



I.E.S. Núm. 1 "Universidad Laboral".
Málaga

Departamento de Hostelería

**Programación didáctica de Procesos Básicos
de Pastelería y Repostería .**

1º de Cocina y Gastronomía



I.E.S. Núm. 1 "Universidad Laboral". Málaga

Departamento de Hostelería

Programación didáctica de Procesos Básicos de Repostería

1º de Grado Medio de Cocina y Gastronomía



Julio Verne, 6. 29191 Málaga
Teléfono 951298580. Fax 951298585



ÍNDICE

- **INTRODUCCIÓN**
 - Normativa y Documentación Básica
 - El entorno socioeconómico
 - Los recursos del centro y posibilidades del departamento
 - Las necesidades específicas del alumnado
 - Descripción del grupo de la mañana
 - Descripción del grupo de la Tarde
 - Familia Profesional.
 - Nuestro Ciclo Formativo.
 - Nuestro Módulo.
- **FUNDAMENTACIÓN**
 - Objetivos (capacidades terminales) y competencias profesionales, personales y sociales.
 - Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación
 - Resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y contenidos:
 - Desarrollo de las Unidades Didácticas
- **ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS**
- **ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS.**
 - Principios Metodológicos.
 - Secuencia de Actividades de Enseñanza-Aprendizaje.
 - Desarrollo de los temas transversales
- **ESTRATEGIAS DE EVALUACIÓN.**
 - Evaluación del proceso de aprendizaje del alumnado.
 - Técnicas e instrumentos de evaluación y criterios de calificación.
 - Plan de recuperación de aprendizajes no adquiridos.
 - Evaluación de la programación.
 - Evaluación de la práctica docente.
 - Información a los alumnos y a las familias.
- **MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD**
- **MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS:**
- **BIBLIOGRAFÍA**
- **ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES Y COMPLEMENTARIAS:**
- **ANEXO TEMPORALIZACIÓN Y ESTIMACIÓN ECONÓMICA:**
- **DISTRIBUCIÓN TEMPORAL DE LOS CONTENIDOS.**





Programación didáctica de Proceso Básicos de Repostería 1º de Grado Medio de Cocina y Gastronomía

INTRODUCCIÓN

El módulo profesional **0026 "Proceso Básicos de Repostería"** está asociado a la unidad de competencia 2 del Catálogo Nacional de Cualificación Profesional UC0306_2: Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería. Siendo sus objetivos los especificados y desarrollados en términos de capacidades terminales.

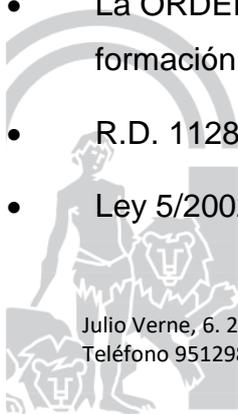
Este módulo profesional se encuadra dentro del currículo del primero curso académico del Ciclo Formativo de Grado Medio "COCINA Y GASTRONOMÍA", siendo la preparación del Módulo de segundo "Postres en Restauración".

Basándonos en el texto de la **Orden de 9 de octubre de 2008**, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título Técnico en Cocina y Gastronomía, en el que se pretende promover la autonomía pedagógica y organizativa de los centros docentes, de forma que puedan adaptar los contenidos de las mismas a las características de su entorno productivo y al propio proyecto de centro, podemos por tanto adaptar el desarrollo curricular de estas enseñanzas.

Normativa y Documentación Básica

El Gobierno Central y la Junta de Andalucía-Consejería de Educación y Ciencia han dictado la normativa pertinente para regular la Formación Profesional y los estudios de Cocina en el conjunto del Estado y en nuestra Comunidad. Los textos jurídicos más relevantes de dicha normativa son:

- R.D. 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas
- 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 ORDEN de 26 de julio de 1995, sobre evaluación en los ciclos formativos de formación profesional específica en la Comunidad Autónoma de Andalucía.
- R.D. 1128/2003 por el que se regula el CNCP , modificado por el R.D. 1416/2005
- Ley 5/2002 de 19 de junio de cualificación y F.P





- RD 1147 29 de julio por el que se establece la ordenación general de la FP
- L.O. 2 /2006 de 3 mayo de Educación
- Ley 17/2007 de 10 de Diciembre de Educación de Andalucía

Esta programación está diseñada para ser aplicada en el IES "Universidad Laboral" de Málaga. Desde este contexto destacan, en síntesis, tres ángulos, el entorno socioeconómico, los recursos del centro y posibilidades del departamento y las necesidades específicas del alumnado, que permiten hacer una adaptación ajustada a las circunstancias educativas en que se pretende desarrollar esta:

El entorno socioeconómico

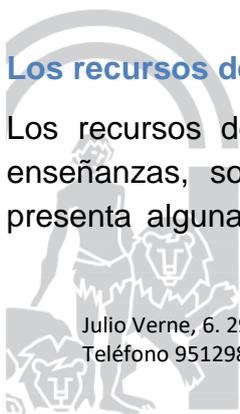
Las tendencias y condicionantes del entorno económico no son singulares en la "Universidad Laboral", sino comunes a todos los centros de formación de la provincia. De su análisis se desprende que la formación de los futuros Técnicos de Cocina debe comprender su preparación para los dos modelos de restauración dominantes y con claros visos de futuro: **la restauración directa y la restauración diferida**. Para ambos sistemas intentamos dar respuesta articulando los servicios de comedor y de "tienda de gastronomía artesana" respectivamente. En este módulo se establece la Tienda como modelo.

Otro elemento fundamental de contextualización lo determina la revalorización creciente de la cocina tradicional en sus distintas niveles, para ello, en la selección de las actividades de aula podrá apreciarse una presencia significativa de la cocina y la gastronomía malagueña y andaluza, sin olvidar la gastronomía, los productos del conjunto del país y la cocina internacional.

Como la mayoría de alumnos, tras una recogida de información inicial, pretenden desarrollar su futuro como cocinero/a en la provincia de Málaga los elementos de la programación tendrán un carácter muy marcado de gastronomía popular malagueña y andaluza, sin olvidar aquellas elaboraciones de ámbito nacional importantes.

Los recursos del centro y posibilidades del departamento

Los recursos del centro, a pesar de su corta trayectoria en la impartición de estas enseñanzas, son medianamente adecuados para el desarrollo del currículo. Aunque presenta algunas carencias sobre todo en cantidad y calidad de los útiles y batería de





cocina específica de pastelería y espacios. Si bien contamos con un diseño de cocinas que permite un desarrollo sensato en el futuro, la realidad actual es precaria en cuanto a la disponibilidad de herramientas.

Hemos de destacar la dificultad que conlleva el desarrollo diario de las clases en el aula taller en los que hay muchos momentos en los que se encuentran al mismo tiempo entre 60 y 70 alumnos con unas divisiones estructurales deficientes para aislar los ruidos que se producen en cocina.

El departamento está estudiando la posibilidad de la adecuación de los espacios que posee para mejorar la atención a los alumnos así como adecuarse a los requerimientos de las normativas vigentes en referencia a seguridad e higiene así como una futura acogida de la calidad educativa. Para ello necesitaremos de una apuesta importante de la dirección y de los compañeros del centro que consideren viable los requerimientos de este Departamento sin que por ello otros Departamentos se sientan en desventaja frente a la necesaria inversión. Consideramos un momento propicio para mejorar nuestras instalaciones ya que la administración central está apostando por una FP de calidad y eso es lo que desde este Departamento se intenta.

En este sentido los contenidos y las capacidades terminales no deben suponer recorte alguno sino adaptarse a las posibilidades tecnológicas concretas del departamento.

Para desarrollar la programación de primero en la tercera consideramos que las prácticas más reales que se pueden hacer es el desarrollo del comedor de forma controlada y acotada para que sirva como herramienta didáctica en el aprendizaje de los alumnos que acuden a nuestras aulas.

Las necesidades específicas del alumnado

Documentación publicada en seneca. Control de los datos según la ley de protección de datos.



Familia Profesional.

La familia profesional en la que se desarrolla nuestro módulo es Hostelería y Turismo.

Esta familia es amplia y recoge titulaciones de:



FP Básica:

Título Profesional Básica en Actividades de Panadería y Pastelería

Título Profesional Básica en Alojamiento y Lavandería

Título Profesional Básica en Cocina y Restauración

FP Grado Medio:

Técnico en Cocina y Gastronomía

Técnico en Servicios de Restauración

FP Grado Superior:

Técnico Superior en Agencias de Viajes y Gestión de Eventos

Técnico Superior en Dirección de Cocina

Técnico Superior en Dirección en Servicios de Restauración

Técnico Superior en Gestión de Alojamientos Turísticos

Técnico Superior en Guía, Información y Asistencias Turísticas

Nuestro Ciclo Formativo.

Nuestro ciclo es **Cocina y Gastronomía**, de nivel **Formación Profesional de Grado Medio**, con una duración de **2.000 horas** y con el Referente europeo: **CINE-3** (Clasificación Internacional Normalizada de la Educación).

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.

Nuestro Módulo.

Este módulo Formativo tiene una duración de **224 horas** y comprende un curso académico.

Las **horas semanales** de impartición serán **7**, distribuidas como sigue:

1 horas de clase teórica en el **aula-teórica** y **6** horas de clase práctica en el **aula-taller**.

Esta distribución horaria podrá ser modificada por el profesor según necesidades.

FUNDAMENTACIÓN

La Formación Profesional se ha convertido en un referente y una prioridad tanto en España como en la Unión Europea, como bien demuestran los objetivos marcados por esta última para el año 2020, en el que queda reflejada la necesidad de incrementar el nivel de formación y cualificación de jóvenes que aún no están en el mercado laboral, así como de trabajadores que sí lo están, para ello se prevé reforzar, modernizar y flexibilizar la FP. Para alcanzar este fin se han realizado cambios significativos en el marco de las enseñanzas de FP con la finalidad de adecuar la oferta formativa a las demandas de los sectores producti-





vos, ampliando la oferta y reforzando la cooperación de las administraciones educativas, agentes sociales y empresas privadas.

2.1. Fundamentación Legislativa.

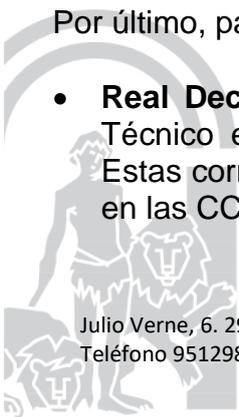
El marco normativo que regirá esta programación se describe a continuación.

- **Ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre**, para la Mejora de la Calidad Educativa. (LOMCE). Realmente la LOMCE modifica la LOE pero no la deroga, a nosotros nos interesa principalmente el capítulo V, centrado en la FP, donde modifica el nivel organizativo, accesos, oferta educativa, la FP Dual, etc.
- **Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo**, de Educación (LOE).
- **Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio**, de las Cualificaciones y Formación Permanente. Entre otras funciones tiene la de evaluar y acreditar las correspondientes competencias profesionales, para favorecer el desarrollo profesional y social de las personas y se puedan cubrir las necesidades del sistema productivo, así como la libre circulación de trabajadores en la Unión Europea.
- **Ley 17/2007 de 10 de diciembre**, de Educación de Andalucía (LEA). Destacaremos el artículo 127, donde se establece las líneas generales de actuación pedagógica que se deberán reflejar en la programación y la coordinación y concreción de los contenidos curriculares, así como el tratamiento transversal en las áreas, materias o módulos de la educación en valores y otras enseñanzas.
- **Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio**, por el que se establece la Ordenación General de la Formación Profesional del Sistema Educativo.
- **Decreto 327/2010 de 13 de julio**, por el que se aprueba el Reglamento Orgánico de los Institutos de Educación Secundaria de Andalucía. Donde se especifican los aspectos que debe incluir la Programación Didáctica y la obligación de la contextualización por parte de los Departamentos de Coordinación Didácticos.
- **Orden de 29 de septiembre de 2010**, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

En este contexto, la Ley 2/2011, de 4 de marzo, de Economía Sostenible, y la Ley Orgánica 4/2011, de 11 de marzo, complementaria de la Ley de Economía Sostenible, por la que se modifican las Leyes Orgánicas 5/2002, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional, 2/2006, de Educación, y 6/1985, de 1 de julio, del Poder Judicial, han introducido un ambicioso conjunto de cambios legislativos necesarios para incentivar y acelerar el desarrollo de una economía más competitiva, más innovadora, capaz de renovar los sectores productivos tradicionales y abrirse camino hacia las nuevas actividades demandantes de empleo, estables y de calidad.

Por último, para completar el apartado normativo debemos referirnos a:

- **Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre**, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y las correspondientes enseñanzas mínimas. Estas corresponden al 65%, siendo el resto desarrolladas por las diferentes órdenes en las CCAA para contextualizarlas al entorno.



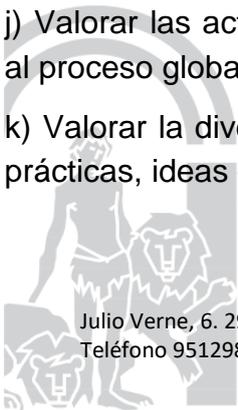


- **Orden de 9 de octubre de 2008**, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía.
-

Objetivos (capacidades terminales) y competencias profesionales, personales y sociales.

Los objetivos generales de este módulo son los siguientes:

- a) Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.
- b) Identificar las materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuirlas.
- c) 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.
- d) 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.
- f) 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.
- g) Analizar las técnicas de servicio de las elaboraciones, relacionándolas con la satisfacción del cliente, para prestar un servicio de calidad.
- h) 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.
- i) 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
- j) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.
- k) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones





La formación del módulo 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.
- b) Recepcionar, almacenar y distribuir materias primas, en condiciones idóneas de mantenimiento y conservación, hasta el momento de su utilización.
- c) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.
- 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

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

RA1. Realiza las operaciones previas a las elaboraciones de pastelería y repostería, analizando las fichas técnicas.



- a) Se han reconocido las materias primas específicas para uso en pastelería y repostería, sus características y sus aplicaciones más habituales.
- b) Se han interpretado los documentos relacionados con las necesidades para la producción en pastelería y repostería.
- c) Se ha realizado la solicitud y trasladado de las materias primas al lugar de trabajo y preparado el mismo, siguiendo los procedimientos establecidos.
- d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de las tareas.
- e) Se ha interpretado la información contenida en los documentos asociados a la producción.
- f) Se han detectado las necesidades de regeneración de las materias primas que lo precisen.
- g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

RA2. Pone a punto los equipos de elaboración de pastelería y repostería, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos.

- a) Se han identificado y caracterizado las máquinas, batería, útiles y herramientas propias de la producción en pastelería y repostería.
- b) Se ha identificado el funcionamiento, la constitución y los dispositivos de seguridad de la maquinaria y equipos.
- c) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de maquinaria siguiendo los procedimientos establecidos.
- d) Se han ejecutado las operaciones de mantenimiento de primer nivel.
- e) Se han regulado y/o programado los equipos de elaboración en función de los requerimientos del proceso.
- f) Se han descrito las principales anomalías de los equipos así como las medidas correctoras.
- g) Se han realizado las operaciones de limpieza, asegurando la total eliminación de los residuos de los productos de elaboración y de limpieza.
- h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.



RA3. Realiza operaciones básicas de pastelería y repostería reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

- a) Se han descrito y analizado las diversas operaciones básicas en pastelería y repostería.
- b) Se han caracterizado las diversas operaciones básicas y relacionado con su importancia en los resultados finales de los productos de pastelería y repostería.
- c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de las operaciones.
- d) Se han aplicado los diversos procedimientos teniendo en cuenta normas preestablecidas o instrucciones recibidas.
- 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.

RA4. Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición y aplicando las técnicas relacionadas.

- a) Se han reconocido y clasificado las características generales de las masas y pastas básicas.
- b) Se han caracterizado los métodos, técnicas y procesos de obtención de masas y pastas.
- c) Se han identificado los productos más significativos obtenidos a partir de masas y pastas básicas.
- d) Se han organizado y secuenciado las fases del proceso de elaboración de masas y pastas básicas.
- e) Se ha interpretado la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes.
- f) Se han ajustado los ingredientes a cada producto y cantidad a elaborar.
- g) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.
- h) Se ha controlado la temperatura, velocidad, tiempo y otros parámetros durante la elaboración y cocción de masas y pastas.



- i) Se ha escudillado la masa sobre el molde o la lata de cocción, con la forma y tamaño requeridos en función del producto a obtener.
- j) Se han elaborado los productos populares de pastelería y repostería de Andalucía.
- k) Se han comprobado las características físicas y organolépticas de las masas/pastas obtenidas.
- l) Se han identificado las masas y pastas susceptibles de conservación por tratamiento de frío.
- m) Se han descrito el procedimiento de regeneración de elaboraciones congeladas.
- n) Se han aplicado las normas de higiene alimentaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

RA5. Obtiene jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones, describiendo y aplicando las técnicas de elaboración.

- a) Se han clasificado y caracterizado los diferentes tipos de rellenos, cremas, baños, coberturas, etc., en función de sus especificidades y aplicaciones.
- b) Se han caracterizado los diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de rellenos, cremas, baños, coberturas, etc.
- c) Se ha interpretado y ajustado la formulación de cada producto.
- d) Se ha identificado la función de cada uno de los ingredientes.
- e) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.
- f) Se ha seguido la secuencia de incorporación de los ingredientes.
- g) Se ha controlado la temperatura, fluidez, cocción, montado o consistencia de cada una de las elaboraciones.
- h) Se ha contrastado las características de los productos obtenidos con las especificaciones de elaboración y se han identificado las posibles medidas de corrección.
- i) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.



RA6. Decora el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.

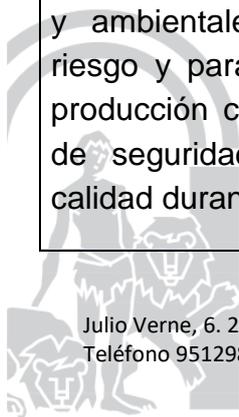
- a) Se han descrito los principales elementos de decoración en pastelería y repostería y sus alternativas de uso.
- b) Se ha interpretado la ficha técnica de fabricación para el acabado del producto.
- c) Se ha identificado el proceso de utilización, regeneración y/o acondicionamiento de productos que lo precisen.
- d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la terminación del producto de pastelería/repostería.
- e) Se ha elegido el diseño básico o personal.
- f) Se han realizado las diversas técnicas de terminación o acabado en función de las características del producto final, siguiendo los procedimientos establecidos.
- g) Se han dispuesto los diferentes elementos de la decoración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos.
- h) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- i) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.
- j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.

Competencias / Resultados de Aprendizaje	RA1	RA2	RA3	RA4	RA5	RA6
a) Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.	x	x				
b) Identificar las materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuir las.	x		x	x	x	x





c) 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.		x	x	x	x	x
d) 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.			x	x	x	x
f) 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.						x
g) Analizar las técnicas de servicio de las elaboraciones, relacionándolas con la satisfacción del cliente, para prestar un servicio de calidad.		x	x	x	x	x
h) 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.		x	x	x	x	x
i) 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		x	x	x	x	x





j) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.		x	x	x	x	x
k) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones		x	x	x	x	x



Resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y contenidos:

RA1. Realiza las operaciones previas a las elaboraciones de pastelería y repostería, analizando las fichas técnicas.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<p>a) Se han reconocido las materias primas específicas para uso en pastelería y repostería, sus características y sus aplicaciones más habituales.</p> <p>b) Se han interpretado los documentos relacionados con las necesidades para la producción en pastelería y repostería.</p> <p>c) Se ha realizado la solicitud y trasladado de las materias primas al lugar de trabajo y preparado el mismo, siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de las tareas.</p> <p>e) Se ha interpretado la información contenida en los documentos asociados a la producción.</p> <p>f) Se han detectado las necesidades de regeneración de las materias primas que lo precisen.</p> <p>g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	<ul style="list-style-type: none">• Materias primas en pastelería y repostería.• Descripción, características, clasificaciones y aplicaciones.• Productos alternativos. Características y aplicaciones.• Presentaciones comerciales y etiquetados de productos de pastelería y repostería.<ul style="list-style-type: none">○ Documentos relacionados con la producción en pastelería y repostería. Fichas técnicas de producción y otros documentos.○ Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de materias primas en pastelería y repostería.• Regeneración de materias primas en pastelería y repostería.



RA2. Pone a punto los equipos de elaboración de pastelería y repostería, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<p>a) Se han identificado y caracterizado las máquinas, batería, útiles y herramientas propias de la producción en pastelería y repostería.</p> <p>b) Se ha identificado el funcionamiento, la constitución y los dispositivos de seguridad de la maquinaria y equipos.</p> <p>c) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de maquinaria siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>d) Se han ejecutado las operaciones de mantenimiento de primer nivel.</p> <p>e) Se han regulado y/o programado los equipos de elaboración en función de los requerimientos del proceso.</p> <p>f) Se han descrito las principales anomalías de los equipos así como las medidas correctoras.</p> <p>g) Se han realizado las operaciones de limpieza, asegurando la total eliminación de los residuos de los productos de elaboración y de limpieza.</p> <p>h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	<ul style="list-style-type: none">• Maquinaria, batería, útiles y herramientas de uso específico en pastelería y repostería.<ul style="list-style-type: none">○ Descripción, clasificación, ubicación, distribución y procedimientos de uso y mantenimiento.• Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos. Fundamentos y características. Dispositivos de seguridad.• Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones.• Incidencias tipo en el manejo de equipos. Medidas correctoras.• Eliminación de residuos.• Operaciones de limpieza de equipos, útiles y herramientas. Control y valoración de resultados.



RA3. Realiza operaciones básicas de pastelería y repostería reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<p>a) Se han descrito y analizado las diversas operaciones básicas en pastelería y repostería.</p> <p>b) Se han caracterizado las diversas operaciones básicas y relacionado con su importancia en los resultados finales de los productos de pastelería y repostería.</p> <p>c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de las operaciones.</p> <p>d) Se han aplicado los diversos procedimientos teniendo en cuenta normas preestablecidas o instrucciones recibidas.</p> <p>e) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.</p> <p>f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	<ul style="list-style-type: none">• Vocabulario técnico asociado a la pastelería y repostería.• Operaciones básicas. Batir, mezclar, amasar, incorporar, tamizar, y otras.<ul style="list-style-type: none">○ Descripciones, caracterizaciones, tipología, métodos y aplicaciones comunes.○ Procedimientos de ejecución, ensayos prácticos, control y valoración de resultados.• Operaciones básicas asociadas a los útiles de pastelería y repostería.<ul style="list-style-type: none">○ Encamisado y adecuación de moldes y latas.○ Manejo de rodillo, espátula, manga, cornet y otros posibles.○ Procedimientos de ejecución, ensayos prácticos, control y valoración de resultados.



RA4. Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición y aplicando las técnicas relacionadas.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<p>a) Se han reconocido y clasificado las características generales de las masas y pastas básicas.</p> <p>b) Se han caracterizado los métodos, técnicas y procesos de obtención de masas y pastas.</p> <p>c) Se han identificado los productos más significativos obtenidos a partir de masas y pastas básicas.</p> <p>d) Se han organizado y secuenciado las fases del proceso de elaboración de masas y pastas básicas.</p> <p>e) Se ha interpretado la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes.</p> <p>f) Se han ajustado los ingredientes a cada producto y cantidad a elaborar.</p> <p>g) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.</p> <p>h) Se ha controlado la temperatura, velocidad, tiempo y otros parámetros durante la elaboración y cocción de masas y pastas.</p> <p>i) Se ha escudillado la masa sobre el molde o la lata de cocción, con la forma y tamaño requeridos en función del producto a obtener.</p> <p>j) Se han elaborado los productos populares de pastelería y repostería de Andalucía.</p> <p>k) Se han comprobado las características físicas y organolépticas de las masas/pastas obtenidas.</p> <p>l) Se han identificado las masas y pastas susceptibles de conservación por tratamiento de frío.</p> <p>m) Se han descrito el procedimiento de regeneración de elaboraciones congeladas.</p> <p>n) Se han aplicado las normas de higiene alimentaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Masas y pastas básicas. Descripción, análisis, clasificaciones y posibles aplicaciones. • Organización y secuenciación de fases para la obtención de masas y pastas. • Masas hojaldradas: fundamentos y proceso de elaboración del hojaldre. Tipos de hojaldre y formulaciones. Puntos clave en la elaboración. <ul style="list-style-type: none"> ○ Principales elaboraciones con masas hojaldradas. • Control y valoración de resultados. • Masas batidas o esponjadas: Fundamento y proceso de elaboración de las masas batidas o esponjadas. Formulaciones. Puntos clave en la elaboración. <ul style="list-style-type: none"> ○ Principales elaboraciones con masas batidas o esponjadas. Control y valoración de resultados. • Masas escaldadas: Fundamento y proceso de elaboración de las masas escaldadas. Formulaciones. • Puntos clave en la elaboración. <ul style="list-style-type: none"> ○ Principales elaboraciones con masas escaldadas. • Control y valoración de resultados. • Masas fermentadas: Fundamento y proceso de elaboración de las masas fermentadas. Formulaciones. • Puntos clave en la elaboración. <ul style="list-style-type: none"> ○ Principales elaboraciones con masas fermentadas. • Control y valoración de resultados. • Masas azucaradas: pastas de manga y pastas secas. Fundamento y proceso de elaboración de las pastas de manga y pastas secas. Formulaciones. • Puntos clave en la elaboración. <ul style="list-style-type: none"> ○ Principales elaboraciones de pastas de manga y pastas secas. Control y valoración de resultados. • Elaboraciones de productos populares de pastelería y repostería andaluces. <ul style="list-style-type: none"> ○ Elaboraciones más significativas. Descripción y procesos de elaboración. Control y valoración de resultados. • Refrigeración y/o congelación de productos de pastelería y repostería.



RA5. Obtiene jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones, describiendo y aplicando las técnicas de elaboración.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<p>a) Se han clasificado y caracterizado los diferentes tipos de rellenos, cremas, baños, coberturas, etc., en función de sus especificidades y aplicaciones.</p> <p>b) Se han caracterizado los diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de rellenos, cremas, baños, coberturas, etc.</p> <p>c) Se ha interpretado y ajustado la formulación de cada producto.</p> <p>d) Se ha identificado la función de cada uno de los ingredientes.</p> <p>e) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.</p> <p>f) Se ha seguido la secuencia de incorporación de los ingredientes.</p> <p>g) Se ha controlado la temperatura, fluidez, cocción, montado o consistencia de cada una de las elaboraciones.</p> <p>h) Se ha contrastado las características de los productos obtenidos con las especificaciones de elaboración y se han identificado las posibles medidas de corrección.</p> <p>i) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.</p> <p>j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Cremas con huevo y cremas batidas. Descripción, clasificación y aplicaciones. Formulaciones. • Elaboración y conservación. Organización y secuenciación de fases. Puntos clave. • Control y valoración de resultados. • Rellenos dulces y salados. Descripción, clasificación y aplicaciones. Formulaciones. • Elaboración y conservación. Organización y secuenciación de fases. Puntos clave. • Control y valoración de resultados. • Jarabes. Descripción, clasificación y aplicaciones. Formulaciones. • Elaboración y conservación. Organización y secuenciación de fases. Puntos clave. • Control y valoración de resultados. • Cubiertas y preparados a base de frutas. Descripción, clasificación y aplicaciones. Formulaciones. • Elaboración y conservación. Organización y secuenciación de fases. Puntos clave. • Control y valoración de resultados. • Coberturas de chocolate. Descripción, clasificación y aplicaciones. Formulaciones. • Procesos de trabajo con coberturas de chocolate. • Fundido, atemperado, enfriado y acondicionado/conservación. Organización y secuenciación de fases. Puntos clave. Control y valoración de resultados.



RA6. Decora el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<p>a) Se han descrito los principales elementos de decoración en pastelería y repostería y sus alternativas de uso.</p> <p>b) Se ha interpretado la ficha técnica de fabricación para el acabado del producto.</p> <p>c) Se ha identificado el proceso de utilización, regeneración y/o acondicionamiento de productos que lo precisen.</p> <p>d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la terminación del producto de pastelería/repostería.</p> <p>e) Se ha elegido el diseño básico o personal.</p> <p>f) Se han realizado las diversas técnicas de terminación o acabado en función de las características del producto final, siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>g) Se han dispuesto los diferentes elementos de la decoración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos.</p> <p>h) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.</p> <p>i) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.</p> <p>j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.</p>	<ul style="list-style-type: none">• Normas y combinaciones básicas.• Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.• Tendencias actuales.• Manejo de útiles y materiales específicos de decoración.• Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabado de productos de pastelería y repostería. Puntos clave. Control y valoración de resultados.• Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo y naturaleza de la elaboración.



Desarrollo de las Unidades Didácticas

UNIDADES	NOMBRE	HORAS	RA
1	La maquinaria y utensilios. Glosario	7H	2
2	Las materias primas en repostería.	7H	1, 3
3	Masas esponjosas	28H	4
4	Masas escaldadas	21H	4
5	Pastas quebradas	21 H	4
	Elaboraciones de Navidad	14 H	
6	Masas fermentadas	28 H	4
7	Hojaldre	14 H	4
8	Realización y aplicación de cremas, rellenos y jarabes.	14H	5
	Repostería tradicional andaluza.	14H	6
9	Elaboración de productos pastelero-reposteros cuya base son frutas.	14H	6
10	Acabado, decoración y presentación de productos de pastelería y repostería.	21H	6
11	Elaboración y presentación de tartas.	21H	6



Módulo Profesional	Procesos Básicas de Pastelería y Repostería	Horas MP	224
Unidad de Trabajo	La maquinaria y utensilios. Glosario	Horas UT	7
Temporalización	Primer trimestre		
Contenido		Actividades	
<ul style="list-style-type: none"> • Maquinaria, batería, útiles y herramientas de uso específico en pastelería y repostería. • Descripción, clasificación, ubicación, distribución y procedimientos de uso y mantenimiento. • Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos. Fundamentos y características. Dispositivos de seguridad. • Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones. • Incidencias tipo en el manejo de equipos. Medidas correctoras. • Eliminación de residuos. • Operaciones de limpieza de equipos, útiles y herramientas. Control y valoración de resultados. 		<p>Realización de pruebas tipo test o preguntas de respuesta corta.</p> <p>Reconocimiento de la ubicación del material, equipos y herramientas.</p> <p>Realización del cuaderno de prácticas.</p>	
		Examen de reconocimiento de maquinaria y utensilios	



Módulo Profesional	Procesos Básicas de Pastelería y Repostería	Horas MP	224
Unidad de Trabajo	Las materias primas en repostería y operaciones básicas en pastelería y repostería	Horas UT	7
Temporalización	Primer trimestre		
Contenido		Actividades	
<ul style="list-style-type: none"> • Materias primas en pastelería y repostería. • Descripción, características, clasificaciones y aplicaciones. • Productos alternativos. Características y aplicaciones. • Presentaciones comerciales y etiquetados de productos de pastelería y repostería. <ul style="list-style-type: none"> ○ Documentos relacionados con la producción en pastelería y repostería. Fichas técnicas de producción y otros documentos. ○ Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de materias primas en pastelería y repostería. • Regeneración de materias primas en pastelería y repostería. • Vocabulario técnico asociado a la pastelería y repostería. • Operaciones básicas. Batir, mezclar, amasar, incorporar, tamizar, y otras. <ul style="list-style-type: none"> ○ Descripciones, caracterizaciones, tipología, métodos y aplicaciones comunes. ○ Procedimientos de ejecución, ensayos prácticos, control y valoración de resultados. • Operaciones básicas asociadas a los útiles de pastelería y repostería. <ul style="list-style-type: none"> ○ Encamisado y adecuación de moldes y latas. ○ Manejo de rodillo, espátula, manga, cornet y otros posibles. ○ Procedimientos de ejecución, ensayos prácticos, control y valoración de resultados. 		<ol style="list-style-type: none"> 1. Identificación de materias primas. 2. Reconocimiento de los distintos tipos de materias primas, perecederas y no perecederas. 3. Clasificación sus tipos de comercialización con sus peculiaridades, sus principales defectos y fraudes de comercialización. 4. Selección de la materia prima que se va a utilizar según sus características para las diferentes elaboraciones. 5. Realización de un cuadro con las materias primas más usuales en repostería. 6. Uso de cornet y manga 7. Batir su técnica y aplicaciones. 8. Masar su técnica y sus aplicaciones 	
		<ol style="list-style-type: none"> 9. Pruebas escritas vocabulario y materias primas 10. Prueba práctica en el aula, batir, uso de manga espátula.... 	



Módulo Profesional	Procesos Básicas de Pastelería y Repostería	Horas MP	224
Unidad de Trabajo	Masas esponjosas	Horas UT	28
Temporalización	Primer trimestre		
Contenido		Actividades	
<ul style="list-style-type: none"> • Masas y pastas básicas. Descripción, análisis, clasificaciones y posibles aplicaciones. • Organización y secuenciación de fases para la obtención de masas y pastas. • Masas batidas o esponjadas: Fundamento y proceso de elaboración de las masas batidas o esponjadas. Formulaciones. Puntos clave en la elaboración. <ul style="list-style-type: none"> ○ Principales elaboraciones con masas batidas o esponjadas. Control y valoración de resultados. • Refrigeración y/o congelación de productos de pastelería y repostería. 		<ol style="list-style-type: none"> 1. Ejercicios de realización de diagramas de flujo de elaboración de las elaboraciones básicas por alimento 2. Realizar planes de trabajo. 3. Ejercicios de deducción de necesidades de producción. 4. Realizar elaboraciones básicas con las diferentes materias primas, aplicando las técnicas de cocción. 5. Envasar y conservar las elaboraciones realizadas 	
		<ol style="list-style-type: none"> 6. Pruebas escritas 7. Prueba práctica en el aula 	



Módulo Profesional	Procesos Básicas de Pastelería y Repostería	Horas MP	224
Unidad de Trabajo	Masas escaldadas	Horas UT	21
Temporalización	Primer trimestre		
Contenido		Actividades	
<ul style="list-style-type: none"> • Masas y pastas básicas. Descripción, análisis, clasificaciones y posibles aplicaciones. • Organización y secuenciación de fases para la obtención de masas y pastas. • Masas escaldadas: Fundamento y proceso de elaboración de las masas escaldadas. Formulaciones. • Puntos clave en la elaboración. <ul style="list-style-type: none"> ○ Principales elaboraciones con masas escaldadas. • Control y valoración de resultados. • Refrigeración y/o congelación de productos de pastelería y repostería. 		<ol style="list-style-type: none"> 1. Ejercicios de realización de diagramas de flujo de elaboración de las elaboraciones básicas por alimento 2. Realizar planes de trabajo. 3. Ejercicios de deducción de necesidades de producción. 4. Realizar elaboraciones básicas con las diferentes materias primas, aplicando las técnicas de cocción. 5. Envasar y conservar las elaboraciones realizadas 	
		<ol style="list-style-type: none"> 6. Pruebas escritas 7. Prueba práctica en el aula 	



Módulo Profesional	Procesos Básicas de Pastelería y Repostería	Horas MP	224
Unidad de Trabajo	Pastas quebradas	Horas UT	21
Temporalización	Primer trimestre		
Contenido		Actividades	
<ul style="list-style-type: none"> • Masas y pastas básicas. Descripción, análisis, clasificaciones y posibles aplicaciones. • Organización y secuenciación de fases para la obtención de masas y pastas. • Masas azucaradas: pastas de manga y pastas secas. Fundamento y proceso de elaboración de las pastas de manga y pastas secas. Formulaciones. • Puntos clave en la elaboración. <ul style="list-style-type: none"> ○ Principales elaboraciones de pastas de manga y pastas secas. Control y valoración de resultados. • Refrigeración y/o congelación de productos de pastelería y repostería. 		<ol style="list-style-type: none"> 1. Ejercicios de realización de diagramas de flujo de elaboración de las elaboraciones básicas por alimento 2. Realizar planes de trabajo. 3. Ejercicios de deducción de necesidades de producción. 4. Realizar elaboraciones básicas con las diferentes materias primas, aplicando las técnicas de cocción. 5. Envasar y conservar las elaboraciones realizadas. 	
		<ol style="list-style-type: none"> 6. Pruebas escritas 7. Prueba práctica en el aula 	



Módulo Profesional	Procesos Básicas de Pastelería y Repostería	Horas MP	224
Unidad de Trabajo	Elaboraciones de Navidad	Horas UT	14
Temporalización	Primer trimestre		
Contenido		Actividades	
<ul style="list-style-type: none"> • Elaboraciones típicas de Navidad. Descripción, análisis, clasificaciones y posibles aplicaciones. • Organización y secuenciación de fases para la obtención de las elaboraciones típicas de Navidad. • Elaboraciones de productos populares de pastelería y repostería navideños. <ul style="list-style-type: none"> ○ Elaboraciones más significativas. Descripción y procesos de elaboración. Control y valoración de resultados. • Refrigeración y/o congelación de productos de pastelería y repostería. ▪ 		<ol style="list-style-type: none"> 1. Ejercicios de realización de diagramas de flujo de elaboración de las elaboraciones básicas por alimento 2. Realizar planes de trabajo. 3. Ejercicios de deducción de necesidades de producción. 4. Realizar elaboraciones básicas con las diferentes materias primas, aplicando las técnicas de cocción. 5. Envasar y conservar las elaboraciones realizadas 	
		<ol style="list-style-type: none"> 6. Pruebas escritas 7. Prueba práctica en el aula 	



Módulo Profesional	Procesos Básicas de Pastelería y Repostería	Horas MP	224
Unidad de Trabajo	Masas fermentadas	Horas UT	28
Temporalización	Segundo trimestre		
Contenido		Actividades	
<ul style="list-style-type: none"> • Masas y pastas básicas. Descripción, análisis, clasificaciones y posibles aplicaciones. • Organización y secuenciación de fases para la obtención de masas y pastas. • Masas fermentadas: Fundamento y proceso de elaboración de las masas fermentadas. Formulaciones. • Puntos clave en la elaboración. <ul style="list-style-type: none"> ○ Principales elaboraciones con masas fermentadas. • Control y valoración de resultados. • Refrigeración y/o congelación de productos de pastelería y repostería. 		<ol style="list-style-type: none"> 1. Ejercicios de realización de diagramas de flujo de elaboración de las elaboraciones básicas por alimento 2. Realizar planes de trabajo. 3. Ejercicios de deducción de necesidades de producción. 4. Realizar elaboraciones básicas con las diferentes materias primas, aplicando las técnicas de cocción. 5. Envasar y conservar las elaboraciones realizadas 	
		<ol style="list-style-type: none"> 6. Pruebas escritas 7. Prueba práctica en el aula 	



Módulo Profesional	Procesos Básicas de Pastelería y Repostería	Horas MP	224
Unidad de Trabajo	Hojaldre	Horas UT	14
Temporalización	Segundo trimestre		
Contenido		Actividades	
<ul style="list-style-type: none"> • Masas y pastas básicas. Descripción, análisis, clasificaciones y posibles aplicaciones. • Organización y secuenciación de fases para la obtención de masas y pastas. • Masas hojaldradas: fundamentos y proceso de elaboración del hojaldre. Tipos de hojaldre y formulaciones. Puntos clave en la elaboración. <ul style="list-style-type: none"> ○ Principales elaboraciones con masas hojaldradas. • Control y valoración de resultados. • Refrigeración y/o congelación de productos de pastelería y repostería. 		<ol style="list-style-type: none"> 1. Ejercicios de realización de diagramas de flujo de elaboración de las elaboraciones básicas por alimento 2. Realizar planes de trabajo. 3. Ejercicios de deducción de necesidades de producción. 4. Realizar elaboraciones básicas con las diferentes materias primas, aplicando las técnicas de cocción. 5. Envasar y conservar las elaboraciones realizadas 	
		<ol style="list-style-type: none"> 6. Pruebas escritas 7. Prueba práctica en el aula 	



Módulo Profesional	Procesos Básicas de Pastería y Repostería	Horas MP	224
Unidad de Trabajo	Realización y aplicación de cremas, rellenos y jarabes.	Horas UT	14
Temporalización	Segundo trimestre		
Contenido		Actividades	
<ul style="list-style-type: none"> • Cremas con huevo y cremas batidas. Descripción, clasificación y aplicaciones. Formulaciones. • Elaboración y conservación. Organización y secuenciación de fases. Puntos clave. • Control y valoración de resultados. • Rellenos dulces y salados. Descripción, clasificación y aplicaciones. Formulaciones. • Elaboración y conservación. Organización y secuenciación de fases. Puntos clave. • Control y valoración de resultados. • Jarabes. Descripción, clasificación y aplicaciones. • Formulaciones. • Elaboración y conservación. Organización y secuenciación de fases. Puntos clave. • Control y valoración de resultados. • Cubiertas y preparados a base de frutas. Descripción, clasificación y aplicaciones. Formulaciones. • Elaboración y conservación. Organización y secuenciación de fases. Puntos clave. • Control y valoración de resultados. • Coberturas de chocolate. Descripción, clasificación y aplicaciones. Formulaciones. • Procesos de trabajo con coberturas de chocolate. • Fundido, atemperado, enfriado y acondicionado/conservación. Organización y secuenciación de fases. Puntos clave. Control y valoración de resultados. 		<ol style="list-style-type: none"> 1. Ejercicios de realización de diagramas de flujo de elaboración de las elaboraciones básicas por alimento 2. Realizar planes de trabajo. 3. Ejercicios de deducción de necesidades de producción. 4. Realizar elaboraciones básicas con las diferentes materias primas, aplicando las técnicas de cocción. 5. Envasar y conservar las elaboraciones realizadas 	
		<ol style="list-style-type: none"> 6. Pruebas escritas 7. Prueba práctica en el aula 	



Módulo Profesional	Procesos Básicas de Pastelería y Repostería	Horas MP	224
Unidad de Trabajo	Repostería tradicional andaluza.	Horas UT	14
Temporalización	Segundo trimestre		
Contenido		Actividades	
<ul style="list-style-type: none"> • Masas y pastas básicas. Descripción, análisis, clasificaciones y posibles aplicaciones. • Organización y secuenciación de fases para la obtención de masas y pastas. • Elaboraciones de productos populares de pastelería y repostería andaluces. <ul style="list-style-type: none"> ○ Elaboraciones más significativas. Descripción y procesos de elaboración. Control y valoración de resultados. • Refrigeración y/o congelación de productos de pastelería y repostería. 		<ol style="list-style-type: none"> 1. Ejercicios de realización de diagramas de flujo de elaboración de las elaboraciones básicas por alimento 2. Realizar planes de trabajo. 3. Ejercicios de deducción de necesidades de producción. 4. Realizar elaboraciones básicas con las diferentes materias primas, aplicando las técnicas de cocción. 5. Envasar y conservar las elaboraciones realizadas 	
		<ol style="list-style-type: none"> 6. Pruebas escritas 7. Prueba práctica en el aula 	



Módulo Profesional	Procesos Básicas de Pastelería y Repostería	Horas MP	224
Unidad de Trabajo	Elaboración de productos pastelero-reposteros cuya base son frutas.	Horas UT	14
Temporalización	Tercer trimestre		
Contenido		Actividades	
<ul style="list-style-type: none"> • Cubiertas y preparados a base de frutas. Descripción, clasificación y aplicaciones. Formulaciones. • Elaboración y conservación. Organización y secuenciación de fases. Puntos clave. • Control y valoración de resultados. 		<ol style="list-style-type: none"> 1. Ejercicios de realización de diagramas de flujo de elaboración de las elaboraciones básicas por alimento 2. Realizar planes de trabajo. 3. Ejercicios de deducción de necesidades de producción. 4. Realizar elaboraciones básicas con las diferentes materias primas, aplicando las técnicas de cocción. 5. Envasar y conservar las elaboraciones realizadas 	
		<ol style="list-style-type: none"> 6. Pruebas escritas 7. Prueba práctica en el aula 	



Módulo Profesional	Procesos Básicas de Pastelería y Repostería	Horas MP	224
Unidad de Trabajo	Acabado, decoración y presentación de productos de pastelería y repostería.	Horas UT	21
Temporalización	Tercer trimestre		
Contenido		Actividades	
<ul style="list-style-type: none"> • Normas y combinaciones básicas. • Experimentación y evaluación de posibles combinaciones. • Tendencias actuales. • Manejo de útiles y materiales específicos de decoración. • Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabado de productos de pastelería y repostería. Puntos clave. Control y valoración de resultados. • Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo y naturaleza de la elaboración. 		<ol style="list-style-type: none"> 1. Ejercicios de realización de diagramas de flujo de elaboración de las elaboraciones básicas por alimento 2. Realizar planes de trabajo. 3. Ejercicios de deducción de necesidades de producción. 4. Realizar elaboraciones básicas con las diferentes materias primas, aplicando las técnicas de cocción. 5. Envasar y conservar las elaboraciones realizadas 	
		<ol style="list-style-type: none"> 6. Pruebas escritas 7. Prueba práctica en el aula 	



Módulo Profesional	Procesos Básicas de Pastelería y Repostería	Horas MP	224
Unidad de Trabajo	Elaboración y presentación de tartas.	Horas UT	21
Temporalización	Tercer trimestre		
Contenido		Actividades	
<ul style="list-style-type: none"> • Normas y combinaciones básicas. • Experimentación y evaluación de posibles combinaciones. • Tendencias actuales. • Manejo de útiles y materiales específicos de decoración. • Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabado de productos de pastelería y repostería. Puntos clave. Control y valoración de resultados. • Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo y naturaleza de la elaboración. 		<p>8. Ejercicios de realización de creación y análisis de de documentos propios del proceso de producción culinaria.</p> <p>9. Ejercicios de realización de diagramas de flujo.</p> <p>10. Realizar planes de trabajo.</p> <p>11. Ejercicios de de deducción de necesidades.</p>	
		12.	

ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS

Este módulo contiene la formación necesaria para desempeñar funciones de producción y servicio en cocina.

La función de producción y servicio en cocina incluye aspectos como:

- Elaboración de productos.
- Terminación/presentación.
- Conservación/envasado.
- Prestación de servicios en cocina.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- Procesos de producción de alimentos en restauración.
- Procesos de servicio en cocinas tradicionales, de colectividades/catering u otras formas de restauración.

ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS.

Principios Metodológicos.

Programar es la base de nuestro trabajo, no podemos dejar al azar el transcurrir de nuestras clases, todo ha de estar organizado y previsto para poder llevar a nuestros alumnos a alcanzar los objetivos previstos, para ello podemos llevar a cabo una serie de medida que



nos ayude al respecto:

- Partir de los **conocimientos previos y de los intereses personales-vocacionales** de los alumnos, prestando cuidadosa atención a sus peculiaridades individuales. Se tendrá en cuenta la **diversidad** del alumnado con objeto de considerar y asumir los diferentes ritmos de aprendizaje, características personales, distintos intereses, expectativas, preferencias y motivaciones.
- Desarrollar el proceso de enseñanza-aprendizaje según los criterios de la **metodología constructivista y participativa y del aprendizaje significativo**, evidenciando su funcionalidad práctica en la vida profesional y personal de los alumnos.
- Situar el aprendizaje **a partir de los errores y los objetivos-obstáculo** y desafiantes, pero viables, en el centro de la dinámica de trabajo como elementos clave para su motivación e implicación en el aprendizaje.
- **Diversificar y alternar el uso de los métodos de enseñanza**, de los medios y recursos empleados, y procurar cambios de ritmo y de actividad para crear dinámicas estimulantes de trabajo.
- Introducir sistemáticamente en el proceso de enseñanza-aprendizaje el uso de un **lenguaje profesional** riguroso, de **diferentes fuentes de información** -las nuevas TIC- y propiciar el ejercicio de **técnicas de trabajo intelectual** -mapas conceptuales, diagramas de flujo, esquemas, resúmenes, etc.- para alcanzar los niveles de cualificación exigidos por el mercado actual de trabajo.
- Procurar un clima de **trabajo cooperativo** entre alumnos iguales, favorecedor de la mayor **autonomía** y **creatividad** posibles, y a la vez de la asunción de **responsabilidades personales** y los roles diversos que concurren en la práctica laboral de la cocina. Enseñanza realista. Aprendizaje lo más real posible.
 - La metodología viene marcada por la inclusión de este módulo en el proyecto Dual, lo que provoca que la organización de la práctica docente en el aula taller no sea la usual, y desde el principio los alumnos vean el temario de forma globalizadora, para que la formación inicial en el Instituto sea enriquecedora y cumpla con el proyecto Dual

Secuencia de Actividades de Enseñanza-Aprendizaje.

La organización escolar: el tiempo, el espacio y los agrupamientos.

a) Los tiempos.

Al ser una **formación dual** hay que establecer los tiempos de forma distinta a la visión clásica, estableceremos el periodo de formación inicial, donde el alumno se forma para ir a la empresa con los contenidos más básicos del módulo, además de la formación que no se desarrolla en la empresa, es para toda la clase igual porque no se han establecido aún quienes van a la siguiente fase que es la fase de alternancia, denominada así porque el alumno está en el instituto, dos días a la semana, donde imparte las clases teóricas (lunes y martes) y en la empresa donde desarrolla la parte práctica (miércoles, jueves y viernes). Esto es igual para todo el grupo, los que se quedan tienen su parte práctica los mismos días, pero en las instalaciones del departamento.

La fase de formación inicial es hasta finales de enero y la fase de alternancia de febrero a mayo, en el anexo se especificaran las fechas y horarios

b) Los espacios.

Los espacios serán repartidos por el departamento en función a las características de cada grupo, en principio el grupo de primero desarrollara sus prácticas en la co-



cina número 1, equipada con lo necesario para la realización de las diferentes prácticas. Además podrán usarse os espacios comunes.

c) Los agrupamientos.

En función al tipo de actividad se funcionará:

ACTIVIDADES DE INICIO

En Gran Grupo: Confección del mapa conceptual inicial de la UD y selección de la terminología específica

ACTIVIDADES DE DESARROLLO

Clases Expositivas: Exposición de los contenidos conceptuales de la Unidad

Clases Demostrativas: Exposición de los contenidos procedimentales de la Unidad

En Grupos pequeños: Realización de las actividades prácticas pertinentes

ACTIVIDADES DE ACABADO

Síntesis en Gran Grupo: Puesta en común de la unidad didáctica.

Síntesis Individual: Mapa conceptual y diagramas de flujo de la unidad. Actualización del diccionario y del recetario personal.

ACTIVIDADES DE AMPLIACIÓN

Trabajos de Investigación

Servicios extraordinarios de restauración

En la descripción de cada unidad didáctica se reflejarán exclusivamente los aspectos específicos de la misma



Desarrollo de los temas transversales

- **EDUCACIÓN PARA LA PAZ Y LA CONVIVENCIA**

Estos temas se simultanearán durante el desarrollo de todas las unidades de este módulo, poniendo en práctica la cooperación, compañerismo y trabajo en equipo.

- **EDUCACIÓN PARA LA SALUD**

De la misma forma se desarrollarán durante el curso los temas relacionados con la seguridad e higiene de los alimentos, así como otros que resulten de interés para completar la formación.

- **COEDUCACIÓN**

Este módulo profesional conlleva una serie de actividades en las que su desarrollo se pone en práctica mediante el trabajo en equipo sin que por ello se delimiten las operaciones entre alumnos.

- **EDUCACIÓN AMBIENTAL**

Un tema de vital importancia para el aprovechamiento de los recursos, de modo que el tratamiento de productos y desechos no deterioren el medio ambiente.

- **EDUCACIÓN DEL CONSUMIDOR**

Al ser un módulo directamente relacionado con este tema, durante las distintas unidades se tendrán en cuenta los aspectos para el conocimiento de las leyes y normas que pueden afectar al consumidor.

- **CULTURA GASTRONÓMICA ANDALUZA**

No debemos olvidar donde impartimos nuestras clases. El conocimiento de nuestra materia prima, de nuestra cocina tradicional que da personalidad a cada pueblo, de sus fiestas, costumbres y tradiciones, servirán como referente en el proceso de aprendizaje de alumnos.

ESTRATEGIAS DE EVALUACIÓN.

La evaluación será continua para los ciclos formativos nos atendremos a los dispuesto en la **orden de 29 de septiembre de 2010**, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

Asimismo estarán presentes todas las actividades en su desarrollo global, para valorar el grado de consecución de los objetivos educativos (resultados de aprendizaje) tanto cómo el resultado académico y también respecto al propio proceso de enseñanza aprendizaje.



Se procurará que el aprendizaje tenga una secuencia determinada, con un orden preciso, en el que los conceptos, procedimientos y actitudes no se trabajen de manera independiente, sino de forma globalizada.

Para llevar a cabo este principio general se ha adoptado un sistema diario y constante, siendo necesario determinar antes, los criterios con los que realizar dicha valoración.

Evaluación del proceso de aprendizaje del alumnado.

¿Cuándo se evaluará y por qué? La evaluación como se ha dicho anteriormente, consiste en documentar para tomar decisiones. La finalidad de estas decisiones puede ser muy variada. Se evaluará al inicio del proceso de aprendizaje, durante el mismo y al término de dicho proceso de aprendizaje:

- a) Evaluación inicial.** Realizada a principio del curso, se adjunta **Anexo 5** de recogida de información para la evaluación inicial, y al comienzo de cada proceso de aprendizaje, para comprobar, tanto si los alumnos/as tienen los conocimientos, destrezas y aptitudes previas necesarios para el aprendizaje del tema, como para saber los que ya poseen sobre el tema a tratar. De esta manera se podrá organizar reforzando o ampliando las actuaciones y recursos que permitan tener éxito en esta tarea.
- b) Evaluación procesual.** Consiste en utilizar la información obtenida como estrategia de mejora, es decir, ir valorando el proceso de enseñanza-aprendizaje, para ir incorporando los cambios necesarios y poder así adaptarse a las características de los alumnos/as. Para ello se hará un seguimiento del desarrollo de los aprendizajes de los alumnos/as a través de la recogida de datos continua y sistemática en la Hoja de control diario **Anexo 6**, lo que permitirá llevar a cabo una enseñanza personalizada.
- c) Evaluación final o sumativa.** Realizada al final de cada proceso de enseñanza-aprendizaje, para que quede reflejada la situación final del proceso. Sirve para saber si el alumnado ha alcanzado el nivel de formación y decidir quién sabe lo suficiente y quién no. También sirve para el docente, para saber si está consiguiendo o no lo que tenía previsto y a partir de la información, predecir lo que va a suceder y, por tanto, la posibilidad de mantener o cambiar estrategias en función de lo observado.

Se llevará a cabo realizando un trabajo de análisis y síntesis del grado de consecución de cada alumno/a respecto a los objetivos propuestos en el proceso educativo, teniendo en cuenta la evaluación inicial, para poder ver la evolución de los resultados y al menos 3 sesiones de evaluación parcial. En el mes de junio se realizará la evaluación final.



Técnicas e instrumentos de evaluación y criterios de calificación.

Procedimientos de utilización continua observación y análisis de tareas)	
Procedimientos de evaluación	Instrumentos de evaluación
Observación asistemática	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Resultado olfato-gustativo de las elaboraciones realizadas ▪ Actitud para el trabajo en equipo ▪ Iniciativa y toma de decisiones
Observación sistemática	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Escalas y registros de observación ▪ Disposición y estado del uniforme y herramientas ▪ Secuenciación de los procesos ▪ Higiene permanente del lugar de trabajo
El análisis de tareas o de producciones del alumnado	<ul style="list-style-type: none"> - Intervenciones del alumnado (la participación en las clases, la contestación en clase a preguntas orales las intervenciones en la pizarra) - Ficha de trabajo de alumnado (hoja mise-n-place)
Las entrevistas individuales	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Abiertas, estructuradas o semiestructuradas.
Procedimientos programados (formales)	
Exámenes	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Escritos y orales
Pruebas prácticas	<ul style="list-style-type: none"> ▪ La puntualidad. ▪ La uniformidad exigida y limpia. ▪ Higiene permanente del lugar de trabajo. ▪ Disposición y estado de las herramientas personales. ▪ Cuidado de las instalaciones, maquinaria y utensilios del Centro. ▪ Las actividades que se realicen en el aula. ▪ Secuenciación de los procesos. ▪ Actitud en el aula taller de cocina y en el aula. ▪ Resultado olfato-gustativo de las elaboraciones realizadas. ▪ Iniciativa en la toma de decisiones.
Presentación de trabajos	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Trabajos monográficos de investigación ▪ Trabajos de carácter interdisciplinar lectura de libros ▪ Visionado de programas televisivos
Solución de problemas	<ul style="list-style-type: none"> • Recursos empleados • Rapidez de reacción • Trabajo en equipo

La información es fundamental en el proceso de evaluación, ya que el principal objetivo es la mejora del aprendizaje. Para ello es imprescindible el análisis de la situación en cada momento y la toma de decisiones. Es necesario la comunicación entre profesorado-alumnado como base para la mejora. Por un lado, el alumnado necesita conocer cuál es su situación para dirigir su esfuerzo de forma correcta o para reconocer su progreso y su posibilidad de mejora por lo que necesita conocer cuáles son los criterios con los que se le va a calificar. Por otro lado, el profesorado necesita información de lo que está sucediendo para poder adaptar el proceso de enseñanza-aprendizaje y conseguir los objetivos previstos. Se incluye hoja de confirmación de haber recibido la información acerca de la programación, los criterios de evaluación y los criterios de calificación.



Módulo Profesional	Procesos básicos de Pastelería y Repostería	Horas MP	224	
Unidad de Competencia	UC0709_2, UC0306_2, UC0710_2, UC0711_2	Horas UC		
Resultado de aprendizaje	RA1. Realiza las operaciones previas a las elaboraciones de pastelería y repostería, analizando las fichas técnicas.			
Unidades Didácticas relacionadas	Unidad 2			
Competencias PPS	a,b, h, l,j,k			
Ámbito	Formación Centro y Formación Empresa			
Objetivos Generales	a,b,h, l,j,k			
Módulos Profesionales Relacionados	0028			
Criterio de evaluación	Descriptor del logro	Evidencia Presencial	Evidencia dual	
a) Se han reconocido las materias primas específicas para uso en pastelería y repostería, sus características y sus aplicaciones más habituales.	<ul style="list-style-type: none"> Reconoce las materias primas Conoce las características organolépticas 	<ul style="list-style-type: none"> Pregunta examen 	<ul style="list-style-type: none"> Pregunta examen 	5%
b) Se han interpretado los documentos relacionados con las necesidades para la producción en pastelería y repostería.	<ul style="list-style-type: none"> Identifica los documentos propios de la producción culinaria Entiende la información recibida Utiliza la terminología apropiada. 	<ul style="list-style-type: none"> Pregunta examen Práctica de clase. Trabajos monográficos de investigación 	<ul style="list-style-type: none"> Pregunta examen C.S.A C.S.TL Observación 	20%
c) Se ha realizado la solicitud y trasladado de las materias primas al lugar de trabajo y preparado el mismo, siguiendo los procedimientos establecidos.	<ul style="list-style-type: none"> Solicita las materias primas necesarias. Prepara el lugar de trabajo 	<ul style="list-style-type: none"> Práctica de clase 	<ul style="list-style-type: none"> Cuaderno seguimiento del alumno/a Cuaderno seguimiento del tutor docente/laboral Observación 	20%



d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de las tareas.	<ul style="list-style-type: none"> Realiza el cálculo de necesidades Hace el acopio de mercancías Realiza la mise-n-place 	<ul style="list-style-type: none"> Práctica de clase 		
e) Se ha interpretado la información contenida en los documentos asociados a la producción.	<ul style="list-style-type: none"> Identifica los documentos propios de la producción culinaria Entiende la información recibida Utiliza la terminología apropiada. 	<ul style="list-style-type: none"> Práctica de clase Pregunta examen 	<ul style="list-style-type: none"> Pregunta examen C.S.A C.S.TL Observación 	20%
f) Se han detectado las necesidades de regeneración de las materias primas que lo precisen.	<ul style="list-style-type: none"> Sabe regenerar la materia prima Conoce el procedimiento Realiza la regeneración 	<ul style="list-style-type: none"> Práctica de clase 	<ul style="list-style-type: none"> Cuaderno seguimiento del alumno/a 	20%
g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	<ul style="list-style-type: none"> Realiza todo el proceso con orden, limpieza y siguiendo la normativa higiénico sanitaria. 	<ul style="list-style-type: none"> Práctica de clase 	<ul style="list-style-type: none"> Cuaderno seguimiento del tutor docente/laboral Observación 	

Módulo Profesional	Procesos básicos de Pastelería y Repostería	Horas MP	224
Unidad de Competencia	UC0709_2, UC0306_2, UC0710_2, UC0711_2	Horas UC	
Resultado de aprendizaje	RA2. Pone a punto los equipos de elaboración de pastelería y repostería, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos.		
Unidades Didácticas relacionadas	Unidad 1		
Competencias PPS	c,l,j,k		
Ámbito	Formación Centro y Formación Empresa		

Objetivos Generales	c,i,j,k			
Módulos Profesionales Relacionados	0028			
Criterio de evaluación	Descriptor del logro	Evidencia Presencial	Evidencia dual	
a) Se han identificado y caracterizado las máquinas, batería, útiles y herramientas propias de la producción en pastelería y repostería.	<ul style="list-style-type: none"> • Identifica la maquinaria y útiles de cocina. • 	<ul style="list-style-type: none"> • Pregunta examen • 	<ul style="list-style-type: none"> • Pregunta examen 	5%
b) Se ha identificado el funcionamiento, la constitución y los dispositivos de seguridad de la maquinaria y equipos.	<ul style="list-style-type: none"> • Conoce el funcionamiento y el uso de maquinaria y herramientas 	<ul style="list-style-type: none"> • Pregunta examen • Práctica de clase. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pregunta examen • C.S.A • C.S.TL • Observación 	20%
c) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de maquinaria siguiendo los procedimientos establecidos.	<ul style="list-style-type: none"> • Sabe poner en funcionamiento la maquinaria siguiendo el protocolo 	<ul style="list-style-type: none"> • Práctica de clase 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuaderno seguimiento del alumno/a • Cuaderno seguimiento del tutor docente/laboral • Observación 	20%
d) Se han ejecutado las operaciones de mantenimiento de primer nivel.	<ul style="list-style-type: none"> ○ Ejecuta correctamente el mantenimiento básico de la maquinaria. 	<ul style="list-style-type: none"> • Práctica de clase 		
e) Se han regulado y/o programado los equipos de elaboración en función de los requerimientos del proceso.	<ul style="list-style-type: none"> • Programa eficientemente los equipos 	<ul style="list-style-type: none"> • Práctica de clase 	<ul style="list-style-type: none"> • Pregunta examen • C.S.A • C.S.TL ○ Observación 	20%



<p>f) Se han descrito las principales anomalías de los equipos así como las medidas correctoras.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Reconoce las anomalías y mal funcionamiento de los equipos 	<ul style="list-style-type: none"> • Práctica de clase 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuaderno seguimiento del alumno/a • Cuaderno seguimiento del tutor docente/laboral • Observación 	<p>20%</p>
<p>g) Se han realizado las operaciones de limpieza, asegurando la total eliminación de los residuos de los productos de elaboración y de limpieza.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Realiza la limpieza e higienización de los equipos, zonas de elaboración y útiles de pastelería 	<ul style="list-style-type: none"> • Práctica de clase 		
<p>h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Realiza todo el proceso con orden, limpieza y siguiendo la normativa higiénico sanitaria. 	<ul style="list-style-type: none"> • Práctica de clase 		



Módulo Profesional	Procesos básicos de Pastelería y Repostería	Horas MP	224	
Unidad de Competencia	UC0709_2, UC0306_2, UC0710_2, UC0711_2	Horas UC		
Resultado de aprendizaje	RA3. Realiza operaciones básicas de pastelería y repostería reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.			
Unidades Didácticas relacionadas	Unidad 2			
Competencias PPS	e,g,h, i,j,k			
Ámbito	Formación Centro y Formación Empresa			
Objetivos Generales	d,g,h, i,j,k			
Módulos Profesionales Relacionados	0028			
Criterio de evaluación	Descriptor del logro	Evidencia Presencial	Evidencia dual	
a) Se han descrito y analizado las diversas operaciones básicas en pastelería y repostería.	<ul style="list-style-type: none"> Sa describir y clasificar las operaciones básicas de pastelería Describe las aplicaciones de las diferentes bases de pastelería 	<ul style="list-style-type: none"> Pregunta examen Debate Cocina tradicional vs Cocina creativa. 	<ul style="list-style-type: none"> Pregunta examen 	10%
b) Se han caracterizado las diversas operaciones básicas y relacionado con su importancia en los resultados finales de los productos de pastelería y repostería.	<ul style="list-style-type: none"> Sabe describir y clasificar las operaciones básicas de pastelería Describe las aplicaciones de las diferentes bases de pastelería 	<ul style="list-style-type: none"> Pregunta examen Práctica de clase. Trabajos monográficos de investigación 	<ul style="list-style-type: none"> Pregunta examen C.S.A C.S.TL Observación 	20%
c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de las operaciones.	<ul style="list-style-type: none"> Realiza el cálculo de necesidades Hace el acopio de mercancías Realiza la mise-n-place 	<ul style="list-style-type: none"> Práctica de clase 	<ul style="list-style-type: none"> Cuaderno seguimiento del alumno/a Cuaderno seguimiento del tutor docente 	25%



<p>d) Se han aplicado los diversos procedimientos teniendo en cuenta normas preestablecidas o instrucciones recibidas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ejecuta las técnicas culinarias según lo establecido • Realiza las técnicas empleando los útiles necesarios • Realiza las técnicas empleando los materiales apropiados 	<ul style="list-style-type: none"> • Práctica de clase 	<p>te/laboral</p> <ul style="list-style-type: none"> • Observación 	
<p>e) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Reconoce los aciertos y defectos de los resultados. • Aplica las medidas de corrección oportunas en caso necesario 	<ul style="list-style-type: none"> • Práctica de clase 	<ul style="list-style-type: none"> • Pregunta examen • C.S.A • C.S.TL • Observación 	<p>20%</p>
<p>f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Realiza todo el proceso con orden, limpieza y siguiendo la normativa higiénico sanitaria. 	<ul style="list-style-type: none"> • Práctica de clase 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuaderno seguimiento del alumno/a • Cuaderno seguimiento del tutor docente/laboral • Observación 	<p>20%</p>



Módulo Profesional	Procesos básicos de Pastelería y Repostería	Horas MP	224
Unidad de Competencia	UC0709_2, UC0306_2, UC0710_2, UC0711_2	Horas UC	
Resultado de aprendizaje	RA4. Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición y aplicando las técnicas relacionadas.		
Unidades Didácticas relacionadas	Unidad 3, 4, 5, 6 7		
Competencias PPS	e,g,h,i,j,k		
Ámbito	Formación Centro y Formación Empresa		
Objetivos Generales	d,g,h, i,j,k		
Módulos Profesionales Relacionados	0028		
Criterio de evaluación	Descriptor del logro	Evidencia Presencial	Evidencia dual
a) Se han reconocido y clasificado las características generales de las masas y pastas básicas.	<ul style="list-style-type: none"> • Sabe clasificar las masas. • Identifica las características de las diferentes masas 	<ul style="list-style-type: none"> • Pregunta examen • Debate Cocina tradicional vs Cocina creativa. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pregunta examen
b) Se han caracterizado los métodos, técnicas y procesos de obtención de masas y pastas.	<ul style="list-style-type: none"> • Aplica las técnicas base de labores auxiliares. • Aplica las técnicas de elaboración de las masas. • Reconoce visual y táctil de las características de las masas. • Aplica de nuevas tecnologías de elaboración de masas. • 	<ul style="list-style-type: none"> • Pregunta examen • Práctica de clase. • Trabajos monográficos de investigación 	<ul style="list-style-type: none"> • Pregunta examen • C.S.A • C.S.TL • Observación



c) Se han identificado los productos más significativos obtenidos a partir de masas y pastas básicas.	<ul style="list-style-type: none"> • Reconoce los diferentes productos en función a la masa elaborada 	<ul style="list-style-type: none"> • Práctica de clase 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuaderno seguimiento del alumno/a • Cuaderno seguimiento del tutor docente/laboral • Observación 	10%
d) Se han organizado y secuenciado las fases del proceso de elaboración de masas y pastas básicas.	<ul style="list-style-type: none"> • Realiza las operaciones previas a la preparación de la masa. • Secuencia el proceso de la elaboración de las masas 	<ul style="list-style-type: none"> • Práctica de clase 		
e) Se ha interpretado la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes.	<ul style="list-style-type: none"> • Identifica los documentos propios de la producción culinaria • Entiende la información recibida • Utiliza la terminología apropiada. 	<ul style="list-style-type: none"> • Práctica de clase • Pregunta examen 	<ul style="list-style-type: none"> • Pregunta examen • C.S.A • C.S.TL • Observación 	10%
f) Se han ajustado los ingredientes a cada producto y cantidad a elaborar.	<ul style="list-style-type: none"> • Ajusta la receta a la cantidad solicitada 	<ul style="list-style-type: none"> • Práctica de clase 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuaderno seguimiento del alumno/a • Cuaderno seguimiento del tutor docente/laboral • Observación 	10%
g) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.	<ul style="list-style-type: none"> • Realiza el cálculo de necesidades • Hace el acopio de mercancías • Realiza la mise-n-place 	<ul style="list-style-type: none"> • Práctica de clase 		
h) Se ha controlado la temperatura, velocidad, tiempo y otros parámetros durante la elaboración y cocción de masas y pastas.	<ul style="list-style-type: none"> • Verifica cada secuencia del proceso. • Controla la temperatura de la masa en las fases del proceso • Controla los tiempos de elaboración y ejecución de las masas • Ejecuta la cocción de las masas 	<ul style="list-style-type: none"> • Práctica de clase 		

i) Se ha escudillado la masa sobre el molde o la lata de cocción, con la forma y tamaño requeridos en función del producto a obtener.	<ul style="list-style-type: none"> • Escudilla la masas en función a la pieza requerida, el molde empleado y el tamaño requerido 	<ul style="list-style-type: none"> • Práctica de clase 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuaderno seguimiento del alumno/a • Cuaderno seguimiento del tutor docente/laboral • Observación 	10%
j) Se han elaborado los productos populares de pastelería y repostería de Andalucía.	<ul style="list-style-type: none"> • Elabora pastelería tradicional andaluza • Elabora pastelería tradicional navideña • Reconoce las características de los productos andaluces y navideños • Identifica los productos andaluces y navideño 	<ul style="list-style-type: none"> • Práctica de clase • Pregunta de examen 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuaderno seguimiento del alumno/a • Cuaderno seguimiento del tutor docente/laboral • Observación 	
k) Se han comprobado las características físicas y organolépticas de las masas/pastas obtenidas.	<ul style="list-style-type: none"> • Reconoce las características organolépticas de las diferentes masas • Identifica el resultado de las masas 	<ul style="list-style-type: none"> • Actividades prácticas 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuaderno seguimiento del alumno/a • Cuaderno seguimiento del tutor docente/laboral • Observación 	10%
l) Se han identificado las masas y pastas susceptibles de conservación por tratamiento de frío.	<ul style="list-style-type: none"> • Realiza la conservación de las pastas/masas en caso necesario 	<ul style="list-style-type: none"> • Actividades prácticas 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuaderno seguimiento del alumno/a • Cuaderno seguimiento del tutor docente/laboral • Observación 	10%
m) Se han descrito el procedimiento de regeneración de elaboraciones congeladas.	<ul style="list-style-type: none"> • Regenera las pastas/masas en caso necesario 	<ul style="list-style-type: none"> • Actividades prácticas 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuaderno seguimiento del alumno/a • Cuaderno seguimiento del tutor docente/laboral • Observación 	10%
n) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	<ul style="list-style-type: none"> • Realiza todo el proceso con orden, limpieza y siguiendo la normativa higiénico sanitaria. 	<ul style="list-style-type: none"> • Actividades prácticas 	<ul style="list-style-type: none"> • C.S.A • C.S.T. • Observación 	10%

Módulo Profesional	Procesos básicos de Pastelería y Repostería		Horas MP	224
Unidad de Competencia	UC0709_2, UC0306_2, UC0710_2, UC0711_2		Horas UC	
Resultado de aprendizaje	RA5. Obtiene jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones, describiendo y aplicando las técnicas de elaboración.			
Unidades Didácticas relacionadas	Unidad 8			
Competencias PPS	e,g,h, i,j,k			
Ámbito	Formación Centro y Formación Empresa			
Objetivos Generales	d,g,h, i,j,k			
Módulos Profesionales Relacionados	0028			
Criterio de evaluación	Descriptor del logro	Evidencia Presencial	Evidencia dual	
a) Se han clasificado y caracterizado los diferentes tipos de rellenos, cremas, baños, coberturas, etc., en función de sus especificidades y aplicaciones.	<ul style="list-style-type: none"> • Sabe clasificar los rellenos, cremas, baños, coberturas • Identifica las características de las diferentes masas 	<ul style="list-style-type: none"> • Pregunta examen • Debate Cocina tradicional vs Cocina creativa. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pregunta examen 	5%
b) Se han caracterizado los diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de rellenos, cremas, baños, coberturas, etc.	<ul style="list-style-type: none"> • Elabora los rellenos, cremas, baños, coberturas de forma correcta • Sabe el procedimiento de obtención de rellenos, cremas, baños, coberturas 	<ul style="list-style-type: none"> • Pregunta examen • Práctica de clase. • Trabajos monográficos de investigación 	<ul style="list-style-type: none"> • Pregunta examen • C.S.A • C.S.TL • Observación 	10%



c) Se ha interpretado y ajustado la formulación de cada producto.	<ul style="list-style-type: none"> • Identifica los documentos propios de la producción culinaria • Entiende la información recibida • Utiliza la terminología apropiada. • Ajusta la fórmula a lo solicitado 	<ul style="list-style-type: none"> • Práctica de clase • Pregunta examen 	<ul style="list-style-type: none"> • Pregunta examen • C.S.A • C.S.TL ○ Observación 	20%
d) Se ha identificado la función de cada uno de los ingredientes.	<ul style="list-style-type: none"> • Reconoce la función de cada ingrediente 	<ul style="list-style-type: none"> • Pregunta examen 		
e) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.	<ul style="list-style-type: none"> • Realiza el cálculo de necesidades • Hace el acopio de mercancías • Realiza la mise-en-place 	<ul style="list-style-type: none"> • Práctica de clase 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuaderno seguimiento del alumno/a • Cuaderno seguimiento del tutor docente/laboral • Observación 	25%
f) Se ha seguido la secuencia de incorporación de los ingredientes.	<ul style="list-style-type: none"> • Realiza las operaciones previas a la preparación de rellenos, cremas, baños, coberturas de forma correcta • Secuencia el proceso de la elaboración de rellenos, cremas, baños, coberturas de forma correcta 	<ul style="list-style-type: none"> • Práctica de clase 		
g) Se ha controlado la temperatura, fluidez, cocción, montado o consistencia de cada una de las elaboraciones.	<ul style="list-style-type: none"> • Controla la temperatura de la masa en las fases del proceso • Controla los tiempos de elaboración y ejecución de cremas y rellenos • Ejecuta la cocción de las masas 	<ul style="list-style-type: none"> • Práctica de clase 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuaderno seguimiento del alumno/a • Cuaderno seguimiento del tutor docente/laboral • Observación 	15%



h) Se ha contrastado las características de los productos obtenidos con las especificaciones de elaboración y se han identificado las posibles medidas de corrección.	<ul style="list-style-type: none"> • Reconoce los aciertos y defectos de los resultados. • Aplica las medidas de corrección oportunas en caso necesario 	• Actividades prácticas		
i) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.	<ul style="list-style-type: none"> • Realiza la conservación de las pastas/masas en caso necesario • Regenera las pastas/masas en caso necesario 	• Actividades prácticas	<ul style="list-style-type: none"> • C.S.A • C.S.T. • Observación 	15%
j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	<ul style="list-style-type: none"> • Realiza todo el proceso con orden, limpieza y siguiendo la normativa higiénico sanitaria. 	• Actividades prácticas	<ul style="list-style-type: none"> • C.S.A • C.S.T. • Observación 	10%



Módulo Profesional	Procesos básicos de Pastelería y Repostería	Horas MP	224	
Unidad de Competencia	UC0709_2, UC0306_2, UC0710_2, UC0711_2	Horas UC		
Resultado de aprendizaje	RA6. Decora el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.			
Unidades Didácticas relacionadas	Unidad 9, 10, 11, Elaboraciones de Navidad y Elaboraciones tradicionales andaluzas			
Competencias PPS	e,f,g,h, i,j,k			
Ámbito	Formación Centro y Formación Empresa			
Objetivos Generales	d,f,g,h, i,j,k			
Módulos Profesionales Relacionados	0028			
Criterio de evaluación	Descriptor del logro	Evidencia Presencial	Evidencia dual	
a) Se han descrito los principales elementos de decoración en pastelería y repostería y sus alternativas de uso.	<ul style="list-style-type: none"> • Describe los elementos decorativos. • Conoce las posibles alternativas 	<ul style="list-style-type: none"> • Pregunta examen 	<ul style="list-style-type: none"> • Pregunta examen 	5%
b) Se ha interpretado la ficha técnica de fabricación para el acabado del producto.	<ul style="list-style-type: none"> • Identifica los documentos propios de la producción culinaria • Entiende la información recibida • Utiliza la terminología apropiada. • Ajusta la fórmula a lo solicitado 	<ul style="list-style-type: none"> • Pregunta examen • Práctica de clase. • Trabajos monográficos de investigación 	<ul style="list-style-type: none"> • Pregunta examen • C.S.A • C.S.TL • Observación 	20%
c) Se ha identificado el proceso de utilización, regeneración y/o acondicionamiento de productos que lo precisen.	<ul style="list-style-type: none"> • Realiza la conservación de las pastas/masas en caso necesario • Regenera las pastas/masas en caso necesario 	<ul style="list-style-type: none"> • Práctica de clase 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuaderno seguimiento del alumno/a • Cuaderno seguimiento del tutor docente/laboral 	20%



d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la terminación del producto de pastelería/repostería.	<ul style="list-style-type: none"> • Realiza el cálculo de necesidades • Hace el acopio de mercancías <ul style="list-style-type: none"> ○ Realiza la mise-n-place 	<ul style="list-style-type: none"> • Práctica de clase 	<ul style="list-style-type: none"> • Observación 	
e) Se ha elegido el diseño básico o personal.	<ul style="list-style-type: none"> • Sabe decorar de forma básica 	<ul style="list-style-type: none"> • Práctica de clase • Pregunta examen 	<ul style="list-style-type: none"> • Pregunta examen • C.S.A • C.S.TL • Observación 	20%
f) Se han realizado las diversas técnicas de terminación o acabado en función de las características del producto final, siguiendo los procedimientos establecidos.	<ul style="list-style-type: none"> • Realiza diversas técnicas de terminación o acabado 	<ul style="list-style-type: none"> • Práctica de clase 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuaderno seguimiento del alumno/a • Cuaderno seguimiento del tutor docente/laboral • Observación 	20%
g) Se han dispuesto los diferentes elementos de la decoración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos.	<ul style="list-style-type: none"> • Realiza diversas técnicas de terminación o acabado con cierto criterio estético 	<ul style="list-style-type: none"> • Práctica de clase 		
h) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.	<ul style="list-style-type: none"> • Realiza la conservación de las pastas/masas en caso necesario 	<ul style="list-style-type: none"> • Práctica de clase 		



i) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.	<ul style="list-style-type: none"> •Reconoce los aciertos y defectos de los resultados. •Aplica las medidas de corrección oportunas en caso necesario 	•Práctica de clase	<ul style="list-style-type: none"> •Cuaderno seguimiento del alumno/a •Cuaderno seguimiento del tutor docente/laboral •Observación 	15%
j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.	<ul style="list-style-type: none"> •Realiza todo el proceso con orden, limpieza y siguiendo la normativa higiénico sanitaria. 	•Práctica de clase		

	Clase	Dual
1. Actitud respecto al trabajo y estudio	5%	5%
Mantiene una actitud y comportamiento adecuado en clase		
Trae a clase el material necesario para la realización de las actividades de enseñanza y aprendizaje.		
Muestra interés por el estudio y realiza las tareas cumpliendo los plazos		
2. Convivencia y autonomía personal	5%	5%
Cumple las normas de convivencia del centro.		
Trata con corrección al profesorado, personal de administración y servicios, y a sus compañeros/as		
Se comporta adecuadamente según los lugares y momentos		
Escucha de manera interesada y tiene una actitud dialogante pidiendo el turno de palabra para intervenir		
Se esfuerza por mejorar su rendimiento escolar.		
Es autónomo en la toma de decisiones y es capaz de dar razón de los motivos del propio comportamiento, asumiendo el riesgo que comporta toda decisión.		
Trabaja en equipo sumando el esfuerzo individual para la búsqueda del mejor resultado posible		
Cuida el material y recursos del Instituto y de sus compañeros/as		
3. Expresión y comprensión oral y escrita	3%	3%
Se comprobará la capacidad para la expresión escrita,		
Es capaz de organizar ideas y conceptos correctamente		
Emplea un vocabulario correcto y adecuado a la situación comunicativa.		
4. Tratamiento de la información y uso de las TIC	2%	2%
Maneja distintas fuentes de información y sabe seleccionarla de forma crítica,		

discriminando lo relevante de lo irrelevante.		
Resultados de aprendizaje. (Evidencias)	60%	65%
Cuaderno de recetas y técnicas.	5%	
Pruebas teóricas. (Evidencias)	20%	20%

El porcentaje que corresponde a la evidencia presencial o dual es similar en la parte práctica que en la parte teórica como se especifica en los cuadros de evaluación de RA.

EJ:

Supongamos que el alumno/a tiene un **6** en el ejercicio práctico del RA1, esta nota se obtiene de sumar los % de cada CE. En el examen teórico del RA1 obtiene un **7**, entonces las notas según el cuadro anterior se obtiene de:

	%	notas
Actitud respecto al trabajo y estudio	5%	5
Convivencia y autonomía personal	5%	5
Expresión y comprensión oral y escrita	3%	3
Tratamiento de la información y uso de las TIC	2%	5
Resultados de aprendizaje. (Evidencias)	60	6
Cuaderno de recetas y técnicas.	5%	7
Pruebas teóricas. (Evidencias)	20	7
Total	100	6.04

Con lo que la nota final se obtiene de hacer la media de los UD que intervienen en cada RA.

En cada evaluación el alumnado recibirá una información del desarrollo de la evaluación continua,

Los criterios hacen referencia a las siguientes indicaciones

- **Puntualidad**

- Retrasos en la hora de entrada superiores a 10 minutos: se considerará falta injustificada y posibilidad de denegación de la entrada al aula práctica para participar en las actividades. El alumno realizará tareas de limpieza u organización de espacios, como el economato o estudiará en el aula anexa. En las clases teóricas el alumno podrá entrar a clase.
- La valoración de la puntualidad, es algo que desde las empresas nos hacen hincapié. Cuando vamos a firmar un convenio de colaboración para FCT o



DUAL, una de las cosas que más nos insisten es que el alumno/a sea muy puntual, por eso consideramos que es importante y que el alumno sea responsable del tiempo desde el primer momento.

- **Uniformidad**

- Para 1º CFGM, el uniforme completo consta de:
 - Chaquetilla Blanca bordada
 - Mandil francés o de peto serigrafiado
 - Gorro blanco
 - Pantalón específico cocina negro
 - Zuecos cerrados negros
 - Dos trapos
 - En caso de llevar camiseta interior esta deberá ser discreta y no podrá transparentarse sobre la camisa
- Falta grave de uniformidad: Denegación de la entrada en el aula (falta de asistencia injustificada) o de la participación en la actividad. El alumno realizará tareas de limpieza u organización de espacios, como el economato o estudiará en el aula anexa.

- **Higiene imagen personal**

- Se considerará correcta teniendo en cuenta los siguientes aspectos:
 - Afeitado correcto (del día)
 - Manos sin anillos (salvo alianza matrimonial) y sin pintar (manchas de bolígrafo, rotuladores...)
 - Unas cortas, limadas y sin pintar
 - No se utilizarán pulseras, relojes...
 - Pelo corto o debidamente recogido y peinado
 - Ausencia de perfume o colonias con olores penetrantes
 - Ausencia de piercings (salvo uno por oreja con pendientes discretos)
 - Uniformidad debidamente planchada y limpia
- La falta de higiene personal podrá llevar consigo la asignación de tareas de limpieza u organización de espacios

- **Material obligatorio**

- Funda con cuchillos (cebollero, puntilla, pelador, espátula, barilla manga y boquillas y peso)
- Bolígrafo
- Mechero
- Libreta

- **Exámenes teóricos o prácticos, trabajos y apuntes**

- Para realizar las diferentes pruebas de los exámenes prácticos es necesario acudir perfectamente aseado, uniformado (uniforme completo, sin piercings, relojes ni pulseras) y con todo el material obligatorio. En caso contrario no podrá acceder al examen.
- Para poder realizar una prueba teórica parcial será necesario tener presentados los ejercicios y trabajos enviados hasta la fecha.
- Los trabajos y apuntes entregados fuera de plazo sin la debida justificación puntuarán 50%.
- Los exámenes y trabajos entregados sin nombre tendrán la calificación de 0 puntos.



- Un alumno/a que obtenga una calificación igual o inferior a 4 puntos en un examen parcial o final de un trimestre, se considerará no apto y tendrá que realizar la correspondiente recuperación del trimestre.
- El alumno/a que haya aprobado las tres evaluaciones podrá presentarse al examen final del curso con el objetivo de subir nota.

• **Requisitos para una evaluación final positiva del módulo:**

- Haber entregado todos los trabajos de carácter obligatorio, realizado todos los exámenes y presentado los apuntes solicitados al final de cada trimestre según el formato establecido.
- Haber obtenido una evaluación igual o superior a 4,5

Plan de recuperación de aprendizajes no adquiridos.

Al final de cada evaluación, el profesor, atendiendo a los resultados alcanzados por el grupo, y conjuntamente con los alumnos, determinará las fechas de recuperación de las Unidades correspondientes.

Como el término de cada evaluación coincide con períodos vacacionales, se especificará por parte del profesor aquellos trabajos, ejercicios o actividades de refuerzo necesarios para la preparación de la prueba de recuperación que se realizará al principio de la nueva evaluación. Se establecerán pruebas prácticas, orales y/o escritas para aquellos alumnos que no hayan superado la evaluación correspondiente así como la entrega de trabajos pendientes o no superados

Entre los días 1 y 30 de junio aprox. de cada curso, los centros continuarán su actividad lectiva para la recuperación del alumnado que requiera preparar la evaluación extraordinaria. **Alumnado con evaluaciones pendientes que se presentan en ordinaria y extraordinaria.**

- Todo aquel alumno/a que tenga pendiente de recuperar dos o más evaluaciones se presentará en evaluación final a dos exámenes por módulo: o Un examen teórico, dividido por evaluaciones, debiendo superar cada evaluación por separado con al menos un 5 para obtener una calificación final positiva de la prueba
- Un examen práctico dividido en varias pruebas, debiendo superar cada una de ellas con al menos un 5 para obtener una calificación final positiva de la prueba.
- Para obtener una calificación final positiva del módulo deberá superar ambos exámenes además de haber entregado todos los trabajos del curso según el formato establecido.
- Se obtendrá nota máxima de un 10.

Evaluación de la programación.

De acuerdo con la **Orden de 29 de septiembre de 2010**, el profesorado evaluarán los procesos de enseñanza y su propia práctica docente en relación con el desarrollo del currículo.

Esta programación tendrá una vigencia de 4 años desde su elaboración. No obstante, anualmente y antes del 31 de octubre, las programaciones podrán ser revisadas y modificadas si procede.

Teniendo en cuenta que la programación es un objeto flexible y abierto, susceptible de cambios y mejoras,



La evaluación de las programaciones corresponde a los departamentos y, en primer lugar, al docente que las aplica. Deberá incluir al menos estos elementos:

1. La validez en la selección, distribución y secuenciación de los resultados de aprendizaje, contenidos y criterios de evaluación.
2. La idoneidad de la metodología, así como de los materiales curriculares y didácticos.
3. La validez de las estrategias de evaluación establecidas.

Con todo supone la verificación de que el trabajo de planificación realizado permite alcanzar los objetivos previstos, tanto en la organización de los tiempos como, en último término, la adquisición de la competencia profesional prevista.

Evaluación de la práctica docente.

Los profesores también evaluarán su propia práctica docente. Entre otros elementos podemos considerar referentes objetivos para la autoevaluación del profesorado:

- Los resultados obtenidos por los alumnos, los cuestionarios que se realicen a tal efecto.
- Las consideraciones en debate que pudiesen hacerse desde el departamento de hostelería y turismo.

De modo práctico, el proceso de reflexión sobre la idoneidad de la programación y de nuestra práctica docente puede articularse alrededor de estas sencillas interrogantes:

- ¿La suma de los tiempos asignados a las actividades de enseñanza, aprendizaje y evaluación se corresponden con el tiempo disponible?
- ¿Las actividades propuestas posibilitan la adquisición de las capacidades establecidas?
- Al final del proceso ¿se adquiere la competencia general establecida?

Si la respuesta a estas preguntas fuese negativa, procederá la revisión y reformulación de algunos aspectos del proceso.

Información a los alumnos y a las familias.

Con el fin de garantizar el derecho que asiste a los alumnos y alumnas a que su rendimiento escolar sea valorado conforme a criterios de plena objetividad, a principio de curso se informará a los alumnos y alumnas, acerca de los objetivos, resultados de aprendizaje, contenidos, criterios metodológicos y estrategias de evaluación de este módulo profesional. La información recogida por el profesor como consecuencia de las evaluaciones inicial, continua y final de los alumnos se comunicarán al tutor del grupo para que éste informe adecuadamente a las familias al objeto de que conozcan tanto el progreso como las medidas de refuerzo o de adaptación curricular que cada alumno necesite.

MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

En cuanto a **la atención a la diversidad**, es decir, aquellos casos en los que algún alumno/a no haya alcanzado las capacidades terminales objeto de evaluación debido a problemas en el proceso de enseñanza-aprendizaje, se podrán establecer adaptaciones curriculares de dos tipos:

- a) **Adaptación no significativa:** cuando las dificultades no son muy importantes, y los ajustes en metodología, materiales y agrupamiento flexibles son suficientes para dar respuesta a las necesidades de los alumnos.



Los primeros cambios que se realizarían sobre:

- La organización o disposición física de la clase favoreciendo a ese alumnado con impedimentos.
- La temporalizarían (dedicar más tiempo a un contenido, facilitar tiempo extra en un examen...)
- La metodología didáctica (presentación de contenidos, exposición del profesor, trabajo de los alumnos...), así como la realización de actividades alternativas (con distinto nivel de profundidad) o complementarias (para afianzar contenidos no dominados, con especial interés en los mínimos exigibles).
- El uso de materiales distintos.
- Actividades específicas de recuperación a realizar a lo largo de las evaluaciones siguientes. Estas actividades pueden consistir, según la naturaleza de esa/s capacidad/es implicada/s, en: parciales de recuperación después de cada control, cuestionarios más específicos, análisis y solución de casos prácticos, trabajos, informes, realización de estudios y exposiciones, etc.

Si no hay un efecto sobre el proceso, se podría intentar redundar sobre:

- Los contenidos mínimos exigibles (priorización, supresión modificación o incorporación de otros nuevos).
- Los objetivos didácticos y las capacidades terminales (priorización, supresión, modificación o incorporación de otros nuevos).
- Los criterios de calificación (priorización, supresión, modificación o incorporación de otros nuevos)

b) **Las medidas extraordinarias de atención a la diversidad:** A veces hay ocasiones en que las vías y posibilidades ordinarias de atención a la diversidad no son suficientes para que determinados alumnos y alumnas puedan acceder al currículo establecido con carácter general. De hecho este tipo de atención a la diversidad es más propia de desarrollo y estudio en profundidad en el Proyecto Curricular del Ciclo.

Valga tan sólo mencionar que cuando esto sucede, es necesario adoptar otras medidas complementarias, de carácter extraordinario, más ajustadas a sus necesidades y que los sitúen en mejores condiciones para desarrollar las capacidades reflejadas en los objetivos generales de la Ciclo. Aquí además intervendrían el Departamento de Orientación y el resto del equipo educativo del curso. Nos referimos a medidas tales como:

- La permanencia de un año más en el mismo curso.
- Las adaptaciones curriculares en el tiempo



MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS:

Utilizaremos como recursos didácticos, libros, apuntes, fotocopias, videos, CD., material audiovisual, retroproyector, pizarra, necesarios para las clases teóricas.

Para las clases prácticas se contará con la maquinaria, utensilios y géneros propios para desarrollar el módulo de repostería. Los alumnos/as vestirán el uniforme apropiado. El centro ofrecerá el espacio, aulas, mobiliario y material propio para este ciclo de formación profesional.

Aportados por el/a alumno/a:

- Uniforme del cocinero.
- Espátula de pastelería.
- Puntilla.
- Juego de boquillas (3 unidades)
- Brochas.
- Pelador/económico.
- Paño de cocina.
- Mangas pasteleras desechables compradas entre toda la clase a principio de curso.

Aula teórica convencional. Aula-taller, equipos, herramientas y material necesario.

Guía del profesor y libros de consulta. Fichas de recetas propias y de la bibliografía.

Pizarra, Internet, videos, retroproyector, diapositivas. Visita formativa extra-escolar.

Material audiovisual e informático

Diapositivas de platos, videos de pastelería de distintos autores, internet, programas informáticos

Material lúdico

Juegos didácticos. (Por ejemplo: sopa de letras con terminología de la profesión).

Juegos de estrategias y simulaciones con los propios alumnos de situaciones concretas durante el servicio.

BIBLIOGRAFÍA

Loewer, E. Cocina para Profesionales. Paraninfo. Madrid 1990

DE LA TRABA, L. Y GARCÍA, V.R. Pastelería, Cocina. Norma Madrid 1991.

PÉREZ GARCÍA, S. Pastelería General. Curso Saper. 1995.

POZUELO TALAVERA, J, Y PÉREZ PÉREZ, M.A. Repostería. Paraninfo 1999



TAPIA, A (1995). *Motivación y aprendizaje en el aula*. Madrid: Aula XXI.

POZUELO, J Y PÉREZ, M (1999). *Repostería*. Paraninfo.

PICAS, C y VIGATA, A (1997). *Técnicas de pastelería, panadería y conservación de alimentos*. Síntesis.

HUMANES, J P (1994). *Pastelería y panadería*. McGraw – Hill.

VILARDELL y JORNET (1999). *El formulario práctico del pastelero*. Montagud Editores S.A.

GRANADOS, F (1991). *Hacer pan y bollería es fácil*. Montagud Editores S.A.

RABASÓ, R. y ANEIROS, F. (1970) *El Práctico*. Rueda Editores. Buenos Aires.

ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES Y COMPLEMENTARIAS:

Código: HOS-001	ACTIVIDAD Título y sinopsis	Prestación de servicios extraordinarios para la promoción de los ciclos o para el trabajo de ciertas unidades didácticas, como puede ser el servicio de catering		
	Profesorado responsable	Los miembros del dpto		
	Cursos/Grupos	Todos		Cursos/Grupos
Código: HOS-002	ACTIVIDAD Título y sinopsis	Participación en ferias, certámenes y concursos regionales de Gastronomía.		
	Profesorado responsable	Los miembros del dpto.		
	Cursos/Grupos	todos	Fecha estimada	Por determinar
Código: HOS-003	ACTIVIDAD Título y sinopsis	Participación en concursos nacionales de cocina		
	Profesorado responsable	Los miembros del dpto.		
	Cursos/Grupos	todos	Fecha estimada	Por determinar
Código: HOS-004	ACTIVIDAD Título y sinopsis	Visita al mercado de Atarazana de Málaga con recorrido por el centro histórico de la ciudad, incluyendo la visita de Hoteles ((NH y puerta Málaga)		
	Profesorado responsable	Rafael Rubio (para PCPI), Juanma Bedmar, Emilio Rumbado (ciclo)		

	Cursos/Grupos	Todos	Fecha estimada	Por determinar
Código: HOS- 005	ACTIVIDAD Título y sinopsis	Cualquier actividad de promoción y divulgación de los ciclos		
	Profesorado responsable	Los miembros del dpto.		
	Cursos/Grupos	todos	Fecha estimada	Por determinar
Código: HOS- 006	ACTIVIDAD Título y sinopsis	Jornadas gastronómicas de la cocina de Roma		
	Profesorado responsable	Emilio Rumbado		
	Cursos/Grupos	1º cocina	Fecha estimada	3 trimestre
Código: HOS- 007	ACTIVIDAD Título y sinopsis	Participación en una matanza didáctica		
	Profesorado responsable	Emilio Rumbado, Rafael Rubio		
	Cursos/Grupos	1º y 2º cocina	Fecha estimada	Por determinar
Código: HOS- 008	ACTIVIDAD Título y sinopsis	Desarrollo de las 7ª Jornadas de cocina Barroca		



	Profesorado responsable	Emilio Rumbado		
	Cursos/Grupos	1º y 2º cocina	Fecha estimada	Por determinar
Código: HOS-009	ACTIVIDAD Título y sinopsis	Visita a cualquier empresa relacionada con el sector que pueda resultar interesante, arroceras, empresas vinícolas, denominaciones de origen, cooperativas aceiteras, empresas transformadoras de carnes o pescados		
	Profesorado responsable	Los miembros del dpto		
	Cursos/Grupos	Todos	Fecha estimada	Por determinar
Código: HOS-010	ACTIVIDAD Título y sinopsis	Asistencia a diversas charlas dadas por especialistas del sector		
	Profesorado responsable	Profesores del dpto.		
	Cursos/Grupos	Todos		Cursos/Grupos
Código: HOS-011	ACTIVIDAD Título y sinopsis	La participación en actividades programadas por otros departamentos del centro educativo, especialmente por el departamento de Educación Física, por la convicción de la idoneidad de dicha actividades para alumnos de PCPI		
	Profesorado responsable	Ángel Campos, Rafael Rubio		
	Cursos/Grupos	PCPI's	Fecha estimada	Por determinar
Código: HOS-012	ACTIVIDAD Título y sinopsis	Yincana deportiva en las pistas del centro o en la playa		
	Profesorado responsable	Ángel Campos, Rafael Rubio		
	Cursos/Grupos	PCPI's	Fecha estimada	en el 2º o 3º trimestre
Código: HOS-013	ACTIVIDAD Título y sinopsis	Mixtas, de motivación, de conocimiento del entorno, de objetivos propios de los módulos específicos, de convivencia y de aspecto lúdico: se propone viaje de fin de curso alguna provincia de Andalucía, los grupos propuestos para el viaje son los dos pcpis de cocina		
	Profesorado responsable	Rafael Rubio, Angel Campos		
	Cursos/Grupos	PCPI'S	Fecha estimada	3º trimestre
Código: HOS-	ACTIVIDAD Título y sinopsis	Tres comidas pro viaje de estudios que se realizarán entre los dos pcpis		

014 HOS-015 HOS-016	Profesorado responsable	Rafael Rubio, Angel Campos		
	Cursos/Grupos	PCPI'S	Fecha estimada	
Código: HOS-017 HOS-018 HOS-019 HOS-020 HOS-021	ACTIVIDAD Título y sinopsis	Se realizarán 5 tiendas para la venta de producto que confeccionan los alumnos a través de sus prácticas		
	Profesorado responsable	Miembros del dpto		
	Cursos/Grupos	Todos los grupos	Fecha estimada	Día de Todos los Santos. Día de la constitución. Tienda de Navidad. Tienda día del los enamorados. Tienda de Semana Santa.
Código: HOS-022 HOS-023 HOS-024	ACTIVIDAD Título y sinopsis	Diciembre de 2012. Paella pro reforestación. (Voluntaria) Desayuno día de la Constitución 5 de diciembre de 2013 Feria de la Tapa 20 de Febrero 2014		
	Profesorado responsable	Rafael Rubio, Angel Campos		
	Cursos/Grupos	PCPI'S	Fecha estimada	
Código: HOS-025	ACTIVIDAD Título y sinopsis	Visita a la huerta del Guadalhorce. Se visitará Alora, donde se verá un vivero, y un campo de cultivo, de productos frutícolas malagueños.		
	Profesorado responsable	Rafael Rubio, Angel Campos		
	Cursos/Grupos	PCPI'S, más 2º de pcpi A y B.	Fecha estimada	enero o febrero 2014
Código: HOS-026	ACTIVIDAD Título y sinopsis	Visita cultural a Árdales. Se verá la cueva y la fábrica de aceite.		
	Profesorado responsable	Rafael Rubio, Angel Campos		
	Cursos/Grupos	1º de pcpi de cocina y los dos 2º de pcpi.	Fecha estimada	



Código: HOS- 027	ACTIVIDAD Título y sinopsis	Comida en el río donde se utilizarán los productos hortícolas producidos por el pcpi de jardinería, y elaborados por los dos pcpis de cocina.		
	Profesorado responsable	Rafael Rubio, Angel Campos		
	Cursos/Grupos	PCPI'S Cocina, y Jardinería y Ambito	Fecha estimada	2º o 3º trimestre

Se contempla durante este curso la apertura de una serie de tiendas didácticas (siempre y cuando sea posible) las cuales persiguen unos objetivos didácticos concretos. En las tiendas participarán los alumnos/as de la mañana y de la tarde:

30 de octubre: Con ocasión de la celebración del día de todos los santos el 1 de noviembre se elaborarán 5 kg de buñuelos de santo y/o huesos de santo. Objetivo: el alumnado conozca y elabore postres típicos de esta fecha.

13 de Diciembre: Se abrirá una tienda didáctica en la que se ofrezcan dulces típicos navideños con el objetivo de que el alumnado profundice en su conocimiento y elaboración de ellos. Se elaborarán 5 kg de borrachuelos, 5 kg de hojaldrinas y 5 kg de polvorones.

14 de febrero. Tienda didáctica en la que se elaborarán postres típicos de San Valentín. Fecha aprox= 14 febrero.

21 marzo (Fecha aproximada). Tienda didáctica cuyo objetivo será que los/las alumnos/as conozcan y elaboren los postres típicos de Semana Santa.



ANEXO TEMPORALIZACIÓN:

DISTRIBUCIÓN TEMPORAL DE LOS CONTENIDOS.

Este módulo tiene una duración de 224 horas:

UNIDADES	NOMBRE	HORAS	RA
1	La maquinaria y utensilios. Glosario	7H	2
2	Las materias primas en repostería.	7H	1, 3
3	Masas esponjosas	28H	4
4	Masas escaldadas	21H	4
5	Pastas quebradas	21 H	4
	Elaboraciones de Navidad	14 H	
6	Masas fermentadas	28 H	4
7	Hojaldre	14 H	4
8	Realización y aplicación de cremas, rellenos y jarabes.	14H	5
	Repostería tradicional andaluza.	14H	6
9	Elaboración de productos pastelero-reposteros cuya base son frutas.	14H	6
10	Acabado, decoración y presentación de productos de pastelería y repostería.	21H	6
11	Elaboración y presentación de tartas.	21H	6

*Las técnicas de acabado/decoración/presentación de las elaboraciones antes citadas, deberán desarrollarse al final de cada Unidad de Trabajo y en especial durante el tercer trimestre.

Esta Temporalización de contenidos se realizaran así respecto a los contenidos teóricos, ya que para una buena consecución de las practicas, en la actividad de enseñanza aprendizaje se irán encadenado contenidos que se explicaran el la práctica aunque el tema teórico se imparta en otro trimestre .



PROGRAMACIÓN 2019 - 2020

PROYECTO/EVENTO	PROGRAMACION ANUAL	PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA
ORGANIZADOR	DPTO HOSTELERÍA Y TURISMO	

FASE PRACTICA	INICIAL	FINAL
IDENTIFICACIÓN DE MAQUINARIA	16.09.2019	04.10.2019
TÉCNICAS DE MONTADO, ESCUDILLADO	07.10.2019	18.10.2019
TÉCNICAS FONDEADO/ESCUDILLADO	21.10.2019	31.10.2019
TÉCNICAS DE RODILLO/ESCUDILLADO		
BIZCOCHOS, CALADOS, CREMAS Y RELLENO	04.11.2019	15.11.2019
PASTA CHOUX, CREMAS Y RELLENOS	18.11.2019	22.11.2019
PASTAS DULCES, CREMAS Y RELLENOS	25.11.2019	29.11.2019
BIZCOCHO, PASTAS Y PASTA CHOUX, CY R	02.12.2019	05.12.2019
EXAMENES PRÁCTICOS	09.12.2019	13.12.2019
PRODUCTOS NAVIDEÑOS	19.12.2018	21.12.2018
HOJALDRE, CREMAS Y RELLENOS	08.01.2020	17.01.2020
MASAS FERMENTADAS, CREMAS Y RELLENO	20.01.2020	24.01.2020
TARTAS Y PASTELES TERMINADOS	27.01.2020	31.01.2020
BIZCOCHO, PASTAS Y PASTA CHOUX, CY R	03.02.2020	07.02.2020
PRODUCTOS ANDALUCES	10.02.2020	21.02.2020
PASTA CHOUX, CREMAS Y RELLENOS	02.03.2020	06.03.2020
TARTAS Y PASTELES TERMINADOS	09.03.2020	20.03.2020
EXAMENES PRÁCTICOS	23.03.2020	27.03.2020
MASAS FERMENTADAS, CREMAS Y RELLENO	30.03.2020	03.04.2020
HOJALDRE, CREMAS Y RELLENOS	14.04.2020	17.04.2020
PASTAS DULCES, CREMAS Y RELLENOS	20.04.2020	24.04.2020
TARTAS Y PASTELES TERMINADOS	27.04.2020	30.04.2020
BIZCOCHO, PASTAS Y PASTA CHOUX, CY R	04.05.2020	08.05.2020
TARTAS Y PASTELES TERMINADOS	11.05.2020	15.05.2020
EXAMENES PRÁCTICOS	18.05.2020	22.05.2020

PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA		
FASE TEÓRICA	CLASES	EXAMENES
TEMA 1	6 horas	
TEMA 2	6 horas	1 horas
TEMA 3	8 horas	
TEMA 4	5 horas	1 horas
TEMA 5	5 horas	1 hora
TEMA 6	4 horas	1 hora
TEMA 7	4 horas	
TEMA 8	4 horas	1 hora
TEMA 9	3 horas	
TEMA 10	6 horas	1 hora
TEMA 11	5 horas	
Navidad	2 horas	
Andalucía	2 horas	

FASE PRACTICA	INICIAL	FINAL
IDENTIFICACIÓN DE MAQUINARIA	16.09.2019	04.10.2019
TÉCNICAS DE MONTADO, ESCUDILLADO	07.10.2019	18.10.2019
TÉCNICAS FONDEADO/ESCUDILLADO	21.10.2019	31.10.2019
TÉCNICAS DE RODILLO/ESCUDILLADO		
BIZCOCHOS, CALADOS, CREMAS Y RELLENO	04.11.2019	15.11.2019
PASTA CHOUX, CREMAS Y RELLENOS	18.11.2019	22.11.2019
PASTAS DULCES, CREMAS Y RELLENOS	25.11.2019	29.11.2019
BIZCOCHO, PASTAS Y PASTA CHOUX, CY R	02.12.2019	05.12.2019
EXAMENES PRÁCTICOS	09.12.2019	13.12.2019
PRODUCTOS NAVIDEÑOS	19.12.2018	21.12.2018
HOJALDRE, CREMAS Y RELLENOS	08.01.2020	17.01.2020
MASAS FERMENTADAS, CREMAS Y RELLENO	20.01.2020	24.01.2020
TARTAS Y PASTELES TERMINADOS	27.01.2020	31.01.2020
BIZCOCHO, PASTAS Y PASTA CHOUX, CY R	03.02.2020	07.02.2020
PRODUCTOS ANDALUCES	10.02.2020	21.02.2020
PASTA CHOUX, CREMAS Y RELLENOS	02.03.2020	06.03.2020
TARTAS Y PASTELES TERMINADOS	09.03.2020	20.03.2020
EXAMENES PRÁCTICOS	23.03.2020	27.03.2020
MASAS FERMENTADAS, CREMAS Y RELLENO	30.03.2020	03.04.2020
HOJALDRE, CREMAS Y RELLENOS	14.04.2020	17.04.2020
PASTAS DULCES, CREMAS Y RELLENOS	20.04.2020	24.04.2020
TARTAS Y PASTELES TERMINADOS	27.04.2020	30.04.2020
BIZCOCHO, PASTAS Y PASTA CHOUX, CY R	04.05.2020	08.05.2020
TARTAS Y PASTELES TERMINADOS	11.05.2020	15.05.2020
EXAMENES PRÁCTICOS	18.05.2020	22.05.2020