



A tenor de lo establecido en la Orden de 18 de septiembre de 2025, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de los grados D y E del Sistema de Formación Profesional en la Comunidad Autónoma de Andalucía, según recoge en su art. 5, apdo 3. 3. Con el fin de garantizar el derecho que asiste al alumnado a la evaluación y al reconocimiento objetivo de su dedicación, esfuerzo y rendimiento escolar, el profesorado informará al alumnado o a sus representantes legales, a principios de curso y antes de finalizar el mes de octubre, acerca de los resultados de aprendizaje, los criterios de evaluación, criterios de calificación, procedimientos e instrumentos de evaluación de cada uno de los módulos, ámbitos y, en su caso, proyecto que componen cada oferta de grado D o E.

**DPTO. HOSTELERÍA Y TURISMO. MP: PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA NIVEL/CURSO: 1º GDGFGM COCINA Y GASTRONOMÍA**

| Resultados de aprendizaje y<br>Criterios de evaluación                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Procedimientos e instrumentos<br>de evaluación                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Criterios de calificación                                                                                                                                                                                                                                               | Criterios de promoción                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>RA1.</b> Realiza las operaciones previas a las elaboraciones de pastelería y repostería, analizando las fichas técnicas.</p> <p><b>Criterios de evaluación:</b></p> <p>a) Se han reconocido las materias primas específicas para uso en pastelería y repostería, sus características y sus aplicaciones más habituales.</p> <p>b) Se han interpretado los documentos relacionados con las necesidades para la producción en pastelería y repostería.</p> <p>c) Se ha realizado la solicitud y trasladado de las materias al lugar de trabajo y preparado el mismo, siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>d) Se ha verificado la disponibilidad de los elementos necesarios previos al desarrollo de las tareas.</p> <p>e) Se ha interpretado la información contenida en los documentos asociados a la producción.</p> <p>f) Se han detectado las necesidades de regeneración de las materias primas que lo precisen.</p> <p>g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p> | <p>Fichas técnicas, diagrama de flujos, pedidos, timings ...</p> <p>Pruebas teóricas.</p> <p>Trabajos de investigación.</p> <p>Valoración de la práctica diaria.</p> <p>Pruebas prácticas.</p> <p>Plantillas de corrección, listas de cotejo y rúbricas de evaluación asociadas a los RRAA y CCEE.</p> <p>Todo quedará recogido en el cuaderno del profesorado (distintos formatos)</p> | <p>Los criterios de calificación estarán basados en la adquisición de los RRAA y CCEE, estos estarán recogidos en las programaciones didácticas de los distintos módulos profesionales (MP) de los respectivos Ciclos Formativos del Dpto. de Hostelería y turismo.</p> | <p>Serán los indicados en la Orden de 18 de septiembre de 2025, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de los grados D y E del Sistema de Formación Profesional en la Comunidad Autónoma de Andalucía.</p> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
| <p><b>RA2.</b> Pone a punto los equipos de elaboración de pastelería y repostería, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos.</p> <p><b>Criterios de evaluación:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Se han identificado y caracterizado las máquinas, batería, útiles y herramientas propias de la producción en pastelería y repostería.</li> <li>b) Se ha identificado el funcionamiento, la constitución y los dispositivos de seguridad de la maquinaria y equipos.</li> <li>c) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de maquinaria siguiendo los procedimientos establecidos.</li> <li>d) Se han ejecutado las operaciones de mantenimiento de primer nivel.</li> <li>e) Se han regulado y/o programado los equipos en función de los requerimientos del proceso.</li> <li>f) Se han descrito las principales anomalías de los equipos así como las medidas correctoras.</li> <li>g) Se han realizado las operaciones de limpieza, asegurando la eliminación total de los residuos de los productos de elaboración y de limpieza.</li> <li>h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</li> </ul> <p><b>RA3.</b> Realiza operaciones básicas de pastelería y repostería reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.</p> <p><b>Criterios de evaluación:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres a base lácteos.</li> <li>b) Se han distinguido las distintas fases del proceso de elaboración respetando la formulación.</li> <li>c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.</li> <li>d) Se han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración.</li> </ul> |  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |  |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
| <p>e) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres a base de lácteos siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>f) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.</p> <p>g) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.</p> <p>h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p> <p><b>RA4.</b> Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición y aplicando las técnicas relacionadas.</p> <p><b>Criterios de evaluación:</b></p> <p>a) Se han reconocido y clasificado las características generales de las masas y pastas básicas.</p> <p>b) Se han caracterizado los métodos, técnicas y procesos de obtención de masas y pastas.</p> <p>c) Se han identificado los productos más significativos obtenidos a partir de masas y pastas básicas.</p> <p>d) Se han organizado y secuenciado las fases del proceso de elaboración de masas y pastas básicas.</p> <p>e) Se ha interpretado la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes.</p> <p>f) Se han ajustado los ingredientes a cada producto y cantidad a elaborar.</p> <p>g) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.</p> <p>h) Se ha controlado la temperatura, velocidad, tiempo y otros parámetros durante la elaboración y cocción de masas y pastas.</p> <p>i) 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>j) Se han elaborado los productos populares de pastelería y repostería de Andalucía.</p> <p>k) Se han comprobado las características físicas y organolépticas de las masas/pastas obtenidas.</p> |  |  |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  |  |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
| <p>l) Se han identificado las masas y pastas susceptibles de conservación por tratamiento de frío.</p> <p>m) Se ha descrito el procedimiento de regeneración de elaboraciones congeladas.</p> <p>n) Se han aplicado las normas de higiene alimentaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p> <p><b>RA5.</b> Obtiene jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones, describiendo y aplicando las técnicas de elaboración.</p> <p><b>Criterios de evaluación:</b></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 rellenos, cremas, baños, coberturas, etc.</p> <p>c) Se ha interpretado y ajustado la formulación de cada producto.</p> <p>d) Se ha identificado la función de cada uno de los ingredientes.</p> <p>e) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.</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 han contrastado las características de los productos obtenidos con las especificaciones de elaboración y se han identificado las posibles medidas de corrección.</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><b>RA6.</b> Decora el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios</p> |  |  |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |  |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
| <p>estéticos con las características del producto final.</p> <p><b>Criterios de evaluación:</b></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, regeneración y/o acondicionamiento 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 dispuesto 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> |  |  |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|