

VINCULACION DE RRAA --> CCEE --> UUTT --> INSTRUMENTOS DE EVALUACION

ÍNDICE

Compactar

Expandir

Exportar a pdf para anexar a PD

Anexo.RRAA-CCEE-UUTT-Instrumentos-PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA-2022-4-30_10-40.pdf

Valor mínimo CCEE básicos -> Resaltar
4

USO SEGÚN MODO DE CALIFICACIÓN (ver comentario)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

RA1	RA2	RA3	RA4	RA5	RA6	RA7	RA8	RA9	RA10
25%	25%	25%	25%						
100%	100%	100%	100%						
0%	0%	0%	0%						
100%	100%	100%	100%						
0%	0%	0%	0%						

UNIDADES DE TRABAJO

UT1	UT2	UT3	UT4	UT5	UT6	UT7	UT8	UT9	UT10
26	6	7	6	9	3	0	0	0	0

RECuento DE INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN POR UT

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN (+ opcional: "CE Propio" y "CE Derivado". Ver comentario)	CATEGORÍA	PESO individual de cada CE en su RA	PESO individual de cada CE en la calificación final	Recuento instru. Ev. Por CE	RECuento DE INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN POR UT									
				100%		UT1	UT2	UT3	UT4	UT5	UT6	UT7	UT8	UT9	UT10
1a	a) Se ha interpretado la información contenida en los documentos asociados a la producción, relacionándola con los equipos a emplear.		5%	1,25%	1	Prueba test									
1b	b) Se ha identificado el funcionamiento, la constitución y los dispositivos de seguridad de la maquinaria y equipos.		5%	1,25%	1	Prueba test									
1c	c) Se han realizado las operaciones de limpieza, asegurando la total eliminación de los residuos de los productos de elaboración y de limpieza.		55%	13,75%	1					Prueba práctica					
1d	d) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de maquinaria siguiendo los procedimientos establecidos.		5%	1,25%	1	Prueba test									
1e	e) Se han ejecutado las operaciones de mantenimiento de primer nivel.		5%	1,25%	1	Prueba test									
1f	f) Se han regulado y/o programado los equipos de elaboración en función de los requerimientos del proceso		5%	1,25%	1	Prueba test									
1g	g) Se han descrito las principales anomalías de los equipos así como las medidas correctoras.		5%	1,25%	1	Prueba test									
1h	h) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de las tareas.		5%	1,25%	1	Prueba test									
1i	i) Se ha descrito el procedimiento de eliminación de residuos empleados en el mantenimiento y limpieza de los equipos e instalaciones.		5%	1,25%	1	Prueba test									
1j	j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.		5%	1,25%	1	Prueba test									
2a	a) Se han reconocido las características generales de las masas y pastas básicas (azucaradas, batidas, escaldadas, hojaldre).		5%	1,25%	1		Prueba test								
2b	b) Se han identificado los productos más significativos obtenidos a partir de masas y pastas básicas.		5%	1,25%	1		Prueba test								
2c	c) Se ha interpretado la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes.		10%	2,50%	1					Prueba practica FT					
2d	d) Se han ajustado los ingredientes a cada producto y cantidad a elaborar.		5%	1,25%	1		Prueba test								
2e	e) Se ha controlado la temperatura, velocidad, tiempo y otros parámetros de elaboración de masas y pastas		5%	1,25%	1		Prueba test								
2f	f) Se han comprobado las características físicas y organolépticas de las masas/ pastas obtenidas.		30%	7,50%	1					Prueba práctica					
2g	g) Se han identificado las masas susceptibles de conservación por tratamiento de frío (refrigeración y/o congelación).		5%	1,25%	1		Prueba test								
2h	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.		20%	5,00%	1					Prueba práctica					
2i	i) Se ha descrito el procedimiento de regeneración de elaboraciones congeladas.		5%	1,25%	1		Prueba test								
2j	j) Se han aplicado las normas de higiene alimentaria y de seguridad laboral.		10%	2,50%	1					Prueba práctica					

3a	3. Obtiene jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones, describiendo y aplicando las técnicas de elaboración	a) Se han clasificado y caracterizado los diferentes tipos de rellenos, cremas, baños, coberturas, etc., en función de sus especificidades y aplicaciones.	5%	1,25%	1			Prueba test							
3b		b) Se han caracterizado los diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de cremas, rellenos, baños, coberturas, etc.	10%	2,50%	1					Prueba practica FT					
3c		c) Se ha interpretado la formulación de cada producto.	5%	1,25%	1			Prueba test							
3d		d) Se ha identificado la función de cada uno de los ingredientes.	5%	1,25%	1			Prueba test							
3e		e) Se ha ajustado la formulación para los distintos productos y cantidades a elaborar	5%	1,25%	1			Prueba test							
3f		f) Se ha seguido la secuencia de incorporación de los ingredientes.	5%	1,25%	1			Prueba test							
3g		g) Se ha controlado la temperatura, fluidez, cocción, montado o consistencia de cada una de las elaboraciones.	30%	7,50%	1					Prueba práctica					
3h		h) Se ha contrastado las características de los productos obtenidos con las especificaciones de elaboración	5%	1,25%	1			Prueba test							
3i		i) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración	5%	1,25%	1			Prueba test							
3j		j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	25%	6,25%	1					Prueba práctica					
4a	4. Decora el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final	a) Se han descrito los principales elementos de decoración en pastelería y repostería y sus alternativas de uso.	5%	1,25%	1			Prueba test							
4b		b) Se ha interpretado la ficha técnica de fabricación para el acabado del producto	15%	3,75%	1					Prueba practica FT					
4c		c) Se ha identificado el proceso de utilización o regeneración de productos que lo precisen	5%	1,25%	1			Prueba test							
4d		d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la terminación del producto de pastelería/repostería	5%	1,25%	1			Prueba test							
4e		e) Se ha elegido el diseño básico o personal.	10%	2,50%	1					Prueba práctica					
4f		f) Se han realizado las diversas técnicas de terminación o acabado en función de las características del producto final, siguiendo los procedimientos establecidos	30%	7,50%	1					Prueba práctica					
4g		g) Se han dispuestos los diferentes elementos de la decoración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos	5%	1,25%	1			Prueba test							
4h		h) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración	5%	1,25%	1			Prueba test							
4i		i) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección	5%	1,25%	1			Prueba test							
4j		j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental	15%	3,75%	1					Prueba práctica					