



I.E.S. Núm. 1 “Universidad Laboral”.
Málaga

Departamento de Hostelería

**Programación didáctica de Postres en
Restauración.**

2º Grado Medio de Cocina y Gastronomía



I.E.S. Núm. 1 “Universidad Laboral”. Málaga

Departamento de Hostelería

Programación didáctica de Horas de Libre Configuración

2º de Grado Medio de Cocina y Gastronomía





Índice

1. INTRODUCCIÓN	3
Justificación del uso de las horas de libre configuración	3
Legislación aplicable	3
Características del alumnado	4
Aulario y Equipamiento	4
2. OBJETIVOS	5
Objetivos comunes del ciclo formativo (Unidades de competencia)	5
Objetivos específicos de las horas de libre configuración	6
Objetivos generales de las horas de libre configuración	7
Orientaciones pedagógicas de las horas de libre configuración	7
3. RECURSOS DIDÁCTICOS	8
4. CONTENIDOS	8
Secuencia de Unidades de Trabajo y Temporización	9
5. METODOLOGÍA	9
6. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES	10
7. LA EVALUACION	10
Evaluación inicial	10
Procedimientos para evaluar el proceso de aprendizaje del alumnado	11
Instrumentos de evaluación	11
Resultados de aprendizaje y Criterios de evaluación	12
Criterios de Calificación	13
Atención a la diversidad	14
Plan de Recuperación	15
8. TEMAS TRANSVERSALES	15
9. PUNTUALIZACIONES FINALES	16
10. BIBLIOGRAFÍA	16





Programación didáctica de Horas de Libre Configuración

2º de Grado Medio de Cocina y Gastronomía

INTRODUCCIÓN

De conformidad con lo establecido en el artículo 15 del Decreto 436/2008, de 2 de septiembre, el currículo de las enseñanzas correspondientes al título de Técnico en Cocina y Gastronomía incluye horas de libre configuración por el centro docente. Estas “**Horas de libre configuración**” cuyo objeto será determinado por el Departamento de la familia profesional de Informática y Comunicaciones, que podrá dedicarlas a actividades dirigidas a favorecer el proceso de adquisición de la competencia general del Título o a implementar la formación relacionada con las tecnologías de la información y la comunicación o a los idiomas.

En este curso 2018-19 el departamento ha decidido que las citadas horas de libre configuración se dedicarán a profundizar en contenidos del módulo profesional “Procesos básicos de Repostería” y completar con contenidos básicos del ciclo de restauración, ya que pensamos que el ciclo de cocina va estrechamente vinculado al ciclo de restauración.

Las horas totales de libre configuración en dicho Título son de 63 horas repartidas durante 21 semanas, impartándose a 3 horas semanales.

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 depende 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.

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

Necesitan para su correcto aprendizaje el haber realizado los horarios con la aprobación de los criterios pedagógicos para la elaboración de horarios que este año se han tenido en cuenta.

Los grupos de alumnos al que va dirigida esta programación está compuesto por 28 alumnos con diferentes nacionalidades, de los cuales cabe destacar que uno tiene una incapacidad auditiva.





Los alumnos podemos clasificarlos como nivel medio de contenidos conceptuales. La actitud de todos es buena y orientada hacia el trabajo. La gran mayoría de ellos presentan muchas dificultades en aspectos curriculares básicos de matemáticas y lengua. Carencias tales como la falta de comprensión lectora, redacción o expresión, o la dificultad para la resolución de problemas básicos de matemáticas, cambio de medidas, reglas de tres o ecuaciones sencillas. Esto hace que se retrasen mucho los contenidos propios del módulo.

El alumnado de 2º según confirman las pruebas de diagnóstico inicial se caracteriza por poseer un bajo nivel de teorización, que sin embargo se compensa, en general aunque con algunas excepciones con una notable entrega al trabajo práctico.

Duración y distribución horaria del Módulo

Las horas totales de libre configuración en dicho Título son de 63 horas repartidas en 3 horas semanales, de las cuales 2 serán teóricas y una práctica.





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

Los objetivos generales de este módulo, que coinciden con los propios del módulo al que repasa, 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 distribuir las.
- 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





2. Competencias Básicas.

Tabla 1. Contribución de los módulos al logro de cada una de las competencias básicas por niveles (Real Decreto 1631/2006)								
Ciclo: Medio /PCPI		Departamento: Hosteleria				Área de Competencias:		
Módulos	CC.BB.1 comunicación lingüística	CC.BB.2 razonamiento matemático	CC.BB.3 conocimiento la interacción con el mundo físico y natural	CC.BB.4 digital y tratamiento de la información	CC.BB.5 social y ciudadana	CC.BB.6 cultural y artística	CC.BB.7 para aprender a aprender	CC.BB.8 autonomía e iniciativa personal
Preelaboración y conservación de alimentos	2	4	4	2	3	3	5	5
Técnicas Culinarias	2	4	4	2	4	2	5	4
Procesos Básicos de Pastelería y Repostería	5	5	4	3	4	3	5	5
Seguridad e Higiene	4	3	4	4	4	2	4	5
Productos Culinarios	5	5	4	3	4	3	5	5



Tabla 1. Contribución de los módulos al logro de cada una de las competencias básicas por niveles (Re

Ciclo: Medio /PCPI		Departamento: Hostelería				Ar
Módulos	CC.BB.1 comunicaci ón lingüística	CC.BB.2 razonamiento matemático	CC.BB.3 conocimiento la interacción con el mundo físico y natural	CC.BB.4 digital y tratamiento de la información	CC.BB.5 social y ciudadana	CC.BB.6 artística
Postres en Restauración	5	5	4	3	4	
Ofertas Gastronómicas	4	4	2	4	3	
Técnicas Elementales de Preelaboración	1	1	1	1	1	
Procesos Básicos de Producción Culinaria	1	1	1	1	1	
Aprovisionamiento y conservación de Materia prima e Higiene en la manipulación.	1	1	1	1	1	

- **Código numérico de la contribución**

Nivel 1: Incide escasamente en esta competencia básica

Nivel 2: Incide en algunos aspectos destacados de esta competencia básica

Nivel 3: Desarrolla algunos aspectos destacados de esta competencia básica

Nivel 4: Desarrolla muchos de los aspectos destacados de esta competencia básica.

Nivel5: Se relaciona directamente con la materia.

Contenidos:

UNIDAD DIDÁCTICA Nº: 1

Maquinaria utensilios y glosario.

Duración: horas

CONTENIDOS:

- 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 en los equipos. Fundamentos y características. Dispositivos de seguridad.
- Normativa legal de las condiciones higiénico-sanitarias, aplicable a lugares de consumo de comidas y bebidas.



- Ubicación en el local de la materia prima, del material, herramientas y equipos.
- Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones.
- Operación de limpieza de equipos útiles y herramientas. Control y valoración de resultados
- Vocabulario técnico aplicado a cada preparación

Procedimientos

- Identificación de las zonas o áreas donde se realizan las actividades.
- Organización general del trabajo que se va a desarrollar (antes, durante y después de las actividades).
- Interpretación de la necesidad de seguridad e higiene: personal, material, herramientas, equipos y locales.
- Aplicación de técnicas generales de: manipulación de útiles, herramientas y equipos de limpieza de los mismos.
- Identificación de los riesgos asociados a la utilización de útiles, herramientas y maquinaria.
- Puesta a punto de útiles, herramientas y maquinaria.
- Aplicación de la terminología específica a cada preparación.
- Manipulación de la materia prima.





- Preparación del puesto de trabajo.

Actitudes

- Interés y respeto por el trabajo bien hecho.
- Valoración del trabajo en equipo.
- Interés y respeto por las valoraciones distintas de las propias como algo enriquecedor.
- Toma de conciencia de la propia higiene, del material, equipos y locales.
- Utilización de la indumentaria prescrita en perfectas condiciones de higiene.
- Respeto a las normas de seguridad e higiene en el taller y toma de conciencia de los peligros que tienen el uso de útiles, herramientas y equipos.
- Reconocimiento y valoración de la importancia de mantener el lugar de trabajo ordenado, seguro y agradable.
- Valoración de la importancia de la utilización de la terminología para describir las técnicas o procedimientos que se vayan a realizar.
- Valoración de la importancia que tienen la organización y distribución de tareas dentro de un grupo para la elaboración del trabajo propuesto.
- Responsabilidad de la tarea personal encomendada.

Metodología: actividades de enseñanza y aprendizaje

Representación mediante planos del local de pastelería indicando las zonas o áreas en el que está dividido, así como los circuitos o flujos que se deben seguir para evitar accidentes y pérdida de tiempo. Reconocimiento de la ubicación en el local del material, equipo y herramientas. Preparación simulada de la puesta a punto del puesto de trabajo. Realización de la puesta a punto de útiles, herramientas y equipos. Realización de fichas técnicas del proceso y del cuaderno de prácticas.

Procedimientos e instrumentos de evaluación:

Realización de pruebas tipo test o preguntas de respuesta corta. Reconocimiento de la ubicación del material, equipos y herramientas. Realización del cuaderno de prácticas.

Atención al alumnado con necesidades educativas de apoyo educativo

Actividades de refuerzo: para aquellos alumnos/as cuyo nivel no sea suficiente o no cubran los objetivos planteados en la unidad, se propondrán una serie de actividades con menor grado de dificultad, para que vayan consiguiendo dichos objetivos, poco a poco, y





alcancen el nivel necesario para la superación de las capacidades terminales previamente establecidas.

UNIDAD DIDÁCTICA Nº: 2

LAS MATERIAS PRIMAS EN REPOSTERÍA

DURACIÓN: Horas

Contenidos

Conocer las diferentes clasificaciones de las materias primas. Enumerar los distintos tipos de comercialización. Diferenciar las peculiaridades de cada tipo de materia. Identificar los principales defectos y fraudes de comercialización. Elegir el producto más adecuado según sus características y comercialización para las diferentes elaboraciones.

a) Conceptuales:

Vocabulario técnico. Definición y características de materias primas perecederas y no perecederas: harinas, azúcares, grasas, lácteos, derivados del cacao, almidones, huevos, etc. Reglamentación técnico-sanitaria para la recepción y conservación de materias primas. Ubicación en el local de la materia prima.

b) Procedimentales:

Conocimiento de las diferentes clasificaciones de las materias primas. Identificación de los principales defectos y fraudes de comercialización. Reconocimiento visual y táctil de las características de las materias primas. Elección del producto más adecuado según sus características y comercialización para las diferentes elaboraciones. Manipulación de la materia prima. Análisis del sistema métrico de las distintas medidas de peso, volumen y densidad que se utilizan.

c) Actitudinales:

Cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria. Valoración del trabajo en equipo, orden y limpieza. Adquisición de hábitos de observación en la elaboración de panes. Confianza en si mismos para aplicar las distintas técnicas de elaboración de panes. Valoración de la importancia que tiene la organización y distribución que tiene las materias primas

Metodología: actividades de enseñanza y aprendizaje

Confeccionar un cuadro con las materias primas más usadas en repostería
Realización de un estudio de mercado de las materias primas. Aplicación de las materias





primas a las diferentes elaboraciones. Realización de las fichas técnicas de los tipos de harinas y leches. Realización del cuaderno de prácticas.

Procedimientos e instrumentos de evaluación:

Reconocimiento de los distintos tipos de materias primas, perecederas y no perecederas, su clasificación sus tipos de comercialización con sus peculiaridades, sus principales defectos y fraudes de comercialización. Selección de la materia prima que se va a utilizar según sus características para las diferentes elaboraciones. Realización de un cuadro con las materias primas más usuales en repostería. Pruebas escritas y prueba práctica en el aula.

Atención al alumnado con necesidades educativas de apoyo educativo

Actividades de refuerzo: para aquellos alumnos/as cuyo nivel no sea suficiente o no cubran los objetivos planteados en la unidad, se propondrán una serie de actividades con menor grado de dificultad, para que vayan consiguiendo dichos objetivos, poco a poco, y alcancen el nivel necesario para la superación de las capacidades terminales previamente establecidas.

UNIDAD DIDÁCTICA Nº: 3

LAS MASAS FERMENTADAS

DURACIÓN Horas

CONTENIDOS

Identificación de las características de las masas fermentadas. Desarrollo de ejemplos. Procesos de ejecución.

a) Conceptuales:

Descripción y características de las masas. Reglamentación higiénico-sanitaria aplicable.

Técnicas de elaboraciones básicas. Nuevas tecnologías de elaboración de masas.

Técnicas base de labores auxiliares: utilización de rodillo, rellenar utilizando la manga y el *cornet*.

b) Procedimentales:

Realización de operaciones previas a la preparación de la masa. Aplicación de las técnicas base de labores auxiliares. Aplicación de técnicas de elaboración de las masas.





Reconocimiento visual y táctil de las características de las masas. Aplicación de nuevas tecnologías de elaboración de masas.

c) Actitudinales:

Cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria. Valoración del trabajo en equipo, orden y limpieza. Hábito de observación en la elaboración de masas fermentadas. Confianza en si mismos para aplicar las distintas técnicas de elaboración de masas fermentadas. Respeto hacia los circuitos o flujos establecidos en el local de pastelería.

Metodología: actividades de enseñanza aprendizaje

Realización de los distintos tipos de masas fermentadas. Realización de operaciones previas a la preparación de masas. Realización de fichas técnicas de todo tipo de masas fermentadas. Visita a un obrador de pastelería y repostería de la zona. Realización de un cuaderno de prácticas.

Procedimientos e instrumentos de evaluación:

Elaboración de los tipos de masas fermentadas. Presentación del cuaderno de prácticas.

Realización de un resumen de la visita.

Instrumentos: cuestionarios. Tareas-actividades realizadas por los alumnos/as. Ficha de observación. Pruebas escritas.

Atención al alumnado con necesidades educativas de apoyo educativo

Actividades de refuerzo: para aquellos alumnos/as cuyo nivel no sea suficiente o no cubran los objetivos planteados en la unidad, se propondrán una serie de actividades con menor grado de dificultad, para que vayan consiguiendo dichos objetivos, poco a poco, y alcancen el nivel necesario para la superación de las capacidades terminales previamente establecidas.

UNIDAD DIDÁCTICA Nº: 4

LAS MASAS ESPONJOSAS. BIZCOCHOS

DURACIÓN Horas

Contenidos

a) Conceptuales:

Técnicas de pastelería.

Procesos de ejecución. Características.





Tratamientos de las materias primas.

Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones de pastelería.

Definición, clasificación y aplicaciones. Procedimientos y técnicas de elaboración de masas

Refrigeración y congelación del subproducto y productos resultantes.

b) Procedimentales:

Pesado, batido, escudillado, y cocción en el horno de las piezas elaboradas.

Batido de los distintos bizcochos. Formación de las piezas.

Decoración del producto acabado.

c) Actitudinales:

Cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria. Valoración del trabajo en equipo, orden y limpieza. Hábito de observación en la elaboración de masas fermentadas. Confianza en si mismos para aplicar las distintas técnicas de elaboración de masas fermentadas. Respeto hacia los circuitos o flujos establecidos en el local de pastelería.

Metodología: actividades de enseñanza aprendizaje

Realización de los distintos tipos de masas Esponjadas. Realización de operaciones previas a la preparación de masas. Realización de fichas técnicas de todo tipo de masas Esponjadas. Visita a un obrador de pastelería y repostería de la zona. Realización de un cuaderno de prácticas.

Procedimientos e instrumentos de evaluación:

Elaboración de los tipos de masas Esponjadas. Presentación del cuaderno de prácticas.

Realización de un resumen de la visita.

Instrumentos: cuestionarios. Tareas-actividades realizadas por los alumnos/as. Ficha de observación. Pruebas escritas.

Atención al alumnado con necesidades educativas de apoyo educativo

Actividades de refuerzo: para aquellos alumnos/as cuyo nivel no sea suficiente o no cubran los objetivos planteados en la unidad, se propondrán una serie de actividades con menor grado de dificultad, para que vayan consiguiendo dichos objetivos, poco a poco, y alcancen el nivel necesario para la superación de las capacidades terminales previamente establecidas.

Actividades para el alumnado que se incorporo tarde al sistema educativo.

UNIDAD DIDÁCTICA Nº: 6





LAS MASAS QUEBRADAS

DURACIÓN Horas

CONTENIDOS

b) Conceptuales:

Técnicas de pastelería.

Procesos de ejecución. Características.

Tratamientos de las materias primas.

Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones de pastelería.

Definición, clasificación y aplicaciones. Procedimientos y técnicas de elaboración de masas

Refrigeración y congelación del subproducto y productos resultantes.

b) Procedimentales:

Pesado, amasado, enfundado, y cocción en el horno de las piezas elaboradas.

Formación de las piezas.

Decoración del producto acabado.

c) Actitudinales:

Cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria. Valoración del trabajo en equipo, orden y limpieza. Hábito de observación en la elaboración de masas quebradas. Confianza en si mismos para aplicar las distintas técnicas de elaboración de masas quebradas. Respeto hacia los circuitos o flujos establecidos en el local de pastelería.

Metodología: Actividades de enseñanza aprendizaje

Realización de los distintos tipos de masas quebradas. Realización de operaciones previas a la preparación de masas. Realización de fichas técnicas de todo tipo de masas quebradas. Visita a un obrador de pastelería y repostería de la zona. Realización de un cuaderno de prácticas.

Materiales y recursos didácticos:

Aula teórica convencional. Aula-taller, equipos, herramientas y material necesario. Guía del profesor y libros de consulta. Fichas de recetas. Pizarra, Internet, videos, retroproyector, diapositivas. Visita extra-escolar.

Procedimientos e instrumentos de evaluación:

Elaboración de los tipos de masas quebradas. Presentación del cuaderno de prácticas.

Realización de un resumen de la visita.





Instrumentos: cuestionarios. Tareas-actividades realizadas por los alumnos/as. Ficha de observación. Pruebas escritas.

Atención al alumnado con necesidades educativas de apoyo educativo

Actividades de refuerzo: para aquellos alumnos/as cuyo nivel no sea suficiente o no cubran los objetivos planteados en la unidad, se propondrán una serie de actividades con menor grado de dificultad, para que vayan consiguiendo dichos objetivos, poco a poco, y alcancen el nivel necesario para la superación de las capacidades terminales previamente establecidas.

UNIDAD DIDÁCTICA Nº: 7

LAS PASTAS ESCALDADAS

DURACIÓN Horas

CONTENIDOS

a) Conceptuales:

Técnicas de pastelería.

Procesos de ejecución. Características.

Tratamientos de las materias primas.

Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones de pastelería.

Definición, clasificación y aplicaciones. Procedimientos y técnicas de elaboración de masas

Refrigeración y congelación del subproducto y productos resultantes.

b) Procedimentales:

Pesado, cocción, batido, escudillado y cocción en el horno o fritura de las piezas elaboradas.

Formación de las piezas.

Decoración del producto acabado.

c) Actitudinales:

Cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria. Valoración del trabajo en equipo, orden y limpieza. Hábito de observación en la elaboración de masas quebradas. Confianza en si mismos para aplicar las distintas técnicas de elaboración de masas escaldadas . Respeto hacia los circuitos o flujos establecidos en el local de pastelería.

Metodología: Actividades de enseñanza aprendizaje





Realización de los distintos tipos de masas escaldadas. Realización de operaciones previas a la preparación de masas. Realización de fichas técnicas de todo tipo de masas escaldadas. Visita a un obrador de pastelería y repostería de la zona. Realización de un cuaderno de prácticas.

Materiales y recursos didácticos:

Aula teórica convencional. Aula-taller, equipos, herramientas y material necesario. Guía del profesor y libros de consulta. Fichas de recetas. Pizarra, Internet, videos, retroproyector, diapositivas. Visita extra-escolar.

Procedimientos e instrumentos de evaluación:

Elaboración de los tipos de masas escaldadas. Presentación del cuaderno de prácticas.

Realización de un resumen de la visita.

Instrumentos: cuestionarios. Tareas-actividades realizadas por los alumnos/as. Ficha de observación. Pruebas escritas.

Atención al alumnado con necesidades educativas de apoyo educativo

Actividades de refuerzo: para aquellos alumnos/as cuyo nivel no sea suficiente o no cubran los objetivos planteados en la unidad, se propondrán una serie de actividades con menor grado de dificultad, para que vayan consiguiendo dichos objetivos, poco a poco, y alcancen el nivel necesario para la superación de las capacidades terminales previamente establecidas.

UNIDAD DIDÁCTICA Nº: 8

REALIZACIÓN Y APLICACIÓN DE CREMAS Y RELLENOS

DURACIÓN Horas

CONTENIDOS

Se trabajaran los diferentes tipos de cremas y rellenos, sus aplicaciones y sus métodos de conservación.

Identificar los puntos clave en las elaboraciones. Establecer las pautas de corrección en los posibles errores.

a) Conceptuales:

Definición y características de cremas y rellenos. Clasificación de las cremas, rellenos salsa y *culis*. Conocimiento de técnicas de elaboración de labores auxiliares o de base a la preparación de cremas y rellenos. Conocimiento de técnica de elaboración de: crema





pastelera y derivadas, crema inglesa y derivadas, crema de mantequilla y derivadas, trufa y tipos, crema de almendras, crema de frutas, crema de yema, merengues, mermeladas, *culis*.

b) Procedimentales:

Realización de las operaciones previas a la preparación de cremas y rellenos. Aplicación de las técnicas de elaboración de siropes y similares. Puntos de cocción de los azúcares.

Aplicación de las técnicas de elaboración de: crema pastelera y derivadas, crema inglesa y derivadas, crema de mantequilla y derivadas, trufa y tipos, crema de almendras, crema de frutas, crema de yema, merengues, mermeladas, *culis*.

Distinción de las características gustativas u olfativas de las distintas cremas y rellenos.

Aplicación de la técnica de elaboración de labores auxiliares.

c) Actitudinales:

Toma de conciencia de que la realización de cremas demanda una atención particular de elaboración, higiene y conservación debido a la riqueza de materias utilizadas y un lugar idóneo para evitar el desarrollo de microorganismos nocivos para la salud. Toma de conciencia de la necesidad de cumplir la normativa legal aplicable.

Metodología: Actividades de enseñanza aprendizaje:

Realización de operaciones previas a la preparación de cremas y rellenos. Utilización de la maquinaria específica para una adecuada pasteurización. Elaboración de los distintos tipos de cremas base y derivadas. Realización de fichas técnicas de prácticas. Descripción de los diagramas de proceso de cada elaboración

Materiales y recursos didácticos:

Aula teórica convencional. Aula-taller provista de equipos generadores de calor, de frío, máquinas auxiliares, utensilios propios de la pastelería y menaje de cocina y pastelería. Guía del profesor y libros de consulta. Fichas de recetas. Pizarra, Internet, videos, retroproyector, diapositivas. Visita formativa extra-escolar

Procedimientos e instrumentos de evaluación:

Revisión del cuaderno de prácticas así como de fichas técnicas y de los diagramas de procesos de cada elaboración. Realización de los tipos de cremas, salsa y rellenos significativos para la superación de la unidad de trabajo. Valoración de las actitudes de los alumnos en la realización de cremas y rellenos.

Prueba escrita y trabajo de las cremas en base a leche.

Atención al alumnado con necesidades educativas de apoyo educativo





Actividades de refuerzo: para aquellos alumnos/as cuyo nivel no sea suficiente o no cubran los objetivos planteados en la unidad, se propondrán una serie de actividades con menor grado de dificultad, para que vayan consiguiendo dichos objetivos, poco a poco, y alcancen el nivel necesario para la superación de las capacidades terminales previamente establecidas.

UNIDAD DIDÁCTICA Nº: 9

ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PASTELEROS-REPOSTEROS CUYA BASE SON FRUTAS

DURACIÓN Horas

CONTENIDOS

Describir los diferentes tipos de postres de frutas. Identificar los puntos clave en las elaboraciones. Establecer las pautas de corrección de los posibles errores. Elaborar los principales postres de frutas de uso habitual. Conocer las aplicaciones. Nombrar los diferentes métodos de conservación.

a) Conceptuales:

Características de las frutas. Conocimiento de las técnicas de aplicación de frutas: mermeladas, compotas, pastas de frutas, jaleas, pulpa, pectinas de frutas, frutas en almíbar, confitadas y glaseadas. Conocimiento de sus aplicaciones. Estacionalidad de las frutas.

b) Procedimentales:

Realización de las operaciones previas a las preparaciones con frutas. Aplicación de la técnica de elaboración de frutas: zumos, macedonias, ensaladas, macedonias, frutas asadas, mermeladas, confituras, frutas salteadas, jaleas y gelatinas. Identificación de los puntos clave en las elaboraciones. Preelaboración de las frutas. Enumeración de los métodos de elaboración.

c) Actitudinales:

Planificación cuidadosa de las tareas. Orden y limpieza. Trabajo en equipo. Cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria. Confianza en si mismo para aplicar las distintas técnicas.

Metodología: Actividades de enseñanza y aprendizaje

Realización de operaciones previas (*mise-en-place*). Realización de fichas técnicas de elaboraciones en base a frutas, y partiendo de las fichas analizarlas y ejecutarlas. .





Representación de los diagramas de proceso de cada tipo de elaboración. Realización de un cuaderno de prácticas.

Materiales y recursos didácticos:

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

Guía del profesor y libros de consulta. Fichas de recetas.

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

Procedimientos e instrumentos de evaluación:

Realización de las diferentes elaboraciones en base a frutas, siguiendo las técnicas previamente realizadas en clase. Ejecución de una ficha técnica y diagrama de proceso. Presentación del cuaderno de prácticas.

Instrumentos: Cuestionarios. Tareas-actividades realizadas por los alumnos/as. Ficha y pruebas escritas.

Atención al alumnado con necesidades educativas de apoyo educativo

Actividades de refuerzo: para aquellos alumnos/as cuyo nivel no sea suficiente o no cubran los objetivos planteados en la unidad, se propondrán una serie de actividades con menor grado de dificultad, para que vayan consiguiendo dichos objetivos, poco a poco, y alcancen el nivel necesario para la superación de las capacidades terminales previamente establecidas.

UNIDAD DIDÁCTICA Nº: 10

ACABADO, DECORACIÓN Y PRESENTACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTERÍA Y REPOSTERÍA

DURACIÓN Horas

CONTENIDOS

Conocimiento del proceso de montaje de expositores y escaparates. Aplicar las técnicas decorativas adecuadas para conseguir conjuntos atractivos, equilibrados y armónicos. Identificar los elementos necesarios que forman parte de un expositor. Establecer los productos que se exponen, de acuerdo a las variables de color, tamaño, asociación y época del año.

a) Conceptuales:

Comprender la teoría del color (cálido y frío). Valorar la importancia del color, el contraste y la armonía en los productos pasteleros-repostero (sabor, color, sensaciones, dibujos).





Técnicas de presentación de platos (normas básicas, Presentación tradicional e imaginativa), de presentación de centros de frutas, de elaboraciones específicas de decoración (glasa real, mazapán, patillaje, crocanti), de utilización de la cobertura (atemperado), de la manga pastelera y el cornet. Nuevas técnicas de decoración. Montaje de escaparates, expositores y carros.

b) Procedimentales:

Realización de operaciones previas a la decoración y presentación. Aplicación de la técnica del *cornet* y la manga pastelera; trabajos con cobertura de chocolate y realización de centros de frutas. Realización de ejercicios preliminares (flores, figuras, cenefas, rotulado de letras). Aplicación de la técnica de montaje de escaparates, expositores y carros para presentar productos de pastelería.

c) Actitudinales:

Planificación cuidadosa de las tareas. Orden y limpieza. Disposición a utilizar el sentido común ante situaciones de indecisión. Apreciación de la belleza en la aplicación de técnicas de decoración y acabado.

Metodología: Actividades De Enseñanza Y Aprendizaje

Realización de operaciones previas a la decoración y presentación. Realización de trabajos sencillos con cobertura, de talla y de adorno con frutas y hortalizas. Utilización de la manga pastelera y el *cornet* con productos adecuados y realización de ejercicios de decoración y acabado. Montaje de escaparates, expositores y carros. Realización de las fichas técnicas de decoración y del cuaderno de prácticas.

Materiales y recursos didácticos:

Aula teórica convencional. Aula-taller provista de equipos generadores de calor, de frío, máquinas auxiliares, utensilios propios de la pastelería y menaje de cocina y pastelería...

Guía del profesor y libros de consulta. Fichas de recetas.

Pizarra, Internet, videos, retroproyector, diapositivas. Visita formativa extraescolar.

Procedimientos e instrumentos de evaluación:

Revisión del cuaderno de prácticas así como de fichas de decoración. Montaje de un escaparate, expositor o carro de postres con productos de pastelería. Realización de talla y centros de frutas. Realización de trabajos con manga y *cornet*.

Atención al alumnado con necesidades educativas de apoyo educativo

Actividades de refuerzo: para aquellos alumnos/as cuyo nivel no sea suficiente o no cubran los objetivos planteados en la unidad, se propondrán una serie de actividades con





menor grado de dificultad, para que vayan consiguiendo dichos objetivos, poco a poco, y alcancen el nivel necesario para la superación de las capacidades terminales previamente establecidas.

3.1. 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



1 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.

2 Metodología:

La metodología que se aplicará en el desarrollo didáctico del módulo Procesos Culinarios tendrán en cuenta las líneas generales de actuación pedagógica recogidas en el apartado b) del Proyecto Educativo del Centro y las orientaciones metodológicas establecidas en la Orden de 05/08/2008. En concreto:

1. El fomento de metodologías que tengan en cuenta los diferentes ritmos de aprendizaje de los alumnos, favorezcan la capacidad de aprender por sí





mismos, el trabajo en equipo y la utilización de los métodos de investigación apropiados.

2. Respecto al aprendizaje:

- La actividad debe ser el eje en torno al cual plantear distintas estrategias metodológicas. Una actividad alejada de la simple repetición de ejercicios aislados y vinculada a tareas complejas, a una secuencia en que el alumnado entienda qué, cómo y por qué se hace.
- Vincular el conocimiento a los problemas relevantes de la vida cotidiana.
- Favorecer un clima de confianza y seguridad en el que probar y equivocarse sin temor, en el que se favorezca el desarrollo de habilidades sociales, la seguridad en sí mismo y el equilibrio emocional en contextos de aprendizaje.
- Utilizar instrumentos y criterios de evaluación, destinados no solo a captar el recuerdo de datos sino las ideas y sus relaciones, la comprensión y la reflexión.
- Crear contextos de aprendizaje complejos donde los estudiantes se enfrenten a procesos de indagación y que permitan la actividad individual y en grupo, la reflexión y el debate y el trabajo de campo.

3. La propuesta y realización de actividades que estimulen el interés y el hábito de la lectura y la capacidad de expresarse correctamente en público.

4. La propuesta de realización de trabajos de investigación monográficos, interdisciplinarios u otros de naturaleza análoga.

5. Establecimiento de tiempos para el trabajo cooperativo del alumnado.

6. Uso de materiales y recursos didácticos variados y complementarios.

7. La utilización habitual de las tecnologías de la información y de la comunicación como herramienta para el desarrollo del currículo.

Por las propias materias desarrolladas en las áreas de aprendizaje de los alumnos, se tratarán estrategias metodológicas con una gran variedad de actividades, tanto en el taller, cómo, de investigación y desarrollo en el entorno. Estas estarán condicionadas, a factores que influirán en las propias estrategias métodos cuales son:

- Madurez de los sujetos a quien va dirigido el aprendizaje.
- Los fines o valores que se pretenden desarrollar en las enseñanzas de los módulos en cuestión.





- Las medidas de que dispone el centro
- El currículum vigente
- La relación entre las áreas del currículum, y la de los módulos de bebidas y técnicas de servicio y atención al cliente.

Con todo ello se estructurará la realidad educativa según el método ideal, en cada situación, sin plantear ninguna fórmula mágica ni ningún catecismo pedagógico. Aplicando en el taller estrategias metodológicas tales como: Investigación, proyectos, solución de problemas prácticos "in situ", elaboración de fichas de catas de bebidas, trabajo en el campo de hostelería, simulaciones prácticas, prácticas reales etc. En las que todas ellas comportarán varias actividades didácticas.

Se procurará que el aprendizaje tenga una secuencia determinada, con un orden preciso, en el los conceptos, procedimientos y actitudes no estén compartimentados, sino trabajarlos simultáneamente.

Por ser áreas eminentemente prácticas el proceso metodológico será cíclico, dónde los contenidos aprendidos servirán para iniciar una nueva secuencia teórico, además de ver contenidos en la práctica que posteriormente se impartirán teóricamente.

Las actividades prácticas se llevarán a cabo tanto a nivel individual cómo de grupo. Para el desarrollo individual el alumno se centrará en las propias tareas de la práctica encomendada, para lo cual necesitará establecer cuales son los conceptos previamente aprendidos, y destrezas a aplicar.

En el ámbito del grupo, se trabajarán principalmente procedimientos, que se utilizan básica y concretamente en la industria hotelera. Potenciando los debates y confrontaciones de ideas para llegar finalmente a conclusiones concretas establecidas y razonadas.

Los grupos variarán en cuanto al nº de componentes según la práctica a realizar y el desarrollo del propio "stand" de trabajo.

Cada unidad, tendrá, un desarrollo metodológico, basado en el análisis de contenidos de la misma, aplicándolo posteriormente con la práctica correspondiente, bien individualmente o colectivamente. Permittiéndonos con ello alcanzar los resultados de aprendizaje que nos proponemos.

Se podrá conseguir así que los contenidos procedimientos y actitudes sean asumidos por los alumnos/as y les permita avanzar y desarrollar las tareas propias de la profesión, y con ello asumir su propio proceso de aprendizaje.





Se atenderá de forma personalizada **la diversidad** que surja en el aula adoptando las estrategias necesarias que lo hagan compatible con el desarrollo general, creando con todo ello un clima de diálogo y motivación.

En resumen se plantearán actividades en las estrategias metodológicas Según su finalidad será:

- **De introducción motivación:** introducir al alumno con videos del sector, en la realidad de lo que van a aprender de la profesión.
- **De conocimientos previos:** realizar con los alumnos cuestionarios para conocer las ideas opiniones, acierto o errores conceptuales de los alumnos sobre los contenidos a desarrollar.
- **De desarrollo:** son las que desarrollaremos mediante el proceso educativo, dónde permitan al alumno conocer los conceptos procedimientos y las actitudes.
- **De consolidación:** Realizar comparaciones de ideas previas con las nuevas, aplicando los nuevos aprendizajes.
- **De recuperación:** actividades de apoyo en cada unidad tratada para los alumnos que no han sido capaz de adquirir los conocimientos trabajados.
- **De ampliación:** actividades destinadas a continuar construyendo nuevos conocimientos a alumnos las que han realizado de manera satisfactoria las actividades de desarrollo propuestas y también las que no son imprescindibles en el proceso.

3 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.

3.1 Secuencia de evaluación

A principio de curso se le realizara una exploración inicial para determinar el conocimiento que tiene el alumno intentando identificar las características para poder lograr un ajuste de los procesos de enseñanza / aprendizaje, refiriéndose tanto al ámbito socio – familiar como al ámbito escolar.

Evaluación inicial: se realiza a modo de actividad de enseñanza – aprendizaje al comienzo de cada U.D., lo cual permitirá organizar las actuaciones para abordar las tareas educativas.

Evaluación procesual: aporta los datos necesarios para comprobar que el desarrollo de los aprendizajes es adecuado, de lo contrario realizar los cambios oportunos para un buen proceso de enseñanza – aprendizaje. Se realiza a lo largo de todo el curso.

Evaluación final o sumativa: se efectúa al final de cada proceso de enseñanza y permite analizar el grado de consecución de los objetivos. Según **Orden De 22 de julio de 2010** por la que se regula el calendario escolar para los ciclos formativos de FP., se tendrá en cuenta que el régimen ordinario de clase en el centro educativo finalizará el 31 de mayo, realizándose la evaluación final ordinaria a finales de Mayo y la evaluación extraordinaria antes del 30 de Junio.

3.2 Criterios de evaluación

Para la evaluación de los aprendizajes de los alumnos y alumnas, se tendrán en cuenta las capacidades terminales y criterios de evaluación de los distintos módulos profesionales y los objetivos generales que figuran en el Decreto por el que se establecen las enseñanzas correspondientes al ciclo formativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

La evaluación será formativa y continua, en cuanto que estará inmersa en el proceso de enseñanza y aprendizaje de los alumnos.

La aplicación del proceso de evaluación continua a los alumnos y alumnas requiere la asistencia regular a las clases y actividades programadas para los distintos módulos profesionales que constituyen el currículo del Ciclo Formativo de Formación Profesional Específica.

Referentes a la actitud respecto al trabajo y estudio

Asiste regular y puntualmente a clase



Mantiene una actitud y comportamiento adecuado en clase
Trae a clase el material necesario para la realización de las actividades de enseñanza y aprendizaje.
Participa activa y positivamente en las tareas y actividades que se desarrollan en clase y en las actividades complementarias y extraescolares
Muestra interés por el estudio y realiza las tareas cumpliendo los plazos
Utiliza las técnicas de trabajo Intelectual básicas propias de cada materia.
Referentes a la convivencia y autonomía personal
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.
Se relaciona y convive de manera participativa en una sociedad democrática, plural y cambiante aceptando que puede haber diferentes puntos de vista sobre cualquier tema.
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
Toma conciencia de la responsabilidad sobre los actos propios
Cuida el material y recursos del Instituto y de sus compañeros/as
Referente a la expresión y comprensión oral y escrita
Se comprobará la capacidad para la expresión escrita,
Es capaz de organizar ideas y conceptos correctamente
Se valorará la claridad en la exposición, la capacidad de síntesis manifestada en la realización de resúmenes y



esquemas, etc.
Emplea un vocabulario correcto y adecuado a la situación comunicativa.

7.3.A. Criterios específicos de evaluación propios

La normativa actual sobre evaluación establece que la valoración de los aprendizajes desarrollados por los alumnos se realizará utilizando como referente los objetivos educativos de ciclo, concretados y desarrollados en los diferentes módulos que integran su currículo. Es decir, se debe evaluar el grado de consecución de las metas educativas que haya fijado cada centro en su correspondiente Proyecto Curricular de Centro.

Este hecho introduce un elemento de dificultad en la evaluación, puesto que el rigor y la objetividad en los que esta se basa depende, en gran parte, de la posibilidad de medir aquello que se evalúa, y los resultados de aprendizaje constituyen objetos que, en muchos casos, no son directamente observables y, por tanto, medibles.

Se entiende por criterios de evaluación la valoración de los objetivos o resultados de aprendizaje propuestos. De acuerdo al Decreto del Ciclo Formativo y teniendo en cuenta los objetivos anteriormente expuestos para el curso, los criterios de evaluación que se proponen son los siguientes:

- Describe diferentes elaboraciones básicas de pastelería y panadería, indicando las fases más importantes de su elaboración y aplicaciones más significativas.
- Selecciona útiles, herramientas y equipos de trabajo necesarios para hacer frente a la realización de las elaboraciones pastelero-reposteras y de panadería.
- Efectúa las operaciones necesarias para la obtención de elaboraciones pastelero-reposteras y de panadería, con una perfecta manipulación higiénico-sanitaria, en el orden y tiempo establecido y utilizando los equipos de acuerdo con sus normas de uso y/o instrucciones recibidas.
- Propone posibles medidas correctivas, en función de los resultados obtenidos en cada una de las operaciones para obtener los niveles de calidad predeterminados.
- Deduce necesidades de aprovisionamiento interno de materias primas para hacer frente a planes de producción pastelero-reposteros.
- Cumplimenta documentación necesaria para solicitar aprovisionamiento interno de géneros a los departamentos que procedan.





- Realiza las operaciones de regeneración que precisen los géneros para su posterior utilización en las elaboraciones de pastelería y repostería.
- Describe y realiza rellenos básicos utilizados en repostería-pastelería indicando su composición y aplicación más significativa.
- Justifica los métodos y/o lugares de almacenamiento y conservación más apropiados para los productos obtenidos, teniendo en cuenta el destino/consumo asignados, las características derivadas de su propia naturaleza y la normativa higiénico-sanitaria vigente.
- Justifica necesidades de acabado, normalmente de guarnición y decoración, de acuerdo con la definición del postre de cocina, helado o producto elemental de pastelería, tipo de servicio, instrucciones recibidas o, en su caso, de la modalidad de comercialización.
- Identifica posibles alternativas o modificaciones en el proceso, forma y corte de los géneros, cambio de ingredientes, combinación de sabores y/o forma de presentación y decoración.
- Valora los resultados obtenidos en función de factores predeterminados (forma, color, valores organolépticos, etc.), comparándolos con las elaboraciones originales.

4 Procedimientos de evaluación e instrumentos de evaluación del alumnado Los procedimientos de evaluación utilizados serán de dos tipos: a) procedimientos de utilización continua (observación y análisis de tareas) y b) procedimientos programados (formales).

Los instrumentos utilizados en los procedimientos de utilización continua serán: los registros en el cuaderno del profesor, el diario semanal del jefe de cocina y jefes de partida, el menú semanal escandallado y la observación de actitudes.

Los instrumentos utilizados en los procedimientos programados serán: los exámenes o pruebas escritas, los trabajos programados monográficos y/o de investigación, las pruebas prácticas y los servicios de restaurante de los jueves.

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

Procedimientos de utilización continua observación y análisis de tareas)	
Procedimientos de	Instrumentos de evaluación



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	- Registros de la observación
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	- Registros de la observación
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 en place)	- Ficha de trabajo de alumnado (hoja mise en place)
Las entrevistas individuales	<ul style="list-style-type: none">- Abiertas, estructuradas o semiestructuradas.	-
Procedimientos programados (formales)		
Exámenes	- Escritos y orales	
Pruebas prácticas	<ul style="list-style-type: none">- La asistencia y 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	- Trabajos monográficos de investigación Trabajos de carácter interdisciplinar Lectura de libros - Visionado de programas televisivos	- Diario de clase
Solución de problemas	- Recursos empleados - Rapidez de reacción - Trabajo en equipo	- Registros de la observación
Las encuestas o cuestionarios		
Realización de trabajos en grupo		

Los alumnos que al concluir el curso tengan pendiente la recuperación de este módulo, no podrán promocionar, ya que la duración del mismo es superior al 25 % de la duración total del conjunto de los módulos profesionales.

8.1. Evaluación de la práctica docente

- Comprobación de que los contenidos han sido adecuados para la consecución de los objetivos.
- Coordinación con el equipo docente.
- Comprobación de que los recursos hayan sido los adecuados para la consecución de los objetivos.



- Proposición de medidas correctoras en función de los resultados, contando con el asesoramiento del Departamento.
- Coordinación de criterios con el Departamento.

8.2. Actividades de Recuperación

El alumno tendrá dos sesiones de recuperación oficial, en Mayo y Junio. Dichas sesiones se realizarán con carácter teórico-práctico donde se verán reflejados los contenidos y objetivos generales del ciclo, siendo indispensable alcanzarlos para superar el módulo. Se deja la puerta abierta a la posibilidad de completar estas sesiones con pruebas prácticas.

Las recuperaciones escritas de los exámenes, independientemente de la nota, contarán como 5 a efectos de evaluación final. Se podrán proponer trabajos adicionales, exámenes orales, etc. para subir la nota final.

En todas ellas se seguirían los mismos criterios de calificación e instrumentos de evaluación descritos anteriormente y que diferencian la ordinaria de Mayo de la extraordinaria de Junio, porque según la normativa al respecto, la superación del módulo es indispensable para la promoción al segundo curso el haber superado todos los módulos asociados a la competencia.

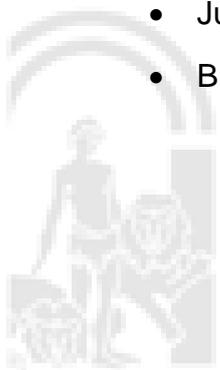
5 Materiales y recursos didácticos:

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.

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.

5.1 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. McGraww – 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.*

9. 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 temporalización (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
-





6 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	Visita al mercado de Atarazana de Málaga con recorrido por el centro histórico de la ciudad, incluyendo la visita a un obrador artesanal.		
	Profesorado responsable	Ignacio Santiago Romero		
	Cursos/Grupos	1º CyG 2º CyG	Fecha estimada	Por determinar
Código: HOS-004	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-005	ACTIVIDAD Título y sinopsis	Visita a empresa de bollería industrial en Antequera, con recorrido por el centro histórico.		
	Profesorado responsable	Ignacio Santiago Romero		
	Cursos/Grupos	1º CyG 2º CyG	Fecha estimada	Por determinar
Código: HOS-006	ACTIVIDAD Título y sinopsis	Asistencia a diversas charlas dadas por especialistas del sector		
	Profesorado responsable	Profesores del dpto.		
	Cursos/Grupos	Todos		Cursos/Grupos

7 Los procedimientos previstos para el seguimiento de las programaciones didácticas.

En el modelo de enseñanza-aprendizaje propuesto se hace necesaria la evaluación no sólo de los alumnos sino también del profesorado y del propio proceso de formación *LA PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA*. Para lo cual se valoraran si se alcanzan los siguientes aspectos:



1. Aprendizaje autónomo del alumnado para afrontar y participar en los procesos de aprendizaje.
2. Participación y trabajo en equipo.
3. Los resultados académicos obtenidos.
4. La propia opinión del alumnado.
5. Coordinación interna del equipo docente y del departamento.
6. Criterios del departamento de Industria Alimentaria.

La evaluación se hará simultáneamente a la de los alumnos, mostrando

El docente una actitud abierta y dialogante con los mismos de forma que adecue su práctica a las necesidades del alumnado, y se detecten desviaciones de los objetivos propuestos para rectificar e ir mejorando día a día, en la búsqueda constante de una enseñanza de calidad.

El profesor será un investigador en el aula y tomará las medidas correctivas adecuadas para cada situación, teniendo en todo momento un trato igualitario y cordial con el alumnado, con el fin de que éstos/as tengan los medios necesarios para ser autodidactas, participativos, creadores de su propio aprendizaje significativo, que sepan trabajar en grupo, que asuman responsabilidades, que adquieran rapidez en la toma de decisiones, estén motivados, etc.

Por último, no debemos olvidar que tratamos con personas y que ningún grupo es igual a otro, por tanto, ningún curso, y que toda programación es flexible y abierta, por lo cual debe ir adaptándose al devenir del proceso de enseñanza-aprendizaje.

Se realizará un resumen del seguimiento de la Programación, que se entregará en Jefatura de Estudios, después de cada evaluación, tal como establece la normativa vigente.





Anexo Temporalización Y Estimación Económica:

Distribución temporal de los contenidos.

Este módulo tiene una duración de 224 horas:

PRIMER TRIMESTRE		
UNIDAD ES	NOMBRE	HORAS
1	La maquinaria y utensilios. Glosario Presupuesto estimado: 0€	
2	Las materias primas en repostería. Presupuesto estimado: 50 €	
3	Las masas fermentadas. Presupuesto estimado: 50€	
4	Masas esponjosas (bizcochos). Presupuesto estimado: 50 €	
5	Los hojaldres. Presupuesto estimado: 120 €	
6	Las pastas quebradas. Presupuesto estimado: 120 €	
7	Las masas escaldadas. Presupuesto estimado: 50 €	
SEGUNDO TRIMESTRE		
8	Realización y aplicación de cremas, rellenos y jarabes. Presupuesto estimado: 50 €	
9	Elaboración de productos pastelero-reposteros cuya base son frutas.	



	Presupuesto estimado: 50€	
10	Acabado, decoración y presentación de productos de pastelería y repostería. Presupuesto estimado: 50€	
11	Elaboración y presentación de tartas. Presupuesto estimado: 50€	
TOTAL HORAS Total del presupuesto estimado para alcanzar las competencias básicas: 640 € Total del presupuesto estimado para el curso 2013/14: 0€ dependerá del presupuesto de Postres de Restauración		

*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 practica aunque el tema teórico se imparta en otro trimestre .

