

**FAMILIA PROFESIONAL : HOSTELERÍA Y TURISMO.
 CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO.
 TÉCNICO EN COCINA Y GASTRONOMÍA.
 PROGRAMACIÓN MÓDULO: POSTRES EN RESTAURACIÓN.**

CURSO 2024/25

Código:	0028
Nº de horas:	147horas.

Índice

1. COMPETENCIA GENERAL DEL TÍTULO Y UNIDADES DE COMPETENCIA ASOCIADAS AL MÓDULO.....	2
2. OBJETIVOS DE CICLO A LOS QUE SE CONTRIBUYE CON EL MÓDULO.....	2
3. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES A LAS QUE SE CONTRIBUYEN CON EL MÓDULO.....	2
4. RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN RELACIONADOS CON LOS CONTENIDOS BÁSICOS SEGÚN NORMATIVA.....	3
5. METODOLOGÍA ESPECÍFICA DEL MÓDULO.....	6
6. TEMPORALIZACIÓN.....	7
7. SECUENCIACIÓN DE UNIDADES DIDÁCTICAS DEL MÓDULO.....	7
8. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DEL MÓDULO.....	17
9. BIBLIOGRAFÍA WEBGRAFÍA.....	23



1. COMPETENCIA GENERAL DEL TÍTULO Y UNIDADES DE COMPETENCIA ASOCIADAS AL MÓDULO

La competencia general de este título consiste en ejecutar las actividades de preelaboración, preparación, conservación, terminación/presentación y servicio de todo tipo de elaboraciones culinarias en el ámbito de la producción en cocina, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

Para la presente propuesta didáctica tendremos como referente la unidad de competencia que corresponden a este Módulo:

- UC0710_2: Elaborar y presentar productos hechos a base de masa y pastas, postres de cocina y helados.

2. OBJETIVOS DE CICLO A LOS QUE SE CONTRIBUYE CON EL MÓDULO

De acuerdo con la **Orden de 9 de octubre de 2008, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía**, la formación del módulo POSTRES EN RESTAURACIÓN contribuye a alcanzar los siguientes objetivos generales:

- Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.
- Identificar las materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuirlas.
- Seleccionar y determinar las variables de uso de maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo y aplicando sus principios de funcionamiento, para poner a punto el lugar de trabajo.
- Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración.
- Analizar las diferentes técnicas culinarias, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias
- Identificar y seleccionar las técnicas de decoración y terminación, relacionándolas con las características físicas y organolépticas del producto final, para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.
- Analizar las técnicas de servicio de las elaboraciones, relacionándolas con la satisfacción del cliente, para prestar un servicio de calidad.
- Analizar y seleccionar métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.
- Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a la producción culinaria, para aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo
- Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.
- Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.



3. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES A LAS QUE SE CONTRIBUYEN CON EL MÓDULO

De acuerdo con la **Orden de 9 de octubre de 2008, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía**, la formación del módulo de Postres en restauración contribuye a alcanzar las **competencias profesionales, personales y sociales** relacionadas:

- a) Determinar las necesidades para la producción en cocina a partir de la documentación recibida. 10%
- c) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.
- g) Realizar el servicio de las elaboraciones, teniendo en cuenta necesidades, ámbito de la ejecución y protocolos establecidos
- i) Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente.
- k) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.

4. RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN RELACIONADOS CON LOS CONTENIDOS BÁSICOS SEGÚN NORMATIVA

Los **resultados de aprendizaje** son una serie de formulaciones que el estudiante debe conocer, entender y/o ser capaz de demostrar tras la finalización del proceso de aprendizaje.

Los resultados del aprendizaje deben estar acompañados de **criterios de evaluación** que permiten juzgar si los resultados del aprendizaje previstos han sido logrados. Cada criterio define una característica de la realización profesional bien hecha y se considera la unidad mínima evaluable.

Los contenidos, según la LOMCE, son el conjunto de conocimientos, habilidades, destrezas y actitudes que contribuyen al logro de los objetivos de cada enseñanza y etapa educativa y a la adquisición de competencias. Los contenidos se ordenan, en Formación Profesional, en módulos.

En concreto, los contenidos del módulo Productos culinarios se encuentran en la **Orden de 9 de octubre de 2008, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía** relacionados con los Resultados de Aprendizaje.

El presente módulo posibilita el desarrollo de los siguientes Resultados de Aprendizaje (RA), a través de sus correspondientes Criterios de Evaluación, que se trabajarán con una serie de Contenidos Básicos:



RA 1 Organiza las tareas para la elaboración de postres de restauración analizando las fichas técnicas	
Criterios de Evaluación	Contenidos:
<p>a) Se han interpretado los diversos documentos relacionados con la producción.</p> <p>b) Se han determinado y secuenciado las distintas fases de la producción.</p> <p>c) Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas, etc.</p> <p>d) Se ha reconocido la importancia del orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo.</p> <p>e) Se han identificado y relacionado las necesidades de conservación y/o regeneración de los productos de pastelería y repostería en función de su naturaleza.</p> <p>f) Se han determinado los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos.</p> <p>g) Se ha valorado, desde el ámbito organizativo, la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	<p>— Postres en restauración. descripción, caracterización, clasificaciones y aplicaciones.</p> <p>— Documentación asociada a los procesos productivos de postres. descripción e interpretación.</p> <p>— Fases y caracterización de la producción de postres y del servicio de los mismos en restauración.</p>

RA 2. Elabora postres a base de frutas reconociendo y aplicando los diversos procedimientos	
Criterios de Evaluación	Contenidos:
<p>a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres a base de frutas y relacionado con sus posibilidades de aplicación.</p> <p>b) Se han distinguido y realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases del proceso para elaborar postres a base de frutas.</p> <p>c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.</p> <p>d) Se han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración.</p> <p>e) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres a base de frutas 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</p>	<p>— Postres a base de frutas. descripción, análisis, tipos, características, aplicaciones y conservación.</p> <p>— Procedimientos de ejecución de postres a base de frutas.</p> <p>— Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.</p>

<p>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>	
--	--

RA 3. Elabora postres a base de lácteos identificando métodos y aplicando procedimientos.	
Criterios de Evaluación	Contenidos:
<p>a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres a base lácteos.</p> <p>b) Se han distinguido las distintas fases del proceso de elaboración respetando la formulación.</p> <p>c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.</p> <p>d) Se han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración.</p> <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>Postres a base de lácteos. descripción, análisis, características, aplicaciones y conservación características generales.</p> <p>— Procedimientos de ejecución de postres a base de lácteos.</p> <p>— Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.</p>

RA 4. Elabora postres fritos y de sartén reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.	
Criterios de Evaluación	Contenidos:
<p>a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres fritos y de sartén.</p> <p>b) Se han distinguido las distintas fases del proceso de elaboración.</p> <p>c) Se ha verificado la disponibilidad de todos</p>	<p>Postres fritos o de sartén. descripción, análisis, tipos, características, aplicaciones y conservación.</p> <p>— Procedimientos de ejecución de postres fritos o de sartén.</p> <p>— Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de</p>

<p>los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.</p> <p>d) Se han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración.</p> <p>e) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres fritos y de sartén 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>riesgos laborales y de protección ambiental.</p>
---	---

RA 5. Elabora helados y sorbetes, identificando y secuenciando las fases y aplicando métodos y técnicas.	
Criterios de Evaluación	Contenidos:
<p>a) Se han caracterizado los diferentes tipos de helados y sorbetes.</p> <p>b) Se han identificado las materias primas específicas de helados y sorbetes y verificado su disponibilidad.</p> <p>c) Se han reconocido útiles, herramientas y equipos necesarios para la elaboración de helados y sorbetes.</p> <p>d) Se han distinguido las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración.</p> <p>e) Se han realizado los procesos de elaboración de helados y sorbetes 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</p>	<p>— Helados y sorbetes. descripción, caracterización, tipos, clasificaciones, aplicaciones y conservación.</p> <p>— Organización y secuenciación de fases para la obtención de helados y sorbetes.</p> <p>— Procedimientos de ejecución para la obtención de helados y sorbetes.</p> <p>— Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.</p>

protección ambiental.	
-----------------------	--

RA 6. Elabora semifríos reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.	
Criterios de Evaluación	Contenidos:
<p>a) Se han caracterizado los diferentes tipos de semifríos.</p> <p>b) Se han distinguido las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración.</p> <p>c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.</p> <p>d) Se han realizado los procesos de elaboración de semifríos siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>e) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.</p> <p>f) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.</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>— Semifríos. descripción, tipos, aplicaciones y conservación.</p> <p>— Organización y secuenciación de fases para la obtención de semifríos.</p> <p>— Procedimientos de ejecución para la obtención de semifríos.</p> <p>— Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.</p>

RA 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.	
Criterios de Evaluación	Contenidos:
<p>a) Se ha identificado el proceso de utilización o regeneración de productos que lo precisen.</p> <p>b) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.</p> <p>c) Se han realizado las diversas técnicas de presentación y decoración en función de las características del producto final y sus aplicaciones.</p> <p>d) Se han identificado y relacionado los principales elementos de decoración en pastelería y repostería, así como sus alternativas de uso.</p> <p>e) Se han dispuestos los diferentes</p>	<p>Decoración y presentación de postres emplatados. Normas y combinaciones básicas.</p> <p>— Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.</p> <p>— Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabados de productos de postres emplatados.</p> <p>— Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.</p>

<p>elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos</p> <p>f) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su consumo.</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>	
--	--

Tabla 2. Relación de Resultados de Aprendizaje, Criterios de Evaluación y Contenidos Básicos.
 *Los colores relacionan los criterios de evaluación que se tienen en cuenta y/o evalúan en los contenidos básicos.

5. METODOLOGÍA ESPECÍFICA DEL MÓDULO Este módulo se acoge a la metodología expuesta en la programación del departamento de Hostelería y Turismo.

Atendiendo a las orientaciones metodológicas incluidas en la Orden que regula el currículo del módulo, cabe resaltar las siguientes líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

- Elaboración de diagramas de organización y secuenciación de las diversas fases productivas.
- Elaboración de postres a base de frutas, lácteos y fritos.
- Elaboración de helados, sorbetes y semifríos.
- Decoración y presentación de postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería.
-

6. TEMPORALIZACIÓN

A continuación, se muestra una visión global de las **Unidades Didácticas** y su correspondencia con los **Resultados de Aprendizaje** y, por tanto, con los contenidos mencionados anteriormente.

Trim.	U.D.	Sesiones	RA 1	RA 2	RA 3	RA 4	RA 5	RA 6	RA 7
1	Los postres en restauración: características y clasificación.		X						
1	Documentación asociada a la producción de postres		X						
1	Postres a base de frutas: descripción, características, aplicaciones y conservación. La			X					

	elaboración de postres a base de frutas.								
1	Postres a base de lácteos: descripción, características, aplicaciones y conservación. La elaboración de postres a base de lácteos.				X				
2	Postres fritos y de sartén: descripción, características, aplicaciones y conservación. La elaboración de postres fritos y de sartén.					X			
2	Helados y sorbetes: descripción, características, aplicaciones y conservación. La elaboración de helados y sorbetes.						X		
2	Semifríos: descripción, características, aplicaciones y conservación. La elaboración de semifríos.							X	
2	Presentación de postres de la cocina nacional e internacional. Presentación de postres de autor. Acabado y presentación a partir de distintas elaboraciones de pastelería y repostería.								X

Tabla 4. Visión global de las Unidades de trabajo y los Resultados de Aprendizaje

7. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DEL MÓDULO.

Atendiendo a la programación del departamento, la evaluación se llevará a cabo a través de la ponderación de los RA, teniendo presentes sus CE.

La evaluación del módulo tendrá la siguiente ponderación de RA: CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DEL MÓDULO

Atendiendo a la programación del departamento, la evaluación se llevará a cabo a través de la ponderación de los Resultado de aprendizaje, teniendo presentes sus Criterios de evaluación.

La evaluación del módulo tendrá la siguiente ponderación de RA:

RESULTADO DE APRENDIZAJE	PONDERACIÓN
RA 1	10%
RA2	15%
RA3	15%
RA4	15%
RA5	15%
RA6	15%

RA7	15%
-----	-----

Tabla 5. Ponderación Resultados de Aprendizaje



RA1. Organiza las tareas para la elaboración de postres de restauración analizando las fichas técnicas.	10%
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	
a) Se han interpretado los diversos documentos relacionados con la producción.	14,28
b) Se han determinado y secuenciado las distintas fases de la producción.	14,28
c) Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas, etc.	14,28
d) Se ha reconocido la importancia del orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo.	14,28
e) Se han determinado los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos.	14,28
f) Se ha valorado, desde el ámbito organizativo, la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	14,28
g) Se ha valorado, desde el ámbito organizativo, la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental	14,28
RA2 .Elabora postres a base de frutas reconociendo y aplicando los diversos procedimientos	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	15%
a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres a base de frutas y relacionado con sus posibilidades de aplicación.	12,5%
b) Se han distinguido y realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases del proceso para elaborar postres a base de frutas.	12,5%
c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.	12,5%
d) Se han identificado los puntos clave en los procesos de elaboración	12,5%
e) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres a base de frutas siguiendo los procedimientos establecidos	
f) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.	12,5%
g) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.	12,5%
h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	12,5%
RA.3 Elabora postres a base de lácteos identificando métodos y aplicando procedimientos.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	15%
a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres a base de lácteos.	12,5%



b) Se han distinguido las distintas fases del proceso de elaboración respetando la formulación.	12,5%
c) Se han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración.	12,5%
d) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres a base de frutas siguiendo los procedimientos establecidos.	12,5%
e) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres a base de lácteos siguiendo los procedimientos establecidos.	12,5%
f) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.	12,5%
g) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.	12,5%
h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	12,5%
RA4. . Elabora postres fritos y de sartén reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.	15%
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	
a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres fritos y de sartén.	12,5%
b) Se han distinguido las distintas fases del proceso de elaboración.	12,5%
c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.	12,5%
d) Se han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración.	12,5%
e) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres fritos y de sartén siguiendo los procedimientos establecidos.	12,5%
f) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración	12,5%
g) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.	12,5%
h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	12,5%
RA5. Elabora helados y sorbetes, identificando y secuenciando las fases y aplicando métodos y técnicas.	15%
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	
a) Se han caracterizado los diferentes tipos de helados y sorbetes.	12,5%
b) Se han identificado las materias primas específicas de helados y sorbetes y verificado su disponibilidad.	12,5%
c) Se han reconocido útiles, herramientas y equipos necesarios para la elaboración de helados y sorbetes	12,5%
d) Se han distinguido las distintas fases y puntos clave en los	12,5%

procesos de elaboración.	
e) Se han realizado los procesos de elaboración de helados y sorbetes siguiendo los procedimientos establecidos.	12,5%
f) Se han realizado los procesos de elaboración de helados y sorbetes siguiendo los procedimientos establecidos.	12,5%
f) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.	12,5%
g) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.	12,5%
h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	12,5%
RA6. Elabora semifríos reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.	15%
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	
a) Se han caracterizado los diferentes tipos de semifríos.	14,2%
b) Se han distinguido las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración.	14,2%
c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.	14,2%
d) Se han realizado los procesos de elaboración de semifríos siguiendo los procedimientos establecidos.	14,2%
e) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.	14,2%
f) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.	14,2%
g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	14,2%
RA7. Presenta postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería, relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.	15%
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	
a) Se ha identificado el proceso de utilización o regeneración de productos que lo precisen.	12,5%
b) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.	12,5%
c) Se han realizado las diversas técnicas de presentación y decoración en función de las características del producto final y sus aplicaciones.	12,5%
d) Se han identificado y relacionado los principales elementos de decoración en pastelería y repostería, así como sus alternativas de uso.	12,5%
e) Se han dispuestos los diferentes elementos de la elaboración	12,5%



siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos.	
f) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su consumo.	12,5%
g) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.	12,5%
h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental	12,5%



8. BIBLIOGRAFÍA WEBGRAFÍA

- Bibliografía:

- Libro de texto de referencia:
 - A. Roquet, L. Izquierdo, A. Vilella, A. Lahera, G Bartra. Postres en restauración. Ed. Altamar ISBN9788415309741
- Juan Pablo Humanes Carrasco. Pastelería y panadería. ED MacGraw-Hill, 1994

- Webgrafía:

- <http://blogs.elpais.com/gastronotas-de-capel/>
- <http://blogs.elpais.com/el-comidista/>
- <http://www.umami-madrid.com/>
- <http://recetasderechupete.hola.com/>
- <http://www.directoalpaladar.com/>
- <http://www.gastronomiaycia.com>
- <http://www.elbulli.com/home.php?lang=es>
- <http://www.viamichelin.es/web/Restaurantes>
- <http://elbullifoundation.com/elbf2/home/>

