

CARACTERÍSTICAS DE LA PRUEBA LIBRE CORRESPONDIENTE CON EL MÓDULO PROFESIONAL PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA (0026)

La prueba versará sobre los contenidos establecidos por el Decreto 227/2008, de 16-09-2008, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado medio correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía en la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha, y el REAL DECRETO 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas.

CARACTERÍSTICAS DE LA PRUEBA LIBRE DEL MÓDULO PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA CFGM COCINA Y GASTRONOMÍA:

El alumno deberá superar todos los resultados de aprendizaje de los que consta el módulo, evaluándose de forma globalizada los criterios de evaluación incluidos en estos, a través de dos pruebas:

PRUEBA A:

- Preguntas tipo test de elección múltiple, donde pueden ser correctas desde una a todas las respuestas. Se sumará el valor proporcional de cada respuesta correcta marcada como correcta. En el momento que una respuesta incorrecta sea marcada como correcta esa pregunta completa dejará de tener valor.
- Preguntas de completar huecos en blanco.
- Resolución de fichas o documentos técnicos.

PRUEBA B:

- Prueba objetiva practica en taller donde se demuestren los contenidos asociados a los criterios de evaluación.

Para garantizar la objetividad de esta prueba se realizará una rúbrica con las respuestas correctas y la puntuación asociada en cada caso.

El/la alumno/a necesitará disponer del siguiente **material** para el correcto desarrollo de la prueba:

▪ PARA LA REALIZACIÓN DE AMBAS PRUEBAS:

- Aportar DNI, NIE o PASAPORTE original. No admitiendo fotocopia del mismo.
- 2 bolígrafos azules (no se admitirá ningún otro color ni el uso de lapicero; así como el uso de corrector ortográfico tipex o similar) y calculadora no programable (queda prohibida la utilización de teléfono móvil).
- Todos los aspirantes deberán presentarse con 20 minutos de antelación a la hora señalada en el calendario de pruebas libres para cada módulo profesional.

▪ **PARA LA REALIZACIÓN DE LA PRUEBA PRÁCTICA:**

- Uniforme completo de cocina: chaquetilla de cocina blanca, pantalón de cocina negro, blanco o pata de gallo, gorro de cocina, delantal con o sin peto, paño de cocina, calcetines negros y zapato de cocina o zueco negro, azul o blanco.
- Herramientas: cuchillo cebollero, puntilla, mangas desechables, boquillas pasteleras (nº10 lisa y rizada), varilla batidora, lengua de silicona, brocha...

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DE LA PRUEBA LIBRE DEL MÓDULO PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA CFGM COCINA Y GASTRONOMÍA:

El/la alumno/a deberá superar cada uno de los resultados de aprendizaje asociados al módulo de acuerdo a la normativa que lo regula en CLM, teniendo éstos carácter eliminatorio. **La no superación de uno de los resultados de aprendizaje supondrá estar NO APTO en la prueba.** Los criterios de evaluación, por su parte, se evaluarán de manera global, no proporcionándose una nota individual para cada uno de ellos.

Para la:

- **PRUEBA A:** se evaluarán de forma globalizada los contenidos de cada resultado de aprendizaje. Para superar la prueba, el alumno debe alcanzar una calificación igual o superior al 50% del valor de cada uno de los resultados de aprendizaje. Será necesario la superación de esta prueba para la realización de la prueba B.
- **PRUEBA B:** se evaluarán de forma globalizada todos los criterios de evaluación contenidos en los resultados de aprendizaje de forma práctica. Para superar la prueba, el alumno debe alcanzar una calificación igual o superior al 50% del valor de cada uno de los resultados de aprendizaje.

La nota de la primera parte que saldrá publicada será con la aplicación de los porcentajes que se exponen a continuación, la de la prueba práctica se realizará de igual forma. La nota global de la prueba práctica y la parte teórica, en el caso de que se realicen ambas, será la suma de las dos notas que posteriormente se dividirá por dos. En el caso de que existan decimales en esta nota final, si el decimal es igual o superior a 0,51 se pondrá la nota al alza para redondear, en caso contrario se pondrá a la baja (por debajo de 0,51)

A partir de que estén superados todos los resultados de aprendizaje se les asignará el siguiente porcentaje del total:

PORCENTAJES DE CALIFICACIÓN	
RA 1	20%
RA 2	40%
RA 3	20%
RA 4	20%

A continuación se describen los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
<p>1. Pone a punto los equipos de elaboración de pastelería y confitería, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos.</p>	<p>a) Se ha interpretado la información contenida en los documentos asociados a la producción, relacionándola con los equipos a emplear.</p> <p>b) Se ha identificado el funcionamiento, la constitución y los dispositivos de seguridad de la maquinaria y equipos</p> <p>c) Se han realizado las operaciones de limpieza, asegurando la total eliminación de los residuos de los productos de elaboración y de limpieza.</p> <p>d) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de maquinaria siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>e) Se han ejecutado las operaciones de mantenimiento de primer nivel</p> <p>f) Se han regulado y/o programado los equipos de elaboración en función de los requerimientos del proceso.</p> <p>g) Se han descrito las principales anomalías de los equipos así como las medidas correctoras.</p> <p>h) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de las tareas</p> <p>i) Se ha descrito el procedimiento de eliminación de residuos empleados en el mantenimiento y limpieza de los equipos e instalaciones.</p> <p>j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>
<p>2. Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición.</p>	<p>a) Se han reconocido las características generales de las masas y pastas básicas (azucaradas, batidas, escaldadas, hojaldre).</p> <p>b) Se han identificado los productos más significativos obtenidos a partir de masas y pastas básicas.</p> <p>c) Se ha interpretado la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes</p> <p>d) Se han ajustado los ingredientes a cada producto y cantidad a elaborar</p> <p>e) Se ha controlado la temperatura, velocidad, tiempo y otros parámetros de elaboración de masas y pastas</p> <p>f) Se han comprobado las características físicas y organolépticas de</p>

	<p>las masas/ pastas obtenidas.</p> <p>g) Se han identificado las masas susceptibles de conservación por tratamiento de frío (refrigeración y /o congelación)</p> <p>h) 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.</p> <p>i) Se ha descrito el procedimiento de regeneración de elaboraciones congeladas.</p> <p>j) Se han aplicado las normas de higiene alimentaria y de seguridad laboral</p>
<p>3. Obtiene jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones, describiendo y aplicando las técnicas de elaboración</p>	<p>a) Se han clasificado y caracterizado los diferentes tipos de rellenos, cremas, baños, coberturas, etc., en función de sus especificidades y aplicaciones.</p> <p>b) Se han caracterizado los diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de cremas, rellenos, baños, coberturas, etc</p> <p>c) Se ha interpretado la formulación de cada producto</p> <p>d) Se ha identificado la función de cada uno de los ingrediente</p> <p>e) Se ha ajustado la formulación para los distintos productos y cantidades a elaborar.</p> <p>f) Se ha seguido la secuencia de incorporación de los ingredientes</p> <p>g) Se ha controlado la temperatura, fluidez, cocción, montado o consistencia de cada una de las elaboraciones.</p> <p>h) Se ha contrastado las características de los productos obtenidos con las especificaciones de elaboración.</p> <p>i) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.</p> <p>j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>
<p>4. Decora el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final</p>	<p>a) Se han descrito los principales elementos de decoración en pastelería y repostería y sus alternativas de uso</p> <p>b) Se ha interpretado la ficha técnica de fabricación para el acabado del producto</p> <p>c) Se ha identificado el proceso de utilización o regeneración de productos que lo precisen.</p> <p>d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la terminación del producto de pastelería/ repostería.</p>

	<p>e) Se ha elegido el diseño básico o personal.</p> <p>f) Se han realizado las diversas técnicas de terminación o acabado en función de las características del producto final, siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>g) Se han dispuestos los diferentes elementos de la decoración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos</p> <p>h) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.</p> <p>i) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección</p> <p>j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Profesor: **Antonio José Montes Oviedo**