas, inversores, agencias e índices de sostenibilidad en el fomento de la sostenibilidad</p>
2. Caracteriza los retos ambientales y sociales a los que se enfrenta la sociedad, describiendo los impactos sobre las personas y los sectores productivos y proponiendo acciones para minimizarlos	<p>a) Se han identificado los principales retos ambientales y sociales</p> <p>b) Se han relacionado los retos ambientales y sociales con el desarrollo de la actividad económica</p> <p>c) Se ha analizado el efecto de los impactos ambientales y sociales sobre las personas y los sectores productivos</p> <p>d) Se han identificado las medidas y acciones encaminadas a minimizar los impactos ambientales y sociales</p> <p>e) Se ha analizado la importancia de establecer alianzas y trabajar de manera</p>

	transversal y coordinada para abordar con éxito los retos ambientales y sociales
3. Establece la aplicación de criterios de sostenibilidad en el desempeño profesional y personal, identificando los elementos necesarios	<ul style="list-style-type: none"> a) Se han identificado los ODS más relevantes para la actividad profesional que realiza b) Se han analizado los riesgos y oportunidades que representan los ODS c) Se han identificado las acciones necesarias para atender algunos de los retos ambientales y sociales desde la actividad profesional y el entorno personal
4. Propón productos y servicios responsables teniendo en cuenta los principios de la economía circular	<ul style="list-style-type: none"> a) Se ha caracterizado el modelo de producción y consumo actual b) Se han identificado los principios de la economía verde y circular c) Se han contrastado los beneficios de la economía verde y circular frente al modelo clásico de producción d) Se han aplicado principios de ecodiseño e) Se ha analizado el ciclo de vida del producto f) Se han identificado los procesos de producción y los criterios de sostenibilidad aplicados
5. Realiza actividades sostenibles minimizando el impacto de las mismas en el medio ambiente	<ul style="list-style-type: none"> a) Se ha caracterizado el modelo de producción y consumo actual b) Se han identificado los principios de la economía verde y circular c) Se han contrastado los beneficios de la economía verde y circular frente al modelo clásico de producción d) Se ha evaluado el impacto de las actividades personales y profesionales e) Se han aplicado principios de ecodiseño f) Se han aplicado estrategias sostenibles g) Se ha analizado el ciclo de vida del producto h) Se han identificado los procesos de producción y los criterios de sostenibilidad aplicados i) Se ha aplicado la normativa ambiental
6. Analiza un plan de sostenibilidad de una empresa del sector, identificando sus grupos de interés, los aspectos ASG materiales y justificando acciones para su gestión y medición	<ul style="list-style-type: none"> a) Se han identificado los principales grupos de interés de la empresa b) Se han analizado los aspectos ASG materiales, las expectativas de los grupos de interés y la importancia de los aspectos ASG en relación con los objetivos empresariales c) Se han definido acciones encaminadas a minimizar los impactos negativos y aprovechar las oportunidades que plantean los principales aspectos ASG identificados d) Se han determinado las métricas de evaluación del desempeño de la empresa de acuerdo con los estándares de sostenibilidad más ampliamente utilizados e) Se ha elaborado un informe de sostenibilidad con el plan y los indicadores propuestos

INDUSTRIA ALIMENTARIA

CURSO 2025-2026

CFGM
Panadería,
repostería y
confitería

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

MÓDULO: ELABORACIONES DE CONFITERÍA Y OTRAS ESPECIALIDADES

CURSO 2º DE GRADO MEDIO DE PANADERÍA, REPOSTERÍA Y
CONFITERÍA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1. Elabora masas y productos de galletería, justificando su producción.

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

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

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.

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.

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

Criterios de evaluación.

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

6. Elabora otras especialidades, justificando la técnica seleccionada.

Criterios de evaluación.

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

INDÚSTRIA ALIMENTÀRIA

CURS 2025-2026

CFGM Forn, rebosteria i confiteria

CRITERIS D'AVALUACIÓ

MÒDUL: ELABORACIONS DE CONFITERIA I ALTRES ESPECIALITATS

CURS 2n DE GRAU MITJÀ DE FORN, REBOSTERIA I CONFITERIA

RESULTATS D'APRENENTATGE I CRITERIS D'AVALUACIÓ

1. Elabora masses i productes de galetteria, justificant la seva producció.

Criteris d'avaluació:

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

2. Elabora productes a base de xocolata, relacionant la tècnica amb el producte final.

Criteris d'avaluació:

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

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

Criteris d'avaluació:

- S'ha interpretat la fórmula i funció de cadascun dels ingredients.
- S'ha ajustat la fórmula per als diferents productes i quantitats a elaborar.
- S'han seleccionat els ingredients, equips i utilitatge.
- S'ha seguit la seqüència d'operacions del procés d'elaboració de masses de torró i massapà.
- 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.

4. Obté caramels, confitis i altres lllaminadures, justificant la tècnica seleccionada.

Criteris d'avaluació.

- a) S'han reconegut les característiques generals dels diferents tipus de mescles base per a elaborar caramels, confitis i altres lllaminadures.
- b) S'han identificat els ingredients complementaris (aromes, colorants i acidulants, entre altres).
- c) S'ha ajustat la fórmula per als diferents productes i quantitats a elaborar.
- d) S'han seleccionat els ingredients, equips i utilitatge.
- e) S'han aplicat les diferents operacions que integren els processos d'elaboració de caramels, confitis i altres lllaminadures (barrejat, cocció, temperat, estiratge, encunyació, modelat, grageado, extrusionado, 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, confitis i lllaminadures.
- 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.

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

Criteris d'avaluació.

- a) S'han enumerat els diferents tipus de gelats, les seves 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 (barrejat, homogeneïtzació, pasteurització, maduració, mantecació, enduriment, conservació i magatzematge).
- e) S'han contrastat les característiques de la mescla amb les seves especificacions.
- f) S'han proposat reajustaments en el dosatge o condicions de barrejat en cas de desviacions.
- g) S'han procedit al congelat i conservació del producte.
- h) S'han realitzat les operacions de manteniment de primer nivell dels equips, així com la seva neteja.
- i) S'han adoptat mesures d'higiene i seguretat i de prevenció de riscos laborals.

6. Elabora altres especialitats, 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 matèries primeres, equips i utilitatge.
- d) S'ha descrit la seqüència d'operacions que integra el procés d'elaboració (laminatge, trossejat, escudillado, modelat, cocció i altres).
- e) S'han controlat els paràmetres del procés per a obtenir productes amb les característiques físiques i organolèptiques establertes.
- f) S'han aplicat mediques 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.

DEPARTAMENTO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS MÓDULO: PROFUNDIZACIÓN NUTRICIÓN 2º CURSO CURS 2025-2026	CFGM HORNO, REPOSTERÍA Y CONFITERÍA
---	--

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1 Analiza la información del estado nutricional de la población de manera crítica analizando los patrones alimentarios y discriminando aquella información poco rigurosa y/o sin una base científica contrastada, obteniendo fuentes fiables y actualizadas de información para el desarrollo de productos más saludables y con menor impacto medioambiental.

- a) Se han definido las características de un patrón de alimentación saludable para diferentes grupos poblacionales.
- b) Se ha puesto de manifiesto la relación existente entre los desórdenes alimentarios y la malnutrición.
- c) Se han definido pautas para determinar la rigurosidad científica de la información nutricional obtenida por diferentes vías.
- d) Se han relacionado las principales fuentes de información referentes a estudios del estado nutricional de la población
- e) Se ha elaborado un listado de recursos/ fuentes apropiadas para realizar las adaptaciones nutricionales de los productos

2 Utiliza la información del estado nutricional poblacional obtenida, para determinar los parámetros nutricionales a modificar en las diferentes formulaciones de los productos alimenticios para paliar aquellas alteraciones nutricionales con mayor prevalencia.

- a) Se han Determinado las principales alteraciones nutricionales de la población relacionándolas con grupos de edad y/o estado fisiológico
- b) Se han definido los principales déficits nutricionales en la población (fibra dietética, vitaminas, minerales, etc.)
- c) Se han definido los principales excesos nutricionales den la población) Azúcares, grasas, sodio, etc.)
- d) Se han relacionado los diferentes nutrientes con aquellos alimentos en. Los que más predominan
- e) Se han utilizado correctamente las tablas de composición de alimentos (TCA) con el objetivo de modificar cuantitativamente los aportes nutricionales de los productos de forma significativa.

3. Adapta y modifica las formulaciones de los productos alimentarios, con el fin de hacerlos nutricionalmente más saludables, paliando las principales alteraciones nutricionales detectadas entre la población y/o dándoles un valor añadido a los mismos, reduciendo su impacto medioambiental.

- a) Se han definido las materias primas que forman parte de los productos y se han relacionado con los nutrientes susceptibles de ser modificados.

- b) Se han realizado modificaciones de las formulaciones originales y realizado un banco de diferentes fórmulas para un mismo producto para su testeo.
- c) Se ha realizado una cata de los productos desarrollados y se ha seleccionado el producto con mayor aceptación y que cumple con las características previamente definidas.
- d) Se han relacionado las principales características que provocan un mayor impacto mediomambiental de las materias primas utilizadas en la elaboración de los productos alimentarios. Huella de carbono, KM0

4 Construye un argumentario claro y sólido sobre las mejoras nutricionales de los productos y su impacto en la salud de las personas y sobre el medioambiente.

- a) Se han descrito las características nutricionales de los productos que han sido modificadas y su repercusión en la salud del consumidor
- b) Se han descrito las alteraciones nutricionales de la población relacionándolas con grupos de edad y/o estado fisiológico
- c) Se ha realizado una cata de los productos desarrollados y se ha seleccionado el producto con mayor aceptación y que cumple con las características previamente definidas
- d) Se han relacionado las principales características que provocan un mayor impacto medioambiental de las materias primas utilizadas en la elaboración de los productos alimentarios.
- e) Se ha elaborado un argumentario sólido acerca de los beneficios que aporta el producto rediseñado frente a su análogo tras su modificación

**DEPARTAMENT INDUSTRIES
ALIMENTARIES**

CURS 2025-2026

**CFGM FORN,
REBOSTERIA I
CONFITERIA**

CRITERIS D'AVALUACIÓ

1 Analitza la informació de l'estat nutricional de la població de manera crítica analitzant els patrons alimentaris i *discriminant aquella informació poc *rígurosa i/o sense una base científica contrastada, obtenint fonts fiables i actualitzades d'informació per al desenrotllament de productes més saludables i amb menor impacte mediambiental.

- a) S'han definit les característiques d'un patró d'alimentació saludable per a diferents grups poblacionals.
- b) S'ha posat de manifest la relació existent entre els desordres alimentaris i la malnutrició.

- c) S'han definit pautes per a determinar la rigorositat científica de la informació nutricional obtinguda per diferents vies.
- d) S'han relacionat les principals fonts d'informació referents a estudis de l'estat nutricional de la població
- e) S'ha elaborat un llistat de recursos/ fonts apropiades per a realitzar les adaptacions nutricionals dels productes

2 Utilitza la informació de l'estat nutricional poblacional obtinguda, per a determinar els paràmetres nutricionals a modificar en les diferents formulacions dels productes alimentosos per a pal·liar aquelles alteracions nutricionals amb major prevalença.

- a) S'han Determinat les principals alteracions nutricionals de la població relacionant-les amb grups d'edat i/o estat fisiològic
- b) S'han definit els principals dèficits nutricionals en la població (fibra dietètica, vitamines, minerals, etc.)
- c) S'han definit els principals excessos nutricionals donen la població) Sucres, greixos, sodi, etc.)
- d) S'han relacionat els diferents nutrients amb aquells aliments en. Els que més predominen
- e) S'han utilitzat correctament les taules de composició d'aliments (*TCA) amb l'objectiu de modificar quantitativament les aportacions nutricionals dels productes de manera significativa.

3. Adapta i modifica les formulacions dels productes alimentaris, amb la finalitat de fer-los nutricionalment més saludables, pal·liant les principals alteracions nutricionals detectades entre la població i/o donant-los un valor afegit a estos, reduint el seu impacte mediambiental.

- a) S'han definit les matèries primeres que formen part dels productes i s'han relacionat amb els nutrients susceptibles de ser modificats.
- b) S'han realitzat modificacions de les formulacions originals i realitzat un banc de diferents fórmules per a un mateix producte per al seu testatge.
- c) S'ha realitzat un tast dels productes desenrotllats i s'ha seleccionat el producte amb major acceptació i que complix amb les característiques prèviament definides.
- d) S'han relacionat les principals característiques que provoquen un major impacte *mediomambiental de les matèries primeres utilitzades en l'elaboració dels productes alimentaris. Petjada de carboni, KM0

4 Construeix un argumentari clar i sòlid sobre les millores nutricionals dels productes i el seu impacte en la salut de les persones i sobre el medi ambient.

- a) S'han descrit les característiques nutricionals dels productes que han sigut modificades i la seua repercussió en la salut del consumidor
- b) S'han descrit les alteracions nutricionals de la població relacionant-les amb grups d'edat i/o estat fisiològic
- c) S'ha realitzat un tast dels productes desenrotllats i s'ha seleccionat el producte amb major acceptació i que complix amb les característiques prèviament definides
- d) S'han relacionat les principals característiques que provoquen un major impacte mediambiental de les matèries primeres utilitzades en l'elaboració dels productes alimentaris.
- e) S'ha elaborat un argumentari sòlid sobre els beneficis que aporta el producte redissenyat enfront del seu anàleg després de la seua modificació

DEPARTAMENTO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

MÓDULO: Postres en Restauración

2º CURSO

CURS 2025-2026

CFGM HORNO, REPOSTERÍA Y CONFITERÍA

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

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

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

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

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

3 Elabora postres a base de lácteos identificando métodos y aplicando procedimientos

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

4 Elabora postres fríos y de sartén reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

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

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

- a) S e han caracterizado los diferentes tipos de helados y sorbetes.
- b) S e han identificado las materias primas específicas de helados y sorbetes.
- c) S e han distinguido las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración.
- d) S e han realizado los procesos de elaboración de helados y sorbetes siguiendo los procedimientos establecidos.
- e) S e han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.

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

6 Elabora semifrios reconociendo y aplicando los diversos procedimientos

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

7 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.

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

DEPARTAMENT INDUSTRIES ALIMENTARIES

MÓDUL: Postres en Restaació
2º CURS

CURS 2025-2026

CFGM FORN, REBOSTERIA I CONFITERIA

CRITERIS D'AVALUACIÓ

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

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

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

- a) Se han caracteritzat els diferents tipus de postres a base de fruites i relacionat amb les seues possibilitats d'aplicació.

- b) Se han distingit i fet les tasques d'organització i seqüenciació de les diverses fases del procés per a elaborar postres a base de fruites.
- c) S e ha verificat la disponibilitat de tots els elements necessaris per al desenrotllament dels diversos processos.
- d) Se han realitzat els processos d'elaboració de diverses postres a base de fruites seguint els procediments establits.
- e) Se han deduït les necessitats de *conservación hasta el moment de la seua utilització o regeneració.
- f) Se han valorat els resultats finals i *identificadolas possibles mesures de correcció.
- g) Se han realitzat totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, *deseguridad laboral i de protecció ambiental

3 Elabora postres a base de lactis identificant mètodes i aplicant procediments

- a) Se han caracteritzat els diferents tipus de postres a base de lactis.
- b) Se han distingit les diferents fases del procés d'elaboració respectant la formulació.
- c) Se han identificat els punts clau en el procés d'elaboració.
- d) Se han realitzat els processos d'elaboració de diverses postres a base de lactis seguint els procediments establits.
- e) Se han deduït les necessitats de conservació fins al moment de la seua utilització o regeneració.
- f) Se han valorat els resultats finals i identificat les possibles mesures de correcció.
- g) Se han realitzat totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, *deseguridad laboral i de protecció ambiental

4 Elabora postres fredes i de paella reconeixent i aplicant els diversos procediments.

- a) S e han caracteritzat els diferents tipus de postres ritus i de paella.
- b) S e han distingit les diferents fases del procés d'elaboració.
- c) S e han identificat els punts clau en el procés d'elaboració.
- d) S e han realitzat els processos d'elaboració de diverses postres fregides i de paella seguint els procediments establits.
- e) S e han deduït les necessitats de conservació fins al moment de la seua utilització o regeneració.
- f) S e han valorat els resultats finals i identificat les possibles mesures de correcció.
- g) S e han realitzat totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental

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

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

6 Elabora semifreds reconeixent i aplicant els diversos procediments

- a) S e han caracteritzat els diferents tipus de semifreds.

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

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

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

<p>DEPARTAMENTO DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS</p> <p>MÓDULO: PROYECTO INTERMODULAR</p> <p>2º CURSO</p> <p>Curso: 2025/2026</p>	<p>CFGM PANADERÍA, REPOSTERÍA Y CONFITERÍA</p>
--	---

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN ASOCIADOS A LOS RESULTADOS DE
APRENDIZAJE**

Resultados de Aprendizaje	Criterios de evaluación
1. Caracteriza las empresas del sector atendiendo a su organización y al tipo de producto o servicio que ofrecen.	a) Se han identificado las empresas tipo más representativas del sector. b) Se ha descrito la estructura organizativa de las empresas. c) Se han caracterizado los principales departamentos. d) Se han determinado las funciones de cada departamento. e) Se ha evaluado el volumen de negocio de acuerdo a las necesidades de los clientes. f) Se ha definido la estrategia para dar respuesta a las demandas. g) Se han valorado los recursos humanos y materiales necesarios. h) Se ha realizado el seguimiento de los resultados de acuerdo a la estrategia aplicada. i) Se han relacionado los productos o servicios con su posible contribución a los ODS (Objetivos de Desarrollo Sostenible).
2. Plantea soluciones a las necesidades del sector teniendo en cuenta la viabilidad de las mismas, los costes asociados y elaborando un pequeño proyecto.	a) Se han identificado las necesidades. b) Se han planteado en grupo posibles soluciones. c) Se ha obtenido la información relativa a las soluciones planteadas. d) Se han identificado aspectos innovadores que puedan ser de aplicación. e) Se ha realizado el estudio de viabilidad técnica. f) Se han identificado las partes que componen el proyecto. g) Se han previsto los recursos materiales y humanos para realizarlo.

	<p>h) Se ha realizado el presupuesto económico correspondiente.</p> <p>i) Se ha definido y elaborado la documentación para su diseño.</p> <p>j) Se han identificado los aspectos relacionados con la calidad del proyecto.</p> <p>k) Se han presentado en público las ideas más relevantes de los proyectos propuestos.</p>
3. Planifica la ejecución de las actividades propuestas a la solución planteada, determinando el plan de intervención y elaborando la documentación correspondiente.	<p>a) Se han temporizado las secuencias de las actividades.</p> <p>b) Se han determinado los recursos y la logística de cada actividad.</p> <p>c) Se han identificado permisos y autorizaciones en caso de ser necesarios.</p> <p>d) Se han identificado las actividades que implican riesgos en su ejecución.</p> <p>e) Se ha tenido en cuenta el plan de prevención de riesgos y los medios y equipos necesarios.</p> <p>f) Se han asignado recursos materiales y humanos a cada actividad.</p> <p>g) Se han tenido en cuenta posibles imprevistos.</p> <p>h) Se han propuesto soluciones a los posibles imprevistos.</p> <p>i) Se ha elaborado la documentación necesaria.</p>
4. Realiza el seguimiento de la ejecución de las actividades planteadas, verificando que se cumple con la planificación.	<p>a) Se ha definido el procedimiento de seguimiento de las actividades.</p> <p>b) Se ha verificado la calidad de los resultados de las actividades.</p> <p>c) Se han identificado posibles desviaciones de la planificación y/o los resultados esperados.</p> <p>d) Se ha informado de las desviaciones en caso de ser necesario.</p> <p>e) Se han solucionado las desviaciones y se han documentado las intervenciones.</p> <p>f) Se ha definido y elaborado la documentación necesaria para la evaluación de las actividades y del proyecto en su conjunto.</p>
5. Transmite información con claridad, de manera ordenada y estructurada.	<p>a) Se ha mantenido una actitud ordenada y metódica en la transmisión de la información.</p> <p>b) Se ha transmitido información verbal tanto horizontal como verticalmente.</p> <p>c) Se ha transmitido información entre los miembros del grupo utilizando medios informáticos.</p> <p>d) Se han conocido los términos técnicos en otras lenguas que sean estándares del sector.</p>