
**MÓDULO PROFESIONAL: POSTRES EN
RESTAURACIÓN**

CÓDIGO (0028)

**CICLO FORMATIVO: TÉCNICO EN COCINA Y
GASTRONOMÍA**



ÍNDICE

1. IDENTIFICACIÓN DEL MÓDULO PROFESIONAL

2. OBJETIVOS DEL CICLO FORMATIVO A ALCANZAR CON EL MÓDULO

3. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES A ADQUIRIR CON EL MÓDULO

4. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

5. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

6. CONTENIDOS Y TEMPORALIZACIÓN

7. UNIDADES DIDÁCTICAS

8. METODOLOGÍA DIDÁCTICA

9. EVALUACIÓN

1. IDENTIFICACIÓN DEL MÓDULO PROFESIONAL

Título	Técnico en Cocina y Gastronomía
Familia Profesional	Hostelería y Turismo
Módulo Profesional	Postres en restauración. (Código 028)
Título	RD 1396/2007, de 29 de octubre.
Currículo	D 96/2008, de 17 de julio (B.O.C.M 30 / 6 /2008)
Duración	235 horas
Equivalencia en Créditos ECTS	-
Especialidad del profesorado	Cocina y Gastronomía
Unidad de competencia asociada	UC0709_2: Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos. UC0306_2: Realizar operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería y repostería. UC0710_2: Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados. UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.»

2. OBJETIVOS DEL CICLO FORMATIVO A ALCANZAR CON EL MÓDULO

Las competencias profesionales, personales y sociales de este título son las que se relacionan a continuación. La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales a), d), e), f), g), h), i), j) y k).

- a) Determinar las necesidades para la producción en cocina a partir de la documentación recibida.
- d) Ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias primas, en función de sus características y la adecuación a sus posibles aplicaciones.
- e) Ejecutar las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su decoración/terminación o conservación.
- f) Realizar la decoración / terminación de las elaboraciones, según necesidades y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.
- g) Realizar el servicio de las elaboraciones, teniendo en cuenta necesidades, ámbito de la ejecución y protocolos establecidos.
- h) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación para cada género o elaboración culinaria, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.
- 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.
- j) Cumplir con los objetivos de la producción, actuando conforme a los principios de responsabilidad y manteniendo unas relaciones profesionales adecuadas con los miembros del equipo de trabajo
- k) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.

3. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES A ADQUIRIR CON EL MÓDULO

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias a), c), d), f), g), h), i) y k) del título.

- a) Determinar las necesidades para la producción en cocina a partir de la documentación recibida.
- c) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.
- d) Ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias primas, en función de sus características y la adecuación a sus posibles aplicaciones.
- f) Realizar la decoración / terminación de las elaboraciones, según necesidades y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.
- g) Realizar el servicio de las elaboraciones, teniendo en cuenta necesidades, ámbito de la ejecución y protocolos establecidos.
- h) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación para cada género o elaboración culinaria, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.
- 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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE (RA) Y SU PONDERACIÓN EN EL MÓDULO		
		%
RA1	Organiza las tareas para la elaboración de postres de restauración analizando las fichas técnicas.	15%
RA2	Elabora postres a base de frutas reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.	15%
RA3	Elabora postres a base de lácteos identificando métodos y aplicando procedimientos.	15%
RA4	Elabora postres fritos y de sartén reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.	15%
RA5	Elabora helados y sorbetes, identificando y secuenciando las fases y aplicando métodos y técnicas.	15%
RA6	Elabora semifríos reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.	15%
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.	10%
		100%

5. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	% CE
RA 1. (15 % del módulo que será evaluado de manera proporcional en todos los CE del RE)	a) Se han interpretado los diversos documentos relacionados con la producción.	15 %
	b) Se han determinado y secuenciado las distintas fases de la producción.	15 %
	c) Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas, etc	15 %
	d) Se ha reconocido la importancia del orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo.	15 %
	e) Se han determinado los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos.	20 %
	f) Se ha valorado, desde el ámbito organizativo, la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	20 %
RA 2. (15 % del módulo que será evaluado de manera proporcional en	a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres a base de frutas y relacionado con sus posibilidades de aplicación.	15 %
	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.	15 %
	c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.	15 %

todos los CE del RE)	d) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres a base de frutas siguiendo los procedimientos establecidos. e) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. f) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección. g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	15 % 15 % 15 % 10 %
RA 3. (15 % del módulo que será evaluado de manera proporcional en todos los CE del RE)	a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres a base de lácteos. b) Se han distinguido las distintas fases del proceso de elaboración respetando la formulación. c) Se han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración. d) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres a base de lácteos siguiendo los procedimientos establecidos. e) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. f) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección. g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	15 % 15 % 15 % 15 % 15 % 15 % 10 %
RA 4. (15% del módulo que será evaluado de manera proporcional en todos los CE del RE)	a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres fritos y de sartén. b) Se han distinguido las distintas fases del proceso de elaboración. c) Se han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración. d) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres fritos y de sartén siguiendo los procedimientos establecidos. e) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. f) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección. g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	15 % 15 % 15 % 15 % 15 % 15 % 10 %

RA 5. (15 % del módulo que será evaluado de manera proporcional en todos los CE del RE)	a) Se han caracterizado los diferentes tipos de helados y sorbetes. b) Se han identificado las materias primas específicas c) Se han distinguido las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración. d) Se han realizado los procesos de elaboración de helados y sorbetes siguiendo los procedimientos establecidos. e) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. f) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección. g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	15 % 15 % 15 % 15 % 15 % 15 % 10 %
RA 6. (15 % del módulo que será evaluado de manera proporcional en todos los CE del RE)	a) e han caracterizado los diferentes tipos de semifríos. b) Se han distinguido las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración. c) Se han realizado los procesos de elaboración de semifríos siguiendo los procedimientos establecidos. d) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. e) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección. f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	15 % 15 % 15 % 15 % 20 % 20 %
RA 7. (10 % del módulo que será evaluado de manera proporcional en todos los CE del RE)	a) Se ha identificado el proceso de utilización o regeneración de productos que lo precisen. b) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos. c) Se han realizado las diversas técnicas de presentación y decoración en función de las características del producto final y sus aplicaciones. d) Se han identificado y relacionado los principales elementos de decoración en pastelería y repostería, así como sus alternativas de uso.	12,5 % 12,5 % 12,5 % 12,5 %

	e) Se han dispuestos los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos	12,5 %
	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 %
Unidad didáctica	% de las horas	Evaluación
UD 1. Organización de las tareas para las elaboraciones de postres en restauración	14 %	1ª evaluación
UD 2. Postres a base de frutas	14 %	
UD 3. Postres a base de lácteos	14 %	
UD 4. Postres fritos y de sartén	14 %	2ª evaluación
UD 5. Elaboración de helados y sorbetes	14 %	
UD 6. Elaboración de semifríos	14 %	
UD 7. Acabados y presentación de postres en restauración	14 %	

6. CONTENIDOS Y TEMPORALIZACIÓN

Unidad didáctica 1. Organización de las tareas para las elaboraciones de postres en restauración	
Resultado de aprendizaje de la UD	Contenidos unidad didáctica
RA1 Organiza las tareas para la elaboración de postres de restauración analizando las fichas técnicas.	1.1. Postres en restauración. Descripción, caracterización, clasificaciones y aplicaciones. 1.2. Documentación asociada a los procesos productivos de postres. Descripción e interpretación. 1.3. Fases y caracterización de la producción de postres y del servicio de estos en restauración.

Unidad didáctica 2. Postres a base de frutas	
Resultado de aprendizaje de la UD	Contenidos unidad didáctica
RA2 Elabora postres a base de frutas reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.	2.1. Postres a base de frutas. Descripción, análisis, tipos, características, aplicaciones y conservación. 2.2. Procedimientos de ejecución de postres a base de frutas. 2.3. Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

Unidad didáctica 3. Postres a base de lácteos	
Resultado de aprendizaje de la UD	Contenidos unidad didáctica
RA3 Elabora postres a base de lácteos identificando métodos y aplicando procedimientos.	3.1. Postres a base de lácteos. Descripción, análisis, características, aplicaciones y conservación características generales. 3.2. Procedimientos de ejecución de postres a base de lácteos. 3.3. Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

Unidad didáctica 4. Postres fritos y de sartén	
Resultado de aprendizaje de la UD	Contenidos unidad didáctica
RA4 Elabora postres fritos y de sartén reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.	4.1. Postres fritos o de sartén. Descripción, análisis, tipos, características, aplicaciones y conservación. 4.2. Procedimientos de ejecución de postres fritos o de sartén. 4.3. Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

Unidad didáctica 5. Elaboración de helados y sorbetes	
Resultado de aprendizaje de la UD	Contenidos unidad didáctica
RA5 Elabora helados y sorbetes, identificando y secuenciando las fases y aplicando métodos y técnicas.	5.1. Helados y sorbetes. Descripción, caracterización, tipos, clasificaciones, aplicaciones y conservación. 5.2. Organización y secuenciación de fases para la obtención de helados y sorbetes. 5.3. Procedimientos de ejecución para la obtención de helados y sorbetes. 5.4. Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

Unidad didáctica 6. Elaboración de semifríos	
Resultado de aprendizaje de la UD	Contenidos unidad didáctica
RA6 Elabora semifríos reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.	6.1. Semifríos. Descripción, tipos, aplicaciones y conservación. 6.2. Organización y secuenciación de fases para la obtención de semifríos. 6.3. Procedimientos de ejecución para la obtención de semifríos. 6.4. Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

Unidad didáctica 7. Acabados y presentación de postres en restauración	
Resultado de aprendizaje de la UD	Contenidos unidad didáctica
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.	7.1. Decoración y presentación de postres emplatados. Normas y combinaciones básicas. 7.2. Experimentación y evaluación de posibles combinaciones. 7.3. Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabados de productos de postres emplatados. 7.4 Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

7. UNIDADES DIDÁCTICAS

UD1. Organización de las tareas para las elaboraciones de postres en restauración RA1 (100%)	
ACTIVIDADES PROPUESTAS	ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN
Actividades de introducción: · Explicación de la temporalización de los contenidos · Introducción oral por parte del profesorado a la organización primaria. · Visión global de los contenidos mediante video resumen o PWP. Actividades de desarrollo: Exposición oral y visual por parte del profesorado de los diferentes contenidos. · Postres en restauración. Descripción, clasificaciones y aplicaciones. · Documentación asociada a los procesos productivos de postres. · Fases y caracterización de la producción de postres y del servicio. Actividades procedimentales: Preparación de la documentación necesaria para la producción de postres en restauración. Actividades de consolidación: Repaso de todos los problemas y contenidos realizados en la UD.	Dinámica de rueda de preguntas relacionadas con los contenidos. Preguntas sobre contenidos Corrección de los casos prácticos, resolución y discusión de dudas. Elaboración de organigrama y organización de una cocina profesional. Corrección de problemas de parámetro en los diferentes modelos de cocina. Elaboración de un cuaderno de aula con los contenidos o fichas técnicas / documentación. Repaso del vocabulario técnico de la asignatura. Realización de un cuestionario con una batería de preguntas sobre los contenidos.
INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN E INSTRUMENTOS DE CALIFICACIÓN	

Criterios de evaluación a) Se han interpretado los diversos documentos relacionados con la producción. b) Se han determinado y secuenciado las distintas fases de la producción. c) Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas, etc d) Se ha reconocido la importancia del orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo. e) Se han determinado los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos. f) Se ha valorado, desde el ámbito organizativo, la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	Instrumentos (procedimientos) de evaluación: - Cuaderno de trabajo (Actividades en aula virtual) - Dinámicas en el aula - Prueba práctica de conocimiento. - Prueba escrita Instrumentos de calificación: - Rúbrica para el cuaderno de trabajo - Rúbrica de observación trabajo en el aula - Rúbrica numérica para prueba práctica - Escala numérica para prueba escrita.
--	--

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN			
		RA1 Organiza las tareas para la elaboración de postres de restauración analizando las fichas técnicas.	
Procedimientos		Criterios de evaluación:	
Prueba escrita / Cuaderno	15 %	a)	Se han interpretado los diversos documentos relacionados con la producción.
Práctica en aula taller	15 %	b)	Se han determinado y secuenciado las distintas fases de la producción.
Práctica en aula taller	15 %	c)	Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas, etc...
Prueba escrita / Cuaderno	15 %	d)	Se ha reconocido la importancia del orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo.
Práctica en aula taller	15 %	e)	Se han determinado los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos.
Práctica en aula taller	20 %	f)	Se ha valorado, desde el ámbito organizativo, la normativa higiénico sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

UD2. Postres a base de frutas RA2 (100%)			
ACTIVIDADES PROPUESTAS		ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN	
Actividades de introducción: · Explicación de la temporalización de los contenidos · Introducción oral por parte del profesorado a la organización primaria. · Visión global de los contenidos mediante video resumen o PWP. Actividades de desarrollo: Exposición oral y visual por parte del profesorado de los diferentes contenidos. · Postres a base de frutas. Descripción, análisis, tipos, características. · Procedimientos de ejecución de postres a base de frutas. · Normas de seguridad e higiene, prevención de riesgos laborales. Actividades procedimentales: Realización de postres a base de fruta o que forman parte de la elaboración. Actividades de consolidación: Repaso de todos los problemas y contenidos realizados en la UD.		Dinámica de rueda de preguntas relacionadas con los contenidos. Preguntas sobre contenidos Corrección de los casos prácticos, resolución y discusión de dudas. Elaboración de organigrama y organización del equipamiento de una cocina profesional. Corrección de problemas de parámetro en los diferentes equipamientos de una cocina. Elaboración de un cuaderno de aula con los contenidos. Repaso del vocabulario técnico de la asignatura. Realización de un cuestionario con una batería de preguntas sobre los contenidos.	
INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN E INSTRUMENTOS DE CALIFICACIÓN			
Criterios de evaluación a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres a base de frutas y relacionado con sus posibilidades de aplicación. 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. c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos. d) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres a base de frutas siguiendo los procedimientos establecidos. e) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. f) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección. g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.		Instrumentos (procedimientos) de evaluación: - Cuaderno de trabajo (Actividades en aula virtual) - Dinámicas en el aula - Prueba práctica de conocimiento. - Prueba escrita Instrumentos de calificación: - Rúbrica para el cuaderno de trabajo - Rúbrica de observación trabajo en el aula - Rúbrica numérica para prueba práctica - Escala numérica para prueba escrita.	
CRITERIOS DE CALIFICACIÓN			
		RA2 Elabora postres a base de frutas reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.	
Procedimientos		Criterios de evaluación:	
Prueba escrita / Cuaderno	15 %	a)	Se han caracterizado los diferentes tipos de postres a base de frutas y relacionado con sus posibilidades de aplicación.
Práctica en aula taller	15 %	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.
Práctica en aula taller	15 %	c)	Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.
Prueba escrita / Cuaderno	15 %	d)	Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres a base de frutas siguiendo los procedimientos establecidos.
Práctica en aula taller	15 %	e)	Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
Práctica en aula taller	15 %	f)	Se ha valorado los resultados e identificado posibles medidas de corrección.

Práctica en aula taller	10 %	g)	Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
-------------------------	------	----	---

UD3. Postres a base de lácteos RA3 (100%)

ACTIVIDADES PROPUESTAS	ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN
Actividades de introducción: · Explicación de la temporalización de los contenidos · Introducción oral por parte del profesorado a la organización primaria. · Visión global de los contenidos mediante video resumen o PWP. Actividades de desarrollo: Exposición oral y visual por parte del profesorado de los diferentes contenidos. · Postres a base de lácteos. Descripción, análisis, características. · Procedimientos de ejecución de postres a base de lácteos. · Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria. Actividades procedimentales: Elaboración de postres con base láctea, conocer sus características y conservación. Actividades de consolidación: Repaso de todos los problemas y contenidos realizados en la UD.	Dinámica de rueda de preguntas relacionadas con los contenidos. Preguntas sobre contenidos Corrección de los casos prácticos, resolución y discusión de dudas. Elaboración y gestión de pedidos en las diferentes empresas proveedoras. Elaboración de un cuaderno de aula con los contenidos. Repaso del vocabulario técnico de la asignatura. Realización de un cuestionario con una batería de preguntas sobre los contenidos.

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN E INSTRUMENTOS DE CALIFICACIÓN

Criterios de evaluación a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres a base de lácteos. b) Se han distinguido las distintas fases del proceso de elaboración respetando la formulación. c) Se han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración. d) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres a base de lácteos siguiendo los procedimientos establecidos. e) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. f) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección. g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	Instrumentos (procedimientos) de evaluación: - Cuaderno de trabajo (Actividades en aula virtual) - Dinámicas en el aula - Prueba práctica de conocimiento. - Prueba escrita Instrumentos de calificación: - Rúbrica para el cuaderno de trabajo - Rúbrica de observación trabajo en el aula - Rúbrica numérica para prueba práctica - Escala numérica para prueba escrita.
--	--

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

			RA3 Elabora postres a base de lácteos identificando métodos y aplicando procedimientos.
Procedimientos			Criterios de evaluación:
Prueba escrita / Cuaderno	15 %	a)	Se han caracterizado los diferentes tipos de postres a base de lácteos.
Práctica en aula taller	15 %	b)	Se han distinguido las distintas fases del proceso de elaboración respetando la formulación.
Práctica en aula taller	15 %	c)	Se han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración.
Prueba escrita / Cuaderno	15 %	d)	Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres a base de lácteos siguiendo los procedimientos establecidos.
Práctica en aula taller	15 %	e)	Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
Práctica en aula taller	15 %	f)	Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.

Práctica en aula taller	10 %	g)	Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
-------------------------	------	----	---

UD4. Postres fritos y de sartén RA4 (100%)

ACTIVIDADES PROPUESTAS	ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN
Actividades de introducción: · Explicación de la temporalización de los contenidos · Introducción oral por parte del profesorado a la organización primaria. · Visión global de los contenidos mediante video resumen o PWP. Actividades de desarrollo: Exposición oral y visual por parte del profesorado de los diferentes contenidos. · Postres fritos o de sartén. Descripción, análisis, tipos, características. · Procedimientos de ejecución de postres fritos o de sartén. · Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria. Actividades procedimentales: Realización de postres fritos o de sartén. Actividades de consolidación: Repaso de todos los problemas y contenidos realizados en la UD.	Dinámica de rueda de preguntas relacionadas con los contenidos. Preguntas sobre contenidos Corrección de los casos prácticos, resolución y discusión de dudas. Gestión de la recepción en las diferentes empresas proveedoras y sus materias primas. Elaboración de un cuaderno de aula con los contenidos. Repaso del vocabulario técnico de la asignatura. Realización de un cuestionario con una batería de preguntas sobre los contenidos.

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN E INSTRUMENTOS DE CALIFICACIÓN

Criterios de evaluación a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres fritos y de sartén. b) Se han distinguido las distintas fases del proceso de elaboración. c) Se han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración. d) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres fritos y de sartén siguiendo los procedimientos establecidos. e) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. f) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección. g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	Instrumentos (procedimientos) de evaluación: - Cuaderno de trabajo (Actividades en aula virtual) - Dinámicas en el aula - Prueba práctica de conocimiento. - Prueba escrita Instrumentos de calificación: - Rúbrica para el cuaderno de trabajo - Rúbrica de observación trabajo en el aula - Rúbrica numérica para prueba práctica - Escala numérica para prueba escrita.
--	--

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN			
		RA4 Elabora postres fritos y de sartén reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.	
Procedimientos		Criterios de evaluación:	
Prueba escrita / Cuaderno	15 %	a)	Se han caracterizado los diferentes tipos de postres fritos y de sartén.
Práctica en aula taller	15 %	b)	Se han distinguido las distintas fases del proceso de elaboración.
Práctica en aula taller	15 %	c)	Se han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración.
Prueba escrita / Cuaderno	15 %	d)	Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres fritos y de sartén siguiendo los procedimientos establecidos.
Práctica en aula taller	15 %	e)	Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
Práctica en aula taller	15 %	f)	Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.
Práctica en aula taller	10 %	g)	Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

UD5. Elaboración de helados y sorbetes RA5 (100%)			
ACTIVIDADES PROPUESTAS		ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN	
• Actividades de introducción: · Explicación de la temporalización de los contenidos · Introducción oral por parte del profesorado a la organización primaria. · Visión global de los contenidos mediante video resumen o PWP. • Actividades de desarrollo: Exposición oral y visual por parte del profesorado de los diferentes contenidos. · Helados y sorbetes. Descripción, caracterización y conservación. · Secuenciación de fases para la obtención de helados y sorbetes. · Procedimientos de ejecución para la obtención de helados y sorbetes. · Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria. • Actividades procedimentales: Realización de elaboraciones de helados y su conservación. • Actividades de consolidación: Repaso de todos los problemas y contenidos realizados en la UD.		Dinámica de rueda de preguntas relacionadas con los contenidos. Preguntas sobre contenidos Corrección de los casos prácticos, resolución y discusión de dudas. Elaboración de hojas de producción para la gestión de las elaboraciones. Elaboración de un cuaderno de aula con los contenidos. Repaso del vocabulario técnico de la asignatura. Realización de un cuestionario con una batería de preguntas sobre los contenidos.	
INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN E INSTRUMENTOS DE CALIFICACIÓN			
Criterios de evaluación a) Se han caracterizado los diferentes tipos de helados y sorbetes. b) Se han identificado las materias primas específicas. c) Se han distinguido las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración. d) Se han realizado los procesos de elaboración de helados y sorbetes siguiendo los procedimientos establecidos. e) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. f) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección. g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.		Instrumentos (procedimientos) de evaluación: - Cuaderno de trabajo (Actividades en aula virtual) - Dinámicas en el aula - Prueba práctica de conocimiento. - Prueba escrita Instrumentos de calificación: - Rúbrica para el cuaderno de trabajo - Rúbrica de observación trabajo en el aula - Rúbrica numérica para prueba práctica - Escala numérica para prueba escrita.	
CRITERIOS DE CALIFICACIÓN			
		RA5 Elabora helados y sorbetes, identificando y secuenciando las fases y aplicando métodos y técnicas.	
Procedimientos		Criterios de evaluación:	
Prueba escrita / Cuaderno	15 %	a)	Se han caracterizado los diferentes tipos de helados y sorbetes.
Prueba escrita / Cuaderno	15 %	b)	Se han identificado las materias primas específicas.
Práctica en aula taller	15 %	c)	Se han distinguido las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración.
Práctica en aula taller	15 %	d)	Se han realizado los procesos de elaboración de helados y sorbetes siguiendo los procedimientos establecidos.
Práctica en aula taller	15 %	e)	Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
Práctica en aula taller	15 %	f)	Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de

			corrección.
Práctica en aula taller	10 %	g)	Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental

UD6. Acabados y presentación de postres en restauración RA6 (100%)			
ACTIVIDADES PROPUESTAS		ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN	
Actividades de introducción: · Explicación de la temporalización de los contenidos · Introducción oral por parte del profesorado a la organización primaria. · Visión global de los contenidos mediante video resumen. Actividades de desarrollo: Exposición oral y visual por parte del profesorado de los diferentes contenidos. · Semifríos. Descripción, tipos, aplicaciones y conservación. · Organización y secuenciación de fases para la obtención de semifríos. · Procedimientos de ejecución para la obtención de semifríos. · Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental. Actividades procedimentales: Se realiza los procesos de elaboración de semifríos siguiendo los procedimientos establecidos. Actividades de consolidación: Repaso de todos los problemas y contenidos realizados en la UD.		Dinámica de rueda de preguntas relacionadas con los contenidos. Preguntas sobre contenidos Corrección de los casos prácticos, resolución y discusión de dudas. Preguntas y reconocimiento visual de las diferentes hortalizas. Elaboración de un cuaderno de aula con los contenidos. Repaso del vocabulario técnico de la asignatura. Realización de un cuestionario con una batería de preguntas sobre los contenidos.	
INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN E INSTRUMENTOS DE CALIFICACIÓN			
Criterios de evaluación a) Se han caracterizado los diferentes tipos de semifríos. b) Se han distinguido las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración. c) Se han realizado los procesos de elaboración de semifríos siguiendo los procedimientos establecidos. d) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. e) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección. f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.		Instrumentos (procedimientos) de evaluación: - Cuaderno de trabajo (Actividades en aula virtual) - Dinámicas en el aula - Prueba práctica de conocimiento. - Prueba escrita Instrumentos de calificación: - Rúbrica para el cuaderno de trabajo - Rúbrica de observación trabajo en el aula - Rúbrica numérica para prueba práctica - Escala numérica para prueba escrita.	
CRITERIOS DE CALIFICACIÓN			
		RA6 Recepción materias primas distinguiendo sus características organolépticas y aplicaciones.	
Procedimientos		Criterios de evaluación:	
Prueba escrita / Cuaderno	10 %	a)	Se han caracterizado los diferentes tipos de semifríos.
Práctica en aula taller	10 %	b)	Se han distinguido las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración.
Práctica en aula taller	10 %	c)	Se han realizado los procesos de elaboración de semifríos siguiendo los procedimientos establecidos.
Prueba escrita / Cuaderno	10 %	d)	Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su

			utilización o regeneración.
Práctica en aula taller	20 %	e)	Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.
Práctica en aula taller	20 %	f)	Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

UD7. Acabados y presentación de postres en restauración RA7 (100%)			
ACTIVIDADES PROPUESTAS		ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN	
Actividades de introducción: · Explicación de la temporalización de los contenidos · Introducción oral por parte del profesorado a la organización primaria. · Visión global de los contenidos mediante video resumen o PWP. Actividades de desarrollo: Exposición oral y visual por parte del profesorado de los diferentes contenidos. · Decoración y presentación de postres emplatados. · Experimentación y evaluación de posibles combinaciones. · Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabados de productos de postres emplatados. · Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria. Actividades procedimentales: Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabados de productos de postres. Actividades de consolidación: Repaso de todos los problemas y contenidos realizados en la UD.		Dinámica de rueda de preguntas relacionadas con los contenidos. Preguntas sobre contenidos Corrección de los casos prácticos, resolución y discusión de dudas. Preguntas y reconocimiento visual de las diferentes legumbres, arroces y pastas Elaboración de un cuaderno de aula con los contenidos. Repaso del vocabulario técnico de la asignatura. Realización de un cuestionario con una batería de preguntas sobre los contenidos.	
INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN E INSTRUMENTOS DE CALIFICACIÓN			
Criterios de evaluación a) Se ha identificado el proceso de utilización o regeneración de productos que lo precisen. b) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos. c) Se han realizado las diversas técnicas de presentación y decoración en función de las características del producto final y sus aplicaciones. d) Se han identificado y relacionado los principales elementos de decoración en pastelería y repostería, así como sus alternativas de uso. e) Se han dispuestos los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos. f) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su consumo. g) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección. h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.		Instrumentos (procedimientos) de evaluación: - Cuaderno de trabajo (Actividades en aula virtual) - Dinámicas en el aula - Prueba práctica de conocimiento. - Prueba escrita Instrumentos de calificación: - Rúbrica para el cuaderno de trabajo - Rúbrica de observación trabajo en el aula - Rúbrica numérica para prueba práctica - Escala numérica para prueba escrita.	
CRITERIOS DE CALIFICACIÓN			
		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.	
Procedimientos		Criterios de evaluación:	
Prueba escrita / Cuaderno	12,5 %	a)	Se ha identificado el proceso de utilización o regeneración de productos que lo precisen.

Práctica en aula taller	12,5 %	b)	Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.
Práctica en aula taller	12,5 %	c)	Se han realizado las diversas técnicas de presentación y decoración en función de las características del producto final y sus aplicaciones.
Prueba escrita / Cuaderno	12,5 %	d)	Se han identificado y relacionado los principales elementos de decoración en pastelería y repostería, así como sus alternativas de uso.
Práctica en aula taller	12,5 %	e)	Se han dispuestos los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos.
Práctica en aula taller	12,5 %	f)	Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su consumo.
Práctica en aula taller	12,5 %	g)	Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.
Práctica en aula taller	12,5 %	h)	Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Consideraciones sobre los instrumentos de evaluación y calificación

- Pruebas escritas sobre contenidos teórico-prácticos. variada con preguntas de tipo test, preguntas cortas o largas, abiertas o cerradas, ejercicios, etc.
- Pruebas teórico - prácticas sobre contenidos procedimentales realizados en el aula taller de cocina.
- Actividades en aula, Cuaderno de trabajo (Actividades en aula virtual) y Trabajos en grupo para valorar la aplicación de los conocimientos teóricos y prácticos y la capacidad de trabajo en equipo. Entre los criterios de la rúbrica se incluirán: Orden y limpieza, planteamiento práctico, organización del trabajo, interpretación del conocimientos teóricos-prácticos, utilización correcta de material y apuntes, ortografía, etc. y se tendrá en cuenta la entrega de las actividades realizadas en el plazo establecido y forma.
- La entrega de los controles, cuadernos o exámenes (en caso de que se entreguen el alumno/a se hará responsable del documento), una vez entregado y evaluados no podrá hacerse reclamaciones sobre la nota.
- Las notas sobre los contenidos trabajados, como los cuadernos, controles, trabajos de presentación o cualquier otra actividad que el alumnado entregue, se tendrá de hacer una devolución al alumnado de su nota y los puntos a mejora antes de 15 días lectivos, y antes de los exámenes finales el alumnado tendrá que conocer todas sus notas de los diferentes trabajos, etc...

8. METODOLOGÍA DIDÁCTICA

PRINCIPIOS METODOLÓGICOS

La metodología se caracteriza por ser:

- Interactiva y contextualizada, considerando los conocimientos previos del alumnado como punto de partida para la adquisición de nuevos aprendizajes y adecuación del lenguaje a las

características del alumnado.

- Basada en la comunicación y retroalimentación profesorado-alumnado.
- Capaz de atender a la diversidad. Se tendrá en cuenta las circunstancias concretas del grupo (procedencia, edad, intereses...).
- Integrará los aspectos científicos, tecnológicos y organizativos que en cada caso corresponda, con el fin de que el alumno adquiera una visión global de los procesos productivos propios de la actividad profesional.
- Los contenidos se impartirán de manera secuenciada, intercalando las exposiciones teóricas con la realización de actividades y prácticas individuales o en grupos, con el fin de que el alumnado adquiera una visión lógica y adecuada de los procesos inherentes a la preelaboración y conservación de alimentos.
- Fomentar la autonomía y responsabilidad del alumnado.
- Tratará de motivar al alumnado.
- Permitirá relacionar los contenidos teóricos con la práctica.
- Favorecerá el trabajo en equipo.
- Fomentará el hábito de lectura.
- Intentará mejorar la ortografía.
- Se incluirán las metodologías como ABP (aprendizaje basado en proyectos).

En el proceso de enseñanza – aprendizaje, se llevarán a cabo diversos tipos de actividades:

- Actividades de iniciación y de motivación: para recordar y asentar conocimientos previos de los alumnos en relación con la unidad a introducir. Sirven para incentivar al alumno y ponerlo en una situación activa ante los nuevos aprendizajes.
- Actividades de desarrollo y aprendizaje: sirven para que el alumno adquiera nuevos conceptos, procedimientos y actitudes y desarrolle habilidades y destrezas técnicas propias de su profesión. Dentro de estas actividades se incluye:
 - Una explicación teórica por parte del profesor que podrá emplear medios audiovisuales como complemento.
 - Realización de trabajos específicos que estén relacionados con los contenidos del módulo, para que el alumno se acostumbre a la búsqueda, elaboración y tratamiento de la información de distintas fuentes. Estos trabajos se realizarán individualmente o en pequeños grupos para favorecer el trabajo en equipo.
- Actividades procedimentales: Realización de actividades prácticas, donde se desarrollarán y realizarán los aspectos procedimentales de las unidades. Se llevarán a cabo de forma individual, en pareja o en grupo, dependiendo del grado de dificultad de estas y de los medios materiales disponibles en el aula-taller.
- También se desarrollarán actividades de consolidación

Se fomentará todo lo posible la lectura, el uso de diferente bibliografía y de diferentes páginas de internet de contenido teórico – práctico para la realización de trabajos que sirvan como base o iniciación al módulo profesional. Asimismo, se propondrá la lectura de un libro, ayudando al fomento de la lectura y a la mejora de la ortografía.

El fomento de las nuevas tecnologías aplicadas a este módulo lo realizaremos a través de varios sistemas:

- Mediante la utilización, por parte del profesor, de presentaciones en PowerPoint de contenidos que componen las Unidades Didácticas.
- A través de la preparación y exposición, por parte de los alumnos, de presentaciones de algunos de sus trabajos en Word, PowerPoint, Canva o Genially.
- Búsqueda en Internet de noticias e información relacionada con la materia, facilitándoles las direcciones de páginas que puedan serles de utilidad.

ORGANIZACIÓN DE LOS DESDOBLES Y APOYOS

Para este módulo profesional no se contemplan apoyos ni desdobles.

ESPACIOS, MATERIALES, TEXTOS Y RECURSOS

Los materiales y recursos que pueden ser de utilidad para impartir esta unidad son:

- Libros de consulta, pizarra, apuntes facilitados por el profesor, diccionarios...
- Recursos TIC: vídeo, películas, ordenador, Internet páginas web de carácter didáctico, proyector, pantalla.
- Documentos de consulta: revistas especializadas, artículos de prensa, bibliografía del profesor.

El espacio utilizado para este módulo será es el aula taller de cocina y el aula teórica para desarrollo de los contenidos teórico - prácticos.

Entre la bibliografía de consulta y/o profundización para este módulo profesional se recomienda:

- A. Roquet, L.Izquierdo, A.Vilella, A.Lahera, G.Barta *"Postres en Restauración"* Altamar 2019.
- Herreros R, Mateo C L, Such A. *"Postres en Restauración"* Paraninfo 2019.

MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD PARA ALUMNOS CON NECESIDAD ESPECÍFICA DE APOYO EDUCATIVO

Las medidas de atención a la diversidad para alumnos ACNEAE estarán enmarcadas dentro de lo previsto en el Decreto 63/2019, de 16 de julio, del Consejo de Gobierno, por el que se regula la ordenación y

organización de la formación profesional en la Comunidad de Madrid establece en su artículo 8.4, en relación con el currículo:

1. Las medidas metodológicas irán encaminadas a facilitar que el alumnado pueda alcanzar las citadas competencias y podrán incluir, dentro de las posibilidades organizativas del centro, las siguientes:
 - a) Utilización de medios técnicos e informáticos para facilitar el desarrollo de las actividades formativas en casos de dificultad en la motricidad fina o déficit visual.
 - b) Utilización de los recursos técnicos para los casos de déficit auditivo.
 - c) Adaptación de los accesos, espacios y mobiliario en los casos de presentar dificultades de movilidad.
 - d) Otras medidas que permitan la realización de las actividades formativas y que a juicio del equipo docente resulten de aplicación.
2. Estas medidas en ningún caso impedirán la adquisición de la competencia general y las competencias profesionales, personales y sociales que capacitan para la obtención del título de formación profesional o, en su caso, acreditación académica.

Se ajustarán al alumnado, modificando esta programación inicial al concretar las medidas que se adoptarán con cada alumno ACNEAE matriculado.

Desde la Programación se responde a la diversidad de capacidades, intereses, motivaciones y estilos particulares de aprender del alumnado adoptando las siguientes medidas (que en ningún caso supondrán la realización de adaptaciones curriculares significativas):

- Dirigidas al respeto por la diversidad de opiniones, creencias y manifestaciones sociales, culturales, técnicas y artísticas, que se concretan en los contenidos y se desarrollarán a través de las propuestas de actividad.
- Dirigidas a la detección de las necesidades de aprendizaje. En este sentido las técnicas de evaluación inicial determinarán el nivel del alumno al comenzar el módulo y nos permitirá conocer los distintos niveles entre el alumnado, y por tanto podremos actuar reforzando o ampliando en cada caso concreto, así como la adaptación de las actividades propuestas en función de las necesidades.
- Se recoge una gran variedad de actividades, de modo que puedan responder a las aptitudes individuales (elaboración de esquemas, resolución de casos prácticos, realización de trabajos en grupo e individuales, pruebas de desarrollo, cuestionarios, análisis de caos, entre otras).
- Seguimiento del progreso del estudiante de un modo continuado para detectar las dificultades antes de que surjan problemas.

- Motivadoras. Las distintas técnicas de motivación ayudan al alumnado a ir asumiendo más responsabilidades en su aprendizaje y comportamiento. Comunicarles qué se espera de ellos, animarlos a la autodisciplina y cooperación.
- La observación de cada estudiante permitirá recoger tanto los progresos como las posibles dificultades.
- Cooperar con los servicios de apoyo y los recursos humanos para planificar las tareas que salen al paso de las necesidades del alumnado.

También se desarrollarán actividades de consolidación

Se fomentará todo lo posible la lectura, el uso de diferente bibliografía y de diferentes páginas de internet de contenido teórico – práctico para la realización de trabajos que sirvan como base o iniciación al módulo profesional. Asimismo, se propondrá la lectura de un libro, ayudando al fomento de la lectura y a la mejora de la ortografía.

El fomento de las nuevas tecnologías aplicadas a este módulo lo realizaremos a través de varios sistemas:

- Mediante la utilización, por parte del profesor, de presentaciones en PowerPoint de contenidos que componen las Unidades Didácticas.
- A través de la preparación y exposición, por parte de los alumnos, de presentaciones de algunos de sus trabajos en Word, PowerPoint, Canva o Genially.
- Búsqueda en Internet de noticias e información relacionada con la materia, facilitándoles las direcciones de páginas que puedan serles de utilidad.

9. EVALUACIÓN

CARACTERÍSTICAS DE LA EVALUACIÓN

Según lo dispuesto en el artículo 30 de la *Orden 893/2022, de 21 de abril, de la Consejería de Educación, Universidades, Ciencia y Portavocía*, se establece, con carácter general, lo siguiente:

- La evaluación de los alumnos será CRITERIAL: se realizará según los criterios de evaluación establecidos para los resultados de aprendizaje (RA) del módulo.
- La evaluación será de carácter teórico-práctica
- El alumnado dispone de dos convocatorias por curso: ordinaria y extraordinaria.

La evaluación durante el periodo lectivo se llevará a cabo mediante la evaluación continua durante dos evaluaciones que conducirán a la calificación final del módulo en convocatoria ordinaria.

Para la aplicación de la evaluación continua es imprescindible la asistencia regular. Dadas las horas asignadas al módulo, a los alumnos que superen 25 faltas de asistencia (25% de

horas del módulo), en aplicación de lo dispuesto en el Plan de Convivencia del centro, no se les podrá aplicar la evaluación continua y será calificado como "No evaluado" (NE) en la evaluación parcial y posteriores a la pérdida de la evaluación continua. Aquellos resultados de aprendizaje que hubiera superado y aquellos trabajos realizados antes de la pérdida de la evaluación continua, le serán tenidos en cuenta.

El alumnado que se encuentre en esta situación será evaluado y calificado en las sesiones finales de evaluación ordinaria a partir de los resultados que obtenga en los procedimientos de evaluación.

Cuando el alumnado no supere alguno de los RA se le entregará un informe que oriente sobre la mejora de su aprendizaje y le permita su superación.

El alumnado que no superen el módulo en la convocatoria ordinaria deberá presentarse a la convocatoria extraordinaria.

Cuando el alumnado no supere el módulo, se le entregará un informe que le oriente sobre la mejora de su aprendizaje y le permita su superación.

EVALUACIÓN ORDINARIA: PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN CONTINUA Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Los procedimientos de evaluación y los instrumentos de calificación que van a utilizarse a lo largo curso son:

- | | |
|--------------------------------------|-----------------|
| - Prueba teórica | Escala numérica |
| - Prueba práctica | Rúbrica |
| - Clase en el aula | Rúbrica |
| - Cuaderno de trabajo | Rúbrica |
| - Trabajo en grupo / presentación... | Rúbrica |

En cada Unidad Didáctica se incluyen los criterios de calificación para cada RA.

En cada Unidad Didáctica se definen los procedimientos de evaluación y los instrumentos de calificación para la evaluación de los RA, según los criterios de evaluación que comprenden.

Los instrumentos utilizados (ej, rúbricas de aula taller) incluirán los **criterios de calificación** acordados en el departamento según consta en la programación y que se darán a conocer al alumnado al comienzo de cada curso y los tendrán disponibles en diferentes plataformas.

EVALUACIÓN ORDINARIA: PROCESO DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN EN LA EVALUACIÓN ORDINARIA

Asistencia mínima y repercusión en la evaluación de la formación práctica (Comunidad de Madrid)

Dado el carácter procedimental y eminentemente práctico de los módulos profesionales, resulta imprescindible la asistencia regular al **aula-taller** para garantizar la adquisición de las competencias profesionales, personales y sociales asociadas al título.

De acuerdo con la normativa de la Comunidad de Madrid, la evaluación tendrá carácter **continuo y formativo**, siendo condición necesaria para su aplicación en régimen presencial la **asistencia del alumnado a las actividades formativas programadas**.

1. Umbral mínimo de asistencia para disponer de evidencias prácticas evaluables

- Con el fin de garantizar una evaluación continua **objetiva** en módulos de taller, el alumnado deberá asistir, al menos, al **80% de las sesiones prácticas programadas** en cada trimestre.
- Además del porcentaje de asistencia, el profesorado considerará imprescindible que el alumno/a disponga de un **número suficiente de evidencias prácticas evaluables** (elaboraciones, técnicas, procesos, registros, observaciones con rúbrica, listas de control, etc.) que permitan verificar la consecución de los **resultados de aprendizaje y criterios de evaluación**.

Este umbral del 80% se establece como **criterio pedagógico de evidencias** propio del módulo. Es compatible con el procedimiento formal de **pérdida del derecho a la evaluación continua** cuando se superen las faltas máximas fijadas en el **plan de convivencia del centro**,

2. Consecuencias de no alcanzar el mínimo de asistencia o no aportar evidencias suficientes

Si un alumno/a **no alcanza el 80%** de asistencia práctica en el trimestre, o bien **no genera evidencias prácticas suficientes**:

- En la evaluación parcial del trimestre podrá figurar como **No Superado o No Evaluado (NE)**, en función de la casuística, por **insuficiencia de evidencias objetivas** para comprobar la adquisición de los resultados de aprendizaje prácticos.

Este criterio **no sanciona** la falta de asistencia, sino la **imposibilidad de verificación** de aprendizajes en un módulo profesionalizante de aula-taller.

Asimismo, cuando proceda por acumulación de faltas conforme al **plan de convivencia**, podrá aplicarse la **pérdida del derecho a la evaluación continua**, lo que implica que el alumno **no será evaluado en las sesiones parciales** y será calificado con **"NE"** en el/los módulo/s afectado/s.

Se realizarán tres evaluaciones parciales.

Calificación de cada evaluación: La calificación de cada evaluación será, la calculada según los RA y CE trabajados en cada evaluación.

Es decir, según los porcentajes:

- RA1: 15 %
- RA2: 15 %
- RA3: 15 %
- RA4: 15 %
- RA5: 15 %
- RA6: 15 %
- RA7: 10 %

Con la parte proporcional de los CE trabajados de cada RA en cada evaluación.

Para superar una evaluación todos los RA incluidos en la misma deben estar superados. Debido a esto, aunque la media de las calificaciones de los RA fuera 5 o superior, la calificación en la evaluación será 4. El alumnado deberá superar el o los RA no superados.

El alumnado que suspendan una evaluación y a aquellos con necesidad de apoyo educativo se les proporcionará un informe que les oriente sobre la mejora de su aprendizaje y su itinerario formativo y profesional.

RECUPERACIONES:

Para aquellos estudiantes que deban recuperar algún RA **no superado** durante el curso, **se realizará una prueba de recuperación** en cada **evaluación**. Si no consiguieran alcanzar los RA en estas recuperaciones, deberán ser evaluados nuevamente de esos RA pendientes en las pruebas de la convocatoria final ordinaria.

El alumnado que no supere las pruebas de la convocatoria final ordinaria accederá a la convocatoria extraordinaria (mes de junio) únicamente con aquellos RA no superados.

Las pruebas de recuperación se calificarán de 0-10. La calificación obtenida en la recuperación/prueba final para cada RA sustituirá a la anterior obtenida en ese RA y será tomada en cuenta para el cálculo de la nota final.

Los procedimientos que se aplicarán en la evaluación extraordinaria serán los mismos que se utilizaron en la evaluación ordinaria. Para este alumnado, habrá disponibles actividades de refuerzo y se les facilitará la atención, para resolver aquellas cuestiones que no hayan quedado claras en el aula.

Criterios de recuperaciones evaluación ordinaria y extraordinaria

Para la recuperación, tanto en la evaluación ordinaria como en la extraordinaria, el alumnado será evaluado mediante distintas herramientas que permitirán valorar de forma equilibrada los conocimientos teóricos, las destrezas prácticas y la actitud profesional.

Los porcentajes establecidos para cada herramienta se aplicarán sobre la nota final de la recuperación, garantizando una valoración objetiva y ajustada al grado de adquisición de las competencias del módulo.

La **no elaboración o no participación en alguna de las pruebas** "tanto prácticas como escritas" supondrá la calificación de suspenso (0), al considerarse que el alumnado no ha sido evaluado por falta de asistencia o participación en los resultados de aprendizaje correspondientes que tiene que superar.

Herramienta	Descripción de la herramienta	Porcentaje
Examen oral o escrito	Prueba teórica que permite comprobar la asimilación de los contenidos conceptuales y la comprensión de los procedimientos trabajados.	50 %
Trabajo de contenido de evaluación (PWP, etc..)	Elaboración de un trabajo o dossier que sintetice los principales contenidos abordados en la evaluación y demuestre la capacidad de reflexión del alumnado.	20 %
Examen o práctica en taller	Evaluación práctica en taller para verificar la adquisición de destrezas técnicas y la correcta aplicación de los procesos.	20 %
Observación del desempeño, actitud y responsabilidad	Valoración del cumplimiento de las normas básicas: puntualidad en el examen, entrega de trabajos en tiempo y forma, participación, respeto por el material, actitud adecuada en las prácticas y disposición al aprendizaje.	10 %

Rúbricas de evaluación

Para la evaluación de recuperación, se aplicarán distintos instrumentos según el tipo de prueba. En el caso de la **prueba escrita**, se utilizará la rúbrica del propio examen, considerando la **nota numérica obtenida por el alumnado**. Para las **pruebas de presentación, trabajos en el taller y la valoración de la actitud profesional**, se emplearán las **rúbricas que se han utilizado durante el curso**, que ya están recogidas y añadidas en la programación, garantizando así una evaluación coherente y objetiva de todas las competencias del módulo.

CALIFICACIÓN FINAL DEL MÓDULO:

Para superar el módulo: todos los resultados de aprendizaje deben estar superados.

Para el alumnado con todos los resultados de aprendizaje superados: La calificación final será la suma ponderada de las calificaciones obtenidas en los resultados de aprendizaje, de acuerdo con los criterios de evaluación, trabajados durante todo el curso, concretados en las **unidades didácticas**:

- RA1: 15 %
- RA2: 15 %
- RA3: 15 %
- RA4: 15 %
- RA5: 15 %
- RA6: 15 %
- RA7: 10 %

Se realizará un redondeo matemático para obtener la calificación final de 1-10 puntos.

EVALUACIÓN ORDINARIA: PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN PARA ALUMNADO A LOS QUE NO SE PUEDE APLICAR LA EVALUACIÓN CONTINUA (pérdida del derecho a la evaluación continua)

El alumnado tendrá un máximo de **faltas sin justificar** permitidas durante la evaluación para poder ser evaluados. Este número será el número de horas semanales del módulo, más una *(por ejemplo, en un módulo de 6 horas semanales se permiten hasta 7 faltas sin justificar, a partir de la 8ª falta se pierde el derecho a evaluación)*

Tabla ejemplo:

Horas a la semana del módulo (asignatura)	Horas SIN JUSTIFICAR con las que SÍ podrán ser evaluados	Horas SIN JUSTIFICAR con las que NO podrán ser evaluados
2	Hasta 3	4 o más
3	Hasta 4	5 o más
4	Hasta 5	6 o más
5	Hasta 6	7 o más
6	Hasta 7	8 o más
7	Hasta 8	9 o más
8	Hasta 9	10 o más
9	Hasta 10	11 o más

De acuerdo con esto, cuando un alumnado acumule las horas de ausencia a clase del módulo sin justificar, no se le podrá aplicar la evaluación continua y tendrá la consideración de "No evaluado" (NE) en las evaluaciones parciales siguientes.

No obstante, aunque esto ocurriera, el alumnado sigue manteniendo la obligación de asistir a todas las actividades del módulo.

El alumnado que pierdan el derecho a la evaluación continua deberá realizar las pruebas finales en la evaluación ordinaria con aquellos RA que no hayan sido superados antes de perder el derecho a evaluación continua y los no evaluados por haber perdido el derecho a esta evaluación.

Como el resto del alumnado, deberán superar todos los RA para poder superar el módulo.

De acuerdo con lo establecido en la **Orden 893/2022, de 21 de abril**, en el régimen presencial de las enseñanzas de formación profesional, la asistencia a las actividades formativas es obligatoria y esencial para mantener la matrícula activa.

- **Faltas justificadas:** Se consideran justificadas las ausencias por enfermedad, accidente, atención a familiares dependientes, tratamientos especializados por discapacidad u otras circunstancias extraordinarias, siempre que se presenten los documentos justificativos en un plazo de **dos días hábiles** tras reincorporarse a las clases.
- **Faltas no justificadas:** Si un alumno acumula **siete días lectivos de faltas no justificadas** en los primeros diez días del curso, el centro notificará al alumno o a su familia para que presenten alegaciones en un plazo de **tres días hábiles**. Si no se justifican las faltas, se procederá a la **anulación de la matrícula**.
- **Durante el curso:** La matrícula será anulada si el alumno acumula faltas no justificadas equivalentes al **15% de las horas de formación o 15 días consecutivos de inasistencia sin justificar**. El centro notificará al alumno o a su familia, quienes tendrán **cinco días hábiles** para justificar las faltas antes de que se emita la resolución de anulación.
- **Consecuencias:** La anulación de matrícula implica la pérdida de la condición de alumno, la exclusión de las actas de evaluación y la no contabilización de las convocatorias del curso. En centros públicos, también se pierde el derecho a la reserva de plaza, debiendo participar en el proceso general de admisión para continuar los estudios.

EVALUACIÓN EXTRAORDINARIA: PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN EN CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA

El alumnado que no superen el módulo en la convocatoria ordinaria deberá presentarse a la convocatoria extraordinaria, realizando una prueba extraordinaria de evaluación en junio

Todo el alumnado que deba realizar la prueba extraordinaria habrán recibido un informe para orientar la mejora de su aprendizaje para que puedan superar el módulo.

La prueba extraordinaria será única para todo el alumnado matriculado en el módulo en la misma modalidad.

La prueba incorporará todos los RA no superados del módulo podrá estar compuesta de varias partes. Cada alumno/a realizará aquellas partes relacionadas con los RA no superados.

La calificación final del módulo será obtenida por la aplicación de los porcentajes establecidos para cada RA, siguiendo los mismos criterios aplicados durante el curso.

El alumnado con calificación inferior a 5, o con algún RA no superado, no habrán superado el módulo.

MEDIDAS PARA ALUMNOS CON NECESIDAD ESPECÍFICA DE APOYO EDUCATIVO

Siempre estarán enmarcadas dentro de lo previsto en el artículo 41 de la *Orden 893/2022, de 21 de abril, de la Consejería de Educación, Universidades, Ciencia y Portavocía*.

El equipo docente, coordinado por el profesor tutor y con el asesoramiento, en su caso, de los profesionales de la orientación educativa, determinará para los alumnos con NEAE el tipo de medidas en los procedimientos de evaluación, durante el primer mes de clase o en el momento en el que el alumno acredite documentalmente la existencia de necesidades específicas. En cualquier caso, los procedimientos de evaluación acordados deben garantizar la adquisición de las competencias profesionales, personales y sociales, así como de la competencia general del título

Para el alumnado que tengan acreditada esta necesidad se adoptarán las siguientes medidas en los procedimientos de evaluación:

- Adaptación del formato de examen en pruebas escritas: aumento de tamaño del texto, hojas separadas, mayor espacio, ... Para alumnos con déficit visual, DEA, TDAH, dislexia y otros.
- Adaptación de tiempos: hasta un 25% para alumnos DEA, TDAH, dislexia
- Uso del ordenador para cumplimentación de pruebas escritas. Al finalizar serán imprimidas y firmadas por el alumno.
- Adaptación de espacios.
- Uso de recursos técnicos para alumnado con déficit auditivo.
- Otras, según características de alumnado (especificar sin dar nunca nombres)

La concreción para cada alumno quedará reflejada en las sesiones de evaluación, donde se realizará la valoración individualizada de las medidas adoptadas para cada alumno/a y, tras cada evaluación, se le facilitará una información que le oriente sobre la mejora de su aprendizaje y su itinerario formativo y profesional.

CALENDARIO DE EVALUACIONES PARCIALES, FINAL ORDINARIA Y FINAL EXTRAORDINARIA.

EVALUACIÓN	FECHAS
PRIMERA EVALUACIÓN	Diciembre 2025
SEGUNDA EVALUACIÓN	Marzo 2026
TERCERA EVALUACIÓN	No se realiza
EVALUACIÓN FINAL ORDINARIA	Junio 2026
EVALUACIÓN FINAL EXTRAORDINARIA	Junio 2026

RÚBRICA CLASE TEÓRICA

Criterio	Excelente 3 (10 puntos)	Bueno 2 (6,6 puntos)	Aceptable 1 (3,3 puntos)	Necesita Mejorar 0 (0 puntos)
Respeto	Siempre muestra respeto hacia compañeros, profesorado, cualquier trabajador/a del centro, normas y materiales.	Casi siempre muestra respeto hacia compañeros, profesorado, cualquier trabajador/a del centro, normas y materiales.	En ocasiones no muestra respeto hacia compañeros, profesorado, cualquier trabajador/a del centro, normas y materiales.	No suele mostrar respeto hacia compañeros, profesorado, cualquier trabajador/a del centro, normas y materiales.
Autonomía	Siempre llega puntual a clase y justifica sus ausencias con toda la antelación posible y se responsabiliza de su material, llevándolo y trayéndolo a casa todos los días.	Casi siempre llega puntual a clase y justifica sus ausencias con toda la antelación posible y se responsabiliza de su material, llevándolo y trayéndolo a casa todos los días.	En ocasiones no llega puntual a clase y no justifica sus ausencias con toda la antelación posible. No siempre se responsabiliza de su material, llevándolo y trayéndolo a casa todos los días.	No suele llegar puntual a clase y no justifica sus ausencias con toda la antelación posible. No se responsabiliza de su material, llevándolo y trayéndolo a casa todos los días.
Participación	Siempre respeta el turno de palabra y habla sin elevar el tono. Realiza las tareas en clase y en casa. Colabora con el buen clima de la clase y no permite que otras personas impidan el aprendizaje.	Casi siempre respeta el turno de palabra y habla sin elevar el tono. Realiza las tareas en clase y en casa. Colabora con el buen clima de la clase y no permiten que otras personas impidan el aprendizaje.	En ocasiones no respeta el turno de palabra y habla elevando el tono, no realiza las tareas en clase y en casa, no colabora con el buen clima de la clase y no permite que otras personas impidan el aprendizaje.	No suele respetar el turno de palabra y habla elevando el tono, no realiza las tareas en clase y en casa, no colabora con el buen clima de la clase y permiten que otras personas impidan el aprendizaje.

RÚBRICA CUADERNO

Criterio	Excelente 3 (10 puntos)	Bueno 2 (6,6 puntos)	Aceptable 1 (3,3 puntos)	Necesita Mejorar 0 (0 puntos)
PRESENTACIÓN	Tiene puestas las fechas/ datos, las tapas están intactas, no presenta tachones, el cuaderno tiene la información del alumno y de la asignatura.	Le faltan algunas fechas, tiene algún que otro tachón, presenta la información del alumno y de la asignatura.	Presenta algunos tachones, le faltan fechas, no hay información ni del alumno ni de la asignatura, trabajo descuidado.	Cuaderno en pésimas condiciones; tiene las tapas dañadas, muchos tachones, sin fechas.
ORDEN	Posee el orden correcto seguido en clase; No tiene huecos en blanco ni hojas con otros contenidos.	Presenta un orden diferente al de los contenidos entregados en clase. No tiene huecos en blanco ni hojas con otros contenidos.	No respeta el orden de los contenidos entregados en clase; presenta algunos huecos en blanco o con otros contenidos.	El cuaderno no posee orden, el cuaderno tiene muchos huecos en blanco, no hay fechas y los ejercicios no están en orden. Presenta hojas con otros contenidos.
ORTOGRAFÍA	No presenta faltas de ortografía, y buena caligrafía.	Apenas tiene faltas de ortografía.	Presenta algunas faltas de ortografía.	Presenta muchísimas faltas de ortografía
CORRECCIÓN	Tiene todos los ejercicios corregidos y dicha corrección se aprecia perfectamente.	Tiene casi todos los ejercicios corregidos pero apenas se aprecia la corrección.	Solo se aprecia la corrección de algunos ejercicios.	No se aprecia las correcciones de los ejercicios. Muchos de ellos ni siquiera están corregidos.
TAREAS Y ACTIVIDADES	Presenta todas las actividades y todos los apuntes.	Tiene casi todas las actividades y tareas hechas y tiene todos los apuntes bien copiados.	Le faltan algunas actividades y algunos apuntes dados en clase.	Le faltan muchísimas de las actividades hechas en clase o en casa. Los apuntes dados en clase están a medio copiar.

RÚBRICA TALLER PRÁCTICO

Criterio	Excelente 3 (10 puntos)	Bueno 2 (6,6 puntos)	Aceptable 1 (3,3 puntos)	Necesita Mejorar 0 (0 puntos)
Conocimientos Técnicos	Demuestra un dominio completo de técnicas culinarias y de servicio. Aplica correctamente conceptos avanzados.	Maneja bien las técnicas culinarias y de servicio con pocos errores. Comprende los conceptos principales.	Aplica las técnicas básicas pero necesita apoyo constante. Conceptos incompletos o confusos.	Demuestra poca habilidad técnica. Los errores son frecuentes y requiere asistencia constante.
Actitud Profesional	Siempre demuestra responsabilidad, puntualidad y una actitud proactiva. Excelente trato con clientes y colegas.	Generalmente es puntual y responsable. Buen trato con los demás y se muestra interesado en mejorar.	Actitud aceptable, pero podría mejorar en puntualidad o responsabilidad. A veces necesita ser dirigido.	Frecuentemente muestra falta de responsabilidad, baja motivación o conflictos.
Trabajo en Equipo	Trabaja de manera cooperativa, apoyando a sus compañeros y mostrando liderazgo cuando es necesario.	Trabaja bien en equipo, contribuye de manera efectiva y colabora adecuadamente con los demás.	Colabora cuando se le pide, pero no toma mucha iniciativa. Puede mejorar su comunicación.	No colabora adecuadamente o genera conflictos dentro del equipo de trabajo.
Cumplimiento de Normas de Seguridad e Higiene	Sigue las normas de seguridad e higiene a la perfección, de la uniformidad y manteniendo el área limpia.	Sigue las normas de higiene y seguridad correctamente, con pequeños errores sin consecuencias graves.	Necesita recordatorios para seguir algunas normas de seguridad e higiene. A veces se descuida.	No sigue adecuadamente las normas de seguridad e higiene, poniendo en riesgo el área de trabajo o a otros.

RÚBRICA PRESENTACIONES / EXPOSICIONES

Criterio	Excelente 3 (10 puntos)	Bueno 2 (6,6 puntos)	Aceptable 1 (3,3 puntos)	Necesita Mejorar 0 (0 puntos)
CONTENIDO	Expone y contiene la información completa, precisa y profunda. Se demuestra un alto nivel de comprensión del tema.	La información es adecuada y cubre los puntos principales, con algunas áreas poco desarrolladas.	La exposición presenta información básica, pero faltan detalles importantes o precisión en ciertos puntos.	La información es incompleta o inexacta, con errores que afectan la comprensión del tema.
CLARIDAD Y ORGANIZACIÓN	Las ideas se presentan de manera clara y lógica. El orden facilita el seguimiento y comprensión de la exposición.	La exposición es clara en general, aunque algunos puntos podrían organizarse mejor.	La organización es confusa en algunos momentos, lo que dificulta el seguimiento de las ideas principales.	Las ideas se presentan de forma desordenada y confusa, impidiendo una comprensión adecuada del tema
CONOCIMIENTO DEL TEMA	Muestra un dominio excelente del tema, responde con soltura preguntas y ofrece ejemplos adicionales.	Tiene un buen dominio del tema, aunque puede dudar ante preguntas complejas o no ampliar con ejemplos relevantes.	Demuestra un dominio básico del tema, pero tiene dificultades para responder preguntas o ampliar información.	No demuestra dominio del tema, se equivoca con frecuencia o no puede responder preguntas clave.
RECURSOS UTILIZADOS	Utiliza recursos visuales atractivos, relevantes y bien integrados en la exposición.	Los recursos visuales son adecuados y apoyan la comprensión, aunque podrían mejorar en relevancia o claridad.	Los recursos visuales son limitados o poco relevantes, aportan poco a la comprensión del tema.	No utiliza recursos visuales o los utilizados no son útiles ni relevantes para la exposición.
EXPRESIÓN ORAL	Habla con confianza, fluidez y buen control del volumen y el ritmo. Mantiene el interés de la audiencia.	Habla de forma clara, aunque con algunos errores en el ritmo, volumen o entonación.	El ritmo o volumen no son adecuados, lo que afecta la comprensión. Puede parecer poco seguro o perder la atención.	Habla de manera poco clara, con volumen o ritmo inadecuado. No mantiene el interés o la comprensión de la audiencia.