



I.E.S. Núm. 1 “Universidad Laboral”. Málaga **Programación didáctica de Postres en
Restauración**
Departamento de Hostelería 2º de
Grado Medio Cocina y Gastronomía



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

Departamento de Hostelería

Programación didáctica de Postres en Restauración

2º de Grado Medio Cocina y Gastronomía



Índice

2.

Índice 2

1. Contenidos 13

Primer trimestre 22

Bloque 1 22

Bloque 2 22

U.T. 2 Elaboración de postres a base de frutas 22

U.T. 3 Elaboración de postres a base de lácteos. 22

U.T. 4 Elaboración de postres fritos y de sartén. 22

Segundo trimestre 22

Bloque 3 22

Bloque 4 22

U.T. 7: Presentación de postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería. 22

Procedimientos 23

Actitudes 23

Procedimientos 25

Actitudes 25

Procedimientos 26

Actitudes 27

Procedimientos 28

Actitudes 28

Procedimientos 29

Actitudes 29

Procedimientos 31

Actitudes 31

Procedimientos 32

Actitudes 32

5.5 Metodología de los desdobles 38

2. Criterios de evaluación 38

3. Procedimientos de evaluación del alumnado y criterios de calificación 41

3.1. Procedimientos e instrumentos de evaluación 41

3.2. Criterios de calificación 42

4. Medidas de atención a la diversidad. 45

5. Las actividades complementarias y extraescolares 46

6. Los procedimientos previstos para el seguimiento de las programaciones didácticas. 47

2.



Programación Didáctica de Postres en Restauración. 2º de Ciclo formativo de Grado Medio de Cocina y Gastronomía

Introducción

El módulo profesional **0028 "POSTRES EN RESTAURACIÓN"** está asociado a la unidad de competencia 4 del Catálogo Nacional de Cualificación Profesional **UC0710_2: Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados**. Siendo sus objetivos los especificados y desarrollados en términos de capacidades terminales.

Este módulo profesional se encuadra dentro del currículo del segundo curso académico del Ciclo Formativo de Grado Medio "COCINA Y GASTRONOMÍA", siendo la continuación directa del módulo profesional "Procesos Básicos de pastelería y repostería" impartido en el primer curso del ciclo.

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.

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.



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.

Los alumnos de segundo curso se harán cargo de los servicios de restaurante en el comedor del departamento hasta el mes de marzo, momento en que pasarán a la fase de formación en las empresas del sector, aquellos que aprueben y a actividades de recuperación los que no superen el módulo. Las actividades prácticas diseñadas en esta programación para ellos se articularán fundamentalmente alrededor del mantenimiento de dichos servicios, como, por otra parte es habitual en el resto de escuelas de la provincia.

Los menús ofrecidos en el restaurante estarán confeccionados a la medida de los aprendizajes que se quiere que los alumnos alcancen, su dificultad y variedad así como la metodología empleada para la confección estará vertebrada en parte por los alumnos bajo la atenta tutela del profesor que imparte clase en el módulo.

Como la mayoría de alumnos, tras una recogida de información inicial, pretenden desarrollar su futuro como cocinero/a en la provincia de Málaga los menús tendrán un carácter muy marcado de gastronomía popular malagueña y andaluza, sin olvidar aquellas elaboraciones de ámbito nacional importantes. También hay alumnos que pretenden realizar las prácticas fuera de la provincia incluso hay quien pretende realizarla en el extranjero.

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 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 al nivel tecnológico que requeriría un programa de máximos para segundo curso del ciclo.

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 Segundo curso en las dos primeras evaluaciones y la 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 no se han tenido en cuenta.

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

Este modulo Formativo tiene una duración de **147 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.

Entorno profesional.



1. Este profesional desarrolla su actividad profesional, tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería, aunque también puede trabajar por cuenta propia en pequeños establecimientos del subsector de restauración.

2. Esta profesión se desenvuelve en sectores y subsectores productivos y de prestación de servicio en los que se desarrollan procesos de preelaboración, elaboración y, en su caso, servicio de alimentos y bebidas, como sería el sector de hostelería y, en su marco, las subáreas de hotelería y restauración (tradicional, moderna y colectiva).

También en establecimientos dedicados a la preelaboración y comercialización de alimentos crudos, tiendas especializadas en comidas preparadas, empresas dedicadas al almacenamiento, envasado y distribución de productos alimenticios y otros.

3. Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son los siguientes:

Cocinero.

Jefe de partida.

Empleado de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.

1. Objetivos y competencias profesionales, personales y sociales.

De conformidad con lo establecido en el artículo 9 del Real Decreto 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 formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales relacionados:**

a) Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.

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.

e) Analizar las diferentes técnicas culinarias, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias.

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.

Las COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES ALCANZADAS, en diferentes niveles, una vez superado el módulo, son las que se relacionan a continuación:

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



k) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.

1.2. Relación de cualificaciones y unidades de competencia del catálogo nacional de cualificaciones profesionales incluidas en el título.

Cualificaciones profesionales completas:

a) Cocina HOT093_2. (R.D. 295/2004, 20 febrero), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UC0259_2: Definir ofertas gastronómicas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.

UC0260_2: Preelaborar y conservar toda clase de alimentos.

UC0261_2: Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales.

UC0262_2: Preparar y presentar todo tipo de elaboraciones culinarias complejas y de creación propia para el servicio.

b) Repostería HOT0223_2. (R.D. 295/2004, 20 febrero), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UC0709_2: Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos.

UC0306_2: Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería.

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

UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en restauración.

Cualificaciones profesionales incompletas:

a) Panadería y Bollería INA015_2 (R.D. 295/2004, de 20 de febrero), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UC0036_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera.



b) Pastelería y Confitería INA107_2 (R.D. 1087/2005, de 16 de septiembre), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UC0310_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria.



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: Hostelería			Área de Competencias:		
Módulos	CC.BB.1 comunicación lingüística	CC.BB.2 razonamiento matemático	CC.BB.3 conocimiento de 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 (Real Decreto 1631/2006)								
Ciclo: Medio /PCPI			Departamento: Hostelería			Área de Competencias:		



I.E.S. Núm. 1 “Universidad Laboral”. Málaga **Programación didáctica de
Postres en Restauración**
Departamento de Hostelería
2º de Grado Medio Cocina y Gastronomía
Curso 2016/17



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 ciudadanía	CC .BB.6 cultural y artística	CC .BB.7 para aprender a aprender	CC .BB.8 autonomía e iniciativa personal
Postres en Restauración	5	5	4	3	4	3	5	5
Ofertas Gastronómicas	4	4	2	4	3	1	5	4
Técnicas Elementales de Praelaboración	1	1	1	1	1	1	1	1
Procesos Básicos de Producción Culinaria	1	1	1	1	1	1	1	1
Aprovisionamiento y conservación de Materia prima e Higiene en la manipulación.	1	1	1	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.

Nivel 5: se relaciona directamente con la materia.



1. Contenidos

2.1. Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

RA1. Organiza las tareas para la elaboración de postres de restauración analizando las fichas técnicas.

- a) Se han interpretado los diversos documentos relacionados con la producción.
- b) Se han determinado y secuenciado las distintas fases de la producción.
- c) Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas, etc.
- d) Se ha reconocido la importancia del orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo.
- e) Se han identificado y relacionado las necesidades de conservación y/o regeneración de los productos de pastelería y repostería en función de su naturaleza.
- f) Se han determinado los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos.
- g) Se ha valorado, desde el ámbito organizativo, la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

RA2. Elabora postres a base de frutas reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

- a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres a base de frutas y relacionado con sus posibilidades de aplicación.
- b) Se han distinguido y realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases del proceso para elaborar postres a base de frutas.
- c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.
- d) Se han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración.
- e) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres a base de frutas siguiendo los procedimientos establecidos.
- f) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.

g) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.

h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

RA3. Elabora postres a base de lácteos identificando métodos y aplicando procedimientos.

a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres a base lácteos.

b) Se han distinguido las distintas fases del proceso de elaboración respetando la formulación.

c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.

d) Se han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración.

e) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres a base de lácteos siguiendo los procedimientos establecidos.

f) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.

g) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.

h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

RA4. Elabora postres fritos y de sartén reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres fritos y de sartén.

b) Se han distinguido las distintas fases del proceso de elaboración.

c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.

d) Se han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración.

e) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres fritos y de sartén siguiendo los procedimientos establecidos.

f) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.

g) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.



h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

RA5. Elabora helados y sorbetes, identificando y secuenciando las fases y aplicando métodos y técnicas.

a) Se han caracterizado los diferentes tipos de helados y sorbetes.

b) Se han identificado las materias primas específicas de helados y sorbetes y verificado su disponibilidad.

c) Se han reconocido útiles, herramientas y equipos necesarios para la elaboración de helados y sorbetes.

d) Se han distinguido las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración.

e) Se han realizado los procesos de elaboración de helados y sorbetes siguiendo los procedimientos establecidos.

f) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.

g) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.

h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

RA6. Elabora semifríos reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

a) Se han caracterizado los diferentes tipos de semifríos.

b) Se han distinguido las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración.

c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.

d) Se han realizado los procesos de elaboración de semifríos siguiendo los procedimientos establecidos.

e) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.

f) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.

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



RA7. Presenta postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería justificando la estética del producto final.

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



2.

Competencias / Resultados de Aprendizaje	RA1	RA2	RA3	RA4	RA5	RA6	RA7
a) Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.	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						
e) Analizar las diferentes técnicas culinarias, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias.		X	X	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	X	X	X	X	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	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	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	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	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	X



3.



3.



3. Bloques de contenidos y contenidos mínimos

1. Organización de las tareas para las elaboraciones de postres en restauración:

- Postres en restauración. Descripción, caracterización, clasificaciones y aplicaciones.
- Documentación asociada a los procesos productivos de postres. Descripción e interpretación.
- Fases y caracterización de la producción de postres y del servicio de los mismos en restauración.
- Conservación y/o regeneración de los productos de pastelería y repostería.
- Identificación de necesidades en función de su naturaleza hasta su uso o consumo.

2. Elaboración de postres a base de frutas:

- Postres a base de frutas. Descripción, análisis, tipos, características, aplicaciones y conservación.
- Procedimientos de ejecución de postres a base de frutas. Formulaciones. Puntos clave en los diversos procedimientos. Control y valoración de resultados. Medidas correctoras.
- Elaboración de postres a base de frutas:
- Postres a base de frutas. Descripción, análisis, características, aplicaciones y conservación.
- Procedimientos de ejecución de postres a base de frutas. Formulaciones. Puntos clave en los diversos procedimientos. Control y valoración de resultados. Medidas correctoras.

3. Elaboración de postres a base de lácteos:

- Postres a base de lácteos. Descripción, análisis, tipos, características, aplicaciones y conservación.
- Procedimientos de ejecución de postres a base de lácteos. Formulaciones. Puntos clave en los diversos procedimientos. Control y valoración de resultados. Medidas correctoras.
- Elaboración de postres a base de lácteos.
- Postres a base de lácteos. Descripción, análisis, características, aplicaciones y conservación.
- Procedimientos de ejecución de postres a base de lácteos. Formulaciones. Puntos clave en los diversos procedimientos. Control y valoración de resultados. Medidas correctoras.



4. Elaboración de postres fritos y de sartén:

- Postres fritos o de sartén. Descripción, análisis, tipos, características, aplicaciones y conservación.
- Procedimientos de ejecución de postres fritos o de sartén. Formulaciones. Puntos clave en los diversos procedimientos. Control y valoración de resultados. Medidas correctoras.

5. Elaboración de helados y sorbetes:

- Helados y sorbetes. Descripción, caracterización, tipos, clasificaciones, aplicaciones y conservación.
- Funciones de las materias primas que intervienen en los diversos procesos de elaboraciones de helados y sorbetes.
- Útiles y herramientas específicos. Descripción, clasificación, ubicación y procedimientos de uso y mantenimiento.
- Organización y secuenciación de fases para la obtención de helados y sorbetes.
- Procedimientos de ejecución para la obtención de helados y sorbetes.
- Formulaciones. Puntos clave en los diversos procedimientos. Control y valoración de resultados. Medidas correctoras.

6. Elaboración de semifríos:

- Semifríos. Descripción, características, tipos, aplicaciones y conservación.
- Organización y secuenciación de fases para la obtención de semifríos.
- Procedimientos de ejecución para la obtención de semifríos.
- Formulaciones. Puntos clave en los diversos procedimientos. Control y valoración de resultados. Medidas correctoras.

7. Presentación de postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería:

- Decoración y presentación de postres emplatados. Normas y evaluación de combinaciones básicas.
- Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.
- Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabados de productos de postres emplatados. Puntos clave en los diversos procedimientos. Control y valoración de resultados. Medidas correctoras.
- Criterios de conservación.



3.1. Esquema de la organización y temporización de los contenidos.

Primer trimestre

Bloque 1

U.T. 1 Organización de las tareas para las elaboraciones de postres en restauración

Bloque 2

U.T. 2 Elaboración de postres a base de frutas

U.T. 3 Elaboración de postres a base de lácteos.

U.T. 4 *Elaboración de postres fritos y de sartén.*

Segundo trimestre

Bloque 3

U.T. 5 Elaboración de helados y sorbetes.

U.T. 6 Elaboraciones de semifríos.

Bloque 4

U.T. 7: *Presentación de postres* emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería.

El Bloque 1 tiene carácter introductorio, y ubica los contenidos que se trabajarán a lo largo del módulo.

En el Bloque 2 se incluyen las elaboraciones de base que nos servirán de soporte para la realización las elaboraciones de productos acabados de pastelería y postres del Bloque 3.

Gran parte de los contenidos incluidos en las Unidades de Trabajo contenidas en el Bloque 3 podrán impartirse junto con los contenidos de los Bloques 1 y 2, atendiendo al desarrollo del servicio en sala.

Las técnicas de acabado/decoración/presentación de las elaboraciones antes citadas, que constituyen el Bloque 4, deberán desarrollarse al final de cada Unidad de Trabajo y en especial durante el segundo trimestre

3.2. Desarrollo de las Unidades didácticas

U.D. 1 ORGANIZACIÓN DE LAS TAREAS PARA LAS ELABORACIONES DE POSTRES EN RESTAURACIÓN

Tiempo estimado: 12 horas

Conceptos

- La profesión de cocinero pastelero. El personal de pastelería. Descripción del local.
- Documentos relacionados con la producción.



- 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.
- Deontología de la profesión.
- Herramientas, material y equipos para la realización de las distintas técnicas de procedimiento. Clasificación de las mismas. Características y utilizaciones más significativas.
- Las materias primas: alimentos perecederos y no perecederos.
- 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.
- Análisis del sistema métrico de las distintas medidas de peso, capacidad, volumen y densidad que se utilizan.
- Aplicación de técnicas generales de: manipulación de alimentos, 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.
- Selección del tipo de materia prima que se va a utilizar.
- Reconocimiento de forma visual de las características más significativas de la materia prima utilizada.
- 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.

Actividades de enseñanza-aprendizaje

- Representación, mediante planos y/o dibujos, 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 pérdidas de tiempo innecesarios durante la realización de las prácticas.
- Reconocimiento de la ubicación en el local del material, equipos y herramientas y de los alimentos perecederos y no perecederos.
- Preparación simulada de la puesta a punto del puesto de trabajo para múltiples realizaciones.
- Realización de la puesta a punto de útiles, herramientas y equipos, y del lugar de trabajo.
- Comprobación y selección de las materias primas.
- Cumplimentación de la documentación utilizada para la realización de las distintas elaboraciones.
- Realización de fichas técnicas de proceso.
- Realización de vales de aprovisionamiento interno y control de materia prima.
- Representación del diagrama de proceso.

Actividades de evaluación

- Realización de test-examen.
- Reconocimiento y ubicación de materias primas, equipos, herramientas y material específico de pastelería en las instalaciones del Dpto.
- Realización de la puesta a punto del lugar de trabajo, útiles, herramientas y equipos.



- Selección de la materia prima que se va a utilizar y aplicación de técnicas de regeneración y/o preparación.

U.D. 2. ELABORACIÓN DE POSTRES A BASE DE FRUTAS

Tiempo estimado:

Conceptos

- Descripción y características de las frutas.
- Reglamento higiénico sanitario aplicable.
- Técnicas de elaboración básica de:
 1. Macedonias. 2. Compotas. 3. Cocidas en almíbar o similares. 4. Asadas.
 5. Diferentes elaboraciones con peras. 6. Ensaladas. 7. Mermeladas. 8. Salteadas 9. Escarchadas. 10. Confituras 11. Glaseadas
- Nuevas tecnologías de la elaboración de frutas.
- Técnicas base de labores auxiliares:
 - Pelar y trincar. útiles asociados.

Procedimientos

- Realización de operaciones previas a la preparación de cada fruta.
- Aplicación de técnicas de elaboración de:
 1. Macedonias. 2. Compotas. 3. Cocidas en almíbar o similares. 4. Asadas.
 5. Diferentes elaboraciones con peras. 6. Ensaladas. 7. Mermeladas. 8. Salteadas 9. Escarchadas. 10. Confituras 11. Glaseadas
- Reconocimiento visual y táctil de las características de las frutas elaboradas.
- Aplicación de nuevas tecnologías de elaboración de frutas.
- Aplicación de las técnicas base de labores auxiliares.

Actitudes

- Cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria aplicable a la manipulación de los alimentos.
- Valoración del trabajo en equipo. Orden y limpieza.
- Respeto hacia los circuitos o flujos establecidos en el local de pastelería.
- Confianza en sí mismo para aplicar las distintas técnicas de elaboración de frutas.

Actividades de enseñanza-aprendizaje



Realización de operaciones previas a la preparación de frutas.

Realización de fichas técnicas de todo tipo de elaboraciones con frutas.

Realización de los distintos diagramas de proceso de cada una de las elaboraciones de postres con frutas.

Realización de los distintos tipos de postres de frutas

Realización del cuaderno de prácticas.

Actividades de evaluación

Elaboración de los tipos de masas/ pastas. Presentación del cuaderno de prácticas.

Actividades prácticas mínimamente exigibles para esta unidad

1. Macedonias. 2. Compotas. 3. Cocidas en almíbar o similares. 4. Asadas.

5. Diferentes elaboraciones con peras. 6. Ensaladas. 7. Mermeladas. 8. Salteadas

U.D.3. ELABORACIÓN DE POSTRES A BASE DE LÁCTEOS.

Tiempo estimado: 20horas

Conceptos

- Definición y características de postres con base de lácteos.
- Clasificación de las cremas con base láctea.
- Materias primas.
- El material, equipos y herramientas.
- Técnicas de elaboración de labores auxiliares o de base a la preparación de postres con base de lácteos:
- Arroz emperatriz. Arroz con leche. Arroz condé.
- Sabayón. Flan al caramelo. Pudín diplomático. Tarta de pudín, Natillas finas. Crema catalana
- Normativa higiénica sanitaria de la elaboración de postres con base de leche.

Procedimientos

- Realización de las operaciones previas a la preparación de postres de leche.
- Aplicación de las técnicas de elaboración. Puntos de cocción.
- Aplicación de las técnicas de elaboración de:
- Arroz emperatriz. Arroz con leche. Arroz condé.



- Sabayón. Flan al caramelo. Pudín diplomático. Tarta de pudín, Natillas finas. Crema catalana
- Distinción de las características gustativas y olfativas de las distintas elaboraciones a base de leche.

Actitudes

- Cumplimiento de la normativa legal de seguridad e higiene en el trabajo

Actividades de enseñanza-aprendizaje

- Realización de operaciones previas a la preparación de elaboraciones con base de leche.
- Elaboración de los distintos tipos de elaboraciones con base de leche y derivadas
- Realización de fichas técnicas de las elaboraciones
- Cumplimentación de los documentos específicos para la elaboración de elaboraciones
- Realización del cuaderno de prácticas.
- Realización de los diagramas de proceso de cada elaboración de base de leche

Actividades de evaluación

Valoración de las actitudes de los alumnos en la realización de postres con base de leche. Realización de algún tipo de postre con base de leche significativo para la superación de la unidad de trabajo. Revisión del cuaderno de prácticas, así como de fichas técnicas y de los diagramas de procesos de cada elaboración. Presentación del cuaderno de prácticas y de la documentación empleada.

Actividades prácticas mínimamente exigibles para esta unidad

- Arroz emperatriz. Arroz con leche. Arroz condé.
- Sabayón. Flan al caramelo. Pudín diplomático. Tarta de pudín, Natillas finas. Crema catalana

U.D. 4. ELABORACIÓN DE POSTRES FRITOS Y DE SARTEN.

Tiempo estimado: 20 horas

Conceptos

- Técnicas de elaboración. Elaboración de la masa. Control de temperatura. Control de tiempos de cocción.
- Tipos de postres de sartén. Aplicaciones. Normativa legal aplicable a la preparación de postres de sartén



Procedimientos

- Realización de operaciones previas a la preparación.
- Aplicación de las técnicas de amasado.
- Aplicación de las técnicas de fritura
- Aplicación de técnicas para la presentación

Actitudes

- Respeto de las normas de higiene, prevención y seguridad en el uso de material y equipos en el desarrollo de las actividades. Trabajo en equipo.

Actividades de enseñanza-aprendizaje

- Realización de operaciones previas a la preparación de masas y pastas.
- Realización de fichas técnicas de todo tipo de postres de sartén.
- Realización de los distintos diagramas de proceso de cada una de las elaboraciones de masas y frituras de sartén.
- Realización de diferentes tipos de postres de sartén: Buñuelos de viento, Churros. Huesos de San Expedito. Pasta Orly. Pestiños. Flores. Borrachuelos de Málaga. Canutillos. Creps. Almojábanas, empanadillas de cabello de ángel, leche frita, Torrijas.
- Realización del cuaderno de prácticas.

Actividades de evaluación

- Realización de postres de sartén especiales, siguiendo las técnicas previamente realizadas en clase. Ejecución de una ficha técnica y diagrama de proceso
Presentación del cuaderno de prácticas.

Actividades prácticas mínimamente exigibles para esta unidad

Buñuelos de viento, Churros. Huesos de San Expedito. Pasta Orly. Pestiños. Flores. Borrachuelos de Málaga. Canutillos. Creps. Almojábanas, empanadillas de cabello de ángel, leche frita, Torrijas.

U.D. 5. ELABORACIONES DE HELADOS Y SORBETES.

Tiempo estimado: 20 horas

Conceptos

- Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercialización de helados.
- Definición y clasificación:



- Helado mantecado. Helado de nata. Helado de crema. Helado de leche. Helado de fruta. Helados especiales.
- Sorbete de fruta. Sorbete de leche.
- Postres de helado. Características de cada uno:
- Materia prima: leche y derivados. Grasas. Huevos y derivados. Azúcares. Alimentos exóticos. Frutas y derivados. Frutos secos y derivados. Bebidas alcohólicas. Agua potable. Proteínas de origen vegetal. Aditivos. Otros productos alimentarios.
- Proceso y equipo: Dosificación y mezcla de ingredientes. Pasteurización y refrigeración. Conservación y almacenaje. Útiles de equipos y maquinaria de elaboración y decoración. Material de limpieza.

Procedimientos

- Realización de operaciones previas a la preparación.
- Utilización de técnica de:
- Elaboración de mantecados.
- Elaboración de helados de nata, crema y fruta y helados especiales.
- Elaboración de sorbetes y derivados. - Elaboración de postres congelados.
- Elaboración de "biscuit", "parfait" y derivados. - Elaboración de bombas heladas.
- Elaboración de tartas heladas. Elaboración de copas heladas.
- Otras elaboraciones heladas: tortillas, frutas, etc...
- Utilización de cada una de las elaboraciones, según tipo de servicio, y/ o presentación y/ o conservación.

Actitudes

- Cumplimiento de la normativa legal vigente con respecto a elaboración de helados, conservación y limpieza del material utilizado.

Actividades de enseñanza-aprendizaje

- Realización de diagramas de proceso. Realización de la ficha técnica de elaboración.
- Realización de documentación específica de aprovisionamiento interno de géneros y "relevés".
- Elaboración de todo tipo de helados de:
 - Mantecado. Helado de nata. Helado de crema. Helado de fruta. Helados especiales. Sorbetes y derivados.
- Elaboración de postres congelados.

Actividades de evaluación



- Realización de las operaciones previas a la elaboración prevista.
- Realización de varios tipos de helados distintos, utilizando las técnicas más adecuadas a cada tipo, así como algún tipo de postre congelado.
- Presentación del cuaderno de prácticas con los siguientes apartados:
 - Esquema de trabajo realizado. Diagrama de proceso. Fichas técnicas de elaboración.
- Elaboración del trabajo resumen de la visita realizada, indicando las diferencias más significativas entre helado industrial y/o artesanal.
- Selección de útiles y equipos propuestos para la elaboración y/ o conservación de helados.

Actividades prácticas mínimamente exigibles para esta unidad

- Elaboración de helados de nata, crema y fruta y helados especiales.
- Elaboración de sorbetes y derivados. - Elaboración de postres congelados.
- Elaboración de "biscuit", "parfait" y derivados. - Elaboración de bombas heladas.
- Elaboración de tartas heladas. Elaboración de copas heladas.
- Otras elaboraciones heladas: tortillas, frutas, etc...

Coste aproximado 20 alumnos: 480 €

U.D. 6: ELABORACION DE SEMIFRÍOS.

Tiempo estimado: 25 horas

Conceptos

- Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercialización de helados.
- Definición y clasificación: Espumas o Mouse. Bavaroise, Carlota
- Técnicas de elaboración de los semifríos
- Características de cada uno:
 - Materia prima: leche y derivados. Grasas. Huevos y derivados. Azúcares. Alimentos exóticos. Frutas y derivados. Frutos secos y derivados. Bebidas alcohólicas. Agua potable. Proteínas de origen vegetal. Aditivos. Otros productos alimentarios.
- Proceso y equipo. Dosificación y mezcla de ingredientes. Conservación y almacenaje.



- Útiles de equipos y maquinaria de elaboración y decoración.
- Material de limpieza.

Procedimientos

- Realización de operaciones previas a la preparación de semifríos.
- Elaboración de semifríos:
 - Espuma de chocolate, de frutas, de limón, de pera, de naranja, Otras espumas
- Carlota de crema y otras
- Bavaroise de crema, Bavaroise de naranja, Bavaroise de güisqui.
- Usos más significativos de cada uno de los productos acabados semifríos.

Actitudes

- Las mismas que en el resto de las unidades.

Actividades de enseñanza-aprendizaje

- Realización de las operaciones previas a la preparación de semifríos
- Realización de las fichas técnicas de elaboración de semifríos.
- Realización de diagramas de proceso de elaboraciones de semifríos.
- Cumplimentación de la documentación específica para la elaboración de semifríos

Actividades de evaluación

- Realización de operaciones previas a la preparación de semifríos.
- Realización de elaboraciones de productos semifríos.
- Presentación del cuaderno de prácticas así como de fichas técnicas de elaboraciones de semifríos.

Actividades prácticas mínimamente exigibles para esta unidad

- Espuma de chocolate, de frutas, de limón, de pera, de naranja, Otras espumas
- Carlota de crema y otras
- Bavaroise de crema, Bavaroise de naranja, Bavaroise de whisky.

U.D. 7. PRESENTACIÓN DE POSTRES EMPLATADOS A PARTIR DE ELABORACIONES DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA.

Tiempo estimado: 30 horas

Conceptos



- Teoría del color.
- Valoración del color en la pastelería/repostería.
- Técnica de presentación de platos: normas básicas de presentación, tradicional e imaginativa.
- Materia prima de la decoración.
- Técnica de presentación de centros de frutas.
- Técnicas de tallado de frutas para guarnición.
- Técnicas de elaboración de pastas y/o elaboraciones específicas de decoración: pastillaje, crocante, mazapán, glasa real, y otras.
- Técnicas de utilización de la cobertura de chocolate. Atemperado
- Montaje de escaparates, expositores, carros etc..., de presentación de productos de pastelería/heladería, postre de cocina y/o determinados platos.

Procedimientos

- Realización de operaciones previas a la decoración y/o presentación.
- Aplicación de técnicas de presentación de centros de frutas.
- Aplicación de técnicas de tallar frutas para guarnición.
- Aplicación de técnicas para montar escaparates, expositores y/o carros para presentar productos de pastelería/repostería.

Actitudes

- 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/acabado, presentación de elaboraciones de pastelería/panadería.

Actividades de enseñanza-aprendizaje

- Realización de las operaciones previas a la decoración y/o presentación.
- Aplicación de las técnicas de presentación de diferentes tipos de centros de frutas.
- Realización de operaciones de historiar, tallar, adornar frutas y hortalizas.
- Realización de trabajos sencillos con cobertura.
- Utilización de la manga pastelera y el cartucho con productos adecuados y realización de ejercicios de decoración y/o acabado de las distintas elaboraciones de pastelería



/repostería, según modelos preestablecidos como flores, cenefas, rotulados, figuras, etc.

- Montaje de escaparates, expositores, carros, etc. para los distintos productos realizados.
- Cumplimentación de la documentación específica de aprovisionamiento interno de elementos o materias primas.
- Realización de las fichas técnicas de decoración y diagramas de proceso.

Actividades de evaluación

- Realización de operaciones de historiar (adornar) talar algún tipo de frutas.
- Montar un escaparate, expositor, y / o carro de postres y/ o productos de pastelería.
- Realización de un centro de frutas.
- Realización de trabajos sencillos con manga y / o cartucho en productos de pastelería y/ o determinados platos.
- Presentación del cuaderno de prácticas así como las fichas técnicas y diagramas de proceso de las distintas elaboraciones.

Actividades prácticas mínimamente exigibles para esta unidad

- presentación de centros de frutas.
- tallado de frutas para guarnición.
- Técnicas de elaboración de pastas y/o elaboraciones específicas de decoración: pastillaje, crocante, mazapán, glasa real, y otras.
- Técnicas de utilización de la cobertura de chocolate. Atemperado

4. Desarrollo de los temas transversales

En una programación basada en la consideración de los contenidos actitudinales como elemento sustancial de la misma el desarrollo de los temas transversales no debe ser un apartado curricular diferenciado sino un principio metodológico presente en toda su extensión.

Un profesional de la cocina debe ser también una persona socialmente madura que participa en la construcción de su comunidad, un ciudadano protagonista en el discurso de la paz y la no violencia, la tolerancia, el respeto a la diversidad, la sensibilidad medioambiental, la vida saludable, el consumo inteligente; un andaluz formado en su cultura, en la ética y en el civismo imprescindibles para la convivencia democrática llena de sentido humano.



Aunque el modelo de tratamiento que daremos a los contenidos transversales será su integración en el módulo, seremos también sensibles a un conjunto de conmemoraciones (día del árbol, día de la mujer, día de la paz, día del medio ambiente...) que nos permitirán reforzar la atención y favorecer la sensibilización de toda la comunidad educativa hacia los mencionados contenidos.

5. Metodología didáctica.

5.1. Principios Metodológicos.

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, interdisciplinares 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

5.2. Estrategias metodológicas para la organización de las sesiones teóricas.

Se realizará una breve exposición oral al iniciar cada Unidad de Trabajo a través de la cual se presentarán los contenidos, ayudando a los alumnos a captar la estructura de las ideas y a establecer conexiones entre los diferentes conceptos, relacionándolos con sus conocimientos previos.

La explicación previa del profesor será imprescindible para que el alumno adquiriera una visión general del tema. Dado el carácter eminentemente práctico del módulo y que la mayor parte de las clases se desarrollarán en el Aula de Cocina, el docente utilizará una metodología activa, dando unas premisas al inicio de la clase con las que el alumno/a deberá organizar su propio aprendizaje, por supuesto siempre con la ayuda del profesor, y en interacción con sus compañeros/as, promoviendo en él/ella un aprendizaje reflexivo, significativo y funcional, procurando para ello que los contenidos y actividades tengan sentido significativo.

Nuestra función como docentes será dinamizar y orientar todo el proceso de aprendizaje, especialmente las actividades, para conseguir que el alumno/a vea lo pragmático del módulo. Todo ello lo desarrollaremos a través de una metodología y unas estrategias de aprendizaje eminentemente activas, apoyadas en unos medios y recursos específicos y funcionales.

Será necesario que el alumno relacione significativamente el contenido del nuevo aprendizaje con los que ya posee, es decir, que se establezca algún tipo de vínculo o enlace entre lo que pretende aprender y lo que se ha aprendido previamente.

5.3. Estrategias metodológicas para la organización de las sesiones prácticas

Desarrollaremos los contenidos conceptuales de la Unidad de Trabajo en el aula-clase y en el aula taller de cocina se explicarán, analizarán y realizarán las prácticas. En el aula-cocina el alumnado se agrupará en grupos de 5 alumnos/as.

Dividiremos la metodología empleada en el desarrollo de las prácticas en dos:

Primera, sin servicios de restaurante:

Los grupos realizarán actividades con la finalidad de esta fase es la de la recuperación de las actitudes y capacidades de primero. Preparando para la segunda fase del curso en la que si se considera necesario y apropiado abrir el restaurante al público.



Segunda, con servicios de restaurante:

Los grupos realizarán el postre que se servirá en el restaurante en función a las técnicas y unidades programadas. Cada grupo realizará el mismo postre, cuando estén todas acabadas se unificarán para el servicio ofreciendo el conjunto. Las actividades realizadas siempre irán orientadas a la vida laboral que les espera. Todo se hará de la forma más realista posible, para que el alumno/a desarrolle un programa de FCT con las habilidades y aptitudes suficientes para superarlo.

Para las elaboraciones se trabajará sobre fichas-receta propuestas al alumno.

La posibilidad de estructurar un programa práctico secuenciado con la lógica tradicional, acabar con una Unidad de Trabajo para seguidamente empezar con la siguiente, crea múltiples y numerosos problemas, entre los cuales se pueden citar:

- Económicos, los productos que se elaboran, al ser perecederos debemos darles salida, consumirlos mediante el servicio de un menú para los propios alumnos o para terceros y el menú, obviamente, debe ser variado en cuanto a géneros y métodos de cocinado.
- De adaptación a la realidad del mundo productivo pues la empresa de restauración funciona sirviendo diariamente sus productos mediante la **oferta de menús o cartas**, en los que se dan la variedad de productos o sistemas de cocinado ejecutados simultáneamente, previa la puesta a punto del servicio. **La escuela, en la medida de sus posibilidades, debe adaptarse a este sistema para hacer más fácil y menos traumático el paso del alumno al mundo laboral.**

Por estas razones las Unidades de Trabajo se han estructurado con arreglo a un sistema lógico para facilitar al enseñante una visión de la materia general y completa, que a su vez deberá ir encadenado y adaptado a la realización de menús con la lógica de dificultad progresiva para la formación del alumno.

El profesor debe aplicar los métodos de cocinado básicos de los distintos géneros, elaborando los platos que mejor se adapten a su entorno, haciendo hincapié en los que corresponden a su región, sin olvidarse de la cocina internacional.

Dentro de esta estructura, y en una misma Unidad de Trabajo, hay elaboraciones con mayor dificultad y que precisan mayor atención y destreza por parte del alumno, así como de unas labores adicionales más complejas. El profesor determinará el momento en el que se deben afrontar teniendo en cuenta, además de los puntos expuestos, otros factores como pueden ser:

- Evaluación inicial del alumno.
- Estacionalidad.
- Situación presupuestaria.
- Encaje dentro del menú.



- Géneros en existencia.
- Reglas gastronómicas.
- Posibilidades de mercado.
- Valoración nutricional.
- Posibilidades de restaurante abierto al público.

Existen una serie de unidades de trabajo que se consideran transversales para todo el curso, estas son las cursadas en primero, puesto que son la base de la cocina y posteriormente la unidad de nuevas tendencias en la gastronomía y la unidad de creación a partir de un grupo de materias, de forma que en la medida de lo posible, en cuanto a tecnología disponible y capacidad de los alumnos se adaptaran los elaboraciones establecidas a las nuevas tendencias nutricionales, de presentación, de ejecución etc..., así como la iniciativa de proponer una serie de platos a ofertar en el restaurante.

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

5.4 Estrategias metodológicas para la organización de la actividad didáctica.

Tendremos que hacer una distinción clara en la organización teórica del módulo, a la organización práctica de las actividades.

En la actividad teórica:

- Realizar una introducción de los contenidos para poner en situación.
- Valorar los conocimientos previos del alumno.
- Daremos explicaciones concisas y claras centrándonos en los contenidos y apoyándonos en contenidos anteriores.
- Emplear el glosario propio de la materia.
- Emplear, en la medida de lo posible, los ejemplos cotidianos de la vida en hostelería
- Fomentar, en la medida de lo posible, la participación activa del alumnado durante la intervención del profesor, realizando preguntas y dando pie a posibles intervenciones de los alumnos y alumnas.
- Realizar preguntas para confirmar la comprensión del contenido
- Comprobar repetidamente el nivel de entendimiento y asimilación del tema por parte de los alumnos.

En aula-taller:

- Emplear la organización propia de una empresa hostelera
- Utilizar mecanismos de información típicos de las empresas hosteleras.



- Enmarcar cada elaboración en un menú con sentido real, explicando las distintas versiones.
- Emplearemos la clase demostrativa en aquellos momentos importantes, como el emplatado o con aquellos productos de precio excesivo que disponemos en contada ocasiones.

5.5 Metodología de los desdobles

Se trabajarán con el grupo conjuntamente los mismos contenidos. La evaluación se llevará a cabo entre los dos profesores del módulo. Un alumno/a superará el módulo siempre y cuando la nota de la parte práctica puesta por cada profesor sea igual a superior a 5.

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.

Actitudes y valores:

1.	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.
Aplica métodos de investigación apropiados.
2. 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
3.	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.

5.4. Criterios de calificación y recuperación

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.

Evaluación de las Unidades Didácticas



3. Procedimientos de evaluación del alumnado y criterios de calificación

3.1. Procedimientos e instrumentos de evaluación

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.

La evaluación de cada Unidad Didáctica se realizará según el siguiente esquema:

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

3.2. Criterios de calificación

Los correspondientes a las CAPACIDADES TERMINALES DE REFERENCIA y a los objetivos didácticos planteados.

Valoración Objetiva de los contenidos actitudinales y del comportamiento

Del proceso de aprendizaje del alumnado

- Pruebas de libro abierto, objetivas a de ensayo sobre los contenidos conceptuales.
- Notas del trabajo individual diario en cocina y de su participación y aportación a las actividades de grupo.
- Valoración de las actividades de síntesis individual.
- Valoración de los trabajos de investigación
- Valoración de los contenidos actitudinales y del comportamiento.

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

Criterios de calificación

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

El 20% de la nota serán las actitudes y valores anteriormente descritos.

- A) Referentes a la actitud respecto al trabajo y estudio. 50%
- B) Referentes a la convivencia y autonomía personal. 50%

El 80 % de la nota serán los criterios propios de la materia. Que podemos dividir en:



- A) Resultado olfato-gustativo de las elaboraciones realizadas. 18,75%
- B) Habilidades, destrezas 15%
- C) Sentido de organización 5%
- D) Higiene permanentes del lugar de trabajo. 10%
- E) Trabajo sobre los libros leídos, programas de interés o artículos. 5%
- F) Pruebas prácticas. 10%
- G) Pruebas teóricas 15%.
- H) Cuaderno de recetas y técnicas. 5%

Otras consideraciones

- Se evalúa con una calificación numérica (de 1 a 10), considerándose una prueba superada a partir de 5.
- Considerando que en la parte teórica algunos de los contenidos no se relacionan entre si no se contempla la evaluación continua, debiendo de aprobar todos los exámenes.
- Se realizarán pruebas escritas sobre las materias tratadas, se agruparán los temas en módulos y el módulo que sea aprobado será superado, aun así se realizara una prueba final englobando todos los contenidos teóricos, disponiendo de una recuperación antes de la evaluación final. No se hace media entre módulos en el caso de haber alguno de ellos suspenso. De no estar recuperadas todas, se calificará como suspenso.
- No se contempla la posibilidad de hacer media entre las pruebas prácticas y las teóricas teniendo una de las dos suspensas.
- Los trabajos que se encarguen serán entregados en la fecha que se establezca, siempre anterior a la fecha, para la superación del módulo han de estar entregados todos y cada uno de los trabajos encomendados y aprobados con una calificación superior a 5.

Competencias / Resultados de Aprendizaje	%	RA1	RA 2	RA 3	RA 4	RA5	RA6	RA7
<input type="checkbox"/> Referentes a la actitud respecto al trabajo y estudio.	10%	X	X	X	X	X	X	X
<input type="checkbox"/> Referentes a la convivencia y autonomía personal.	10%	X	X	X	X	X	X	X
<input type="checkbox"/> Resultado olfato-gustativo de las elaboraciones realizadas.	10 %		X	X	X	X	X	X



_Habilidades, destrezas	15%							
<input type="checkbox"/> Sentido de la organización	5 %		X	X	X	X	X	X
Uniformidad y material	5%							
<input type="checkbox"/> Higiene permanente del lugar de trabajo.	10 %		X	X	X	X	X	X
<input type="checkbox"/> Trabajo sobre los libros leídos, programas de interés o artículos.	5 %	X						
<input type="checkbox"/> Pruebas prácticas.	10 %		X	X	X	X	X	X
<input type="checkbox"/> Pruebas teóricas.	15 %	X	X	X	X	X	X	X
<input type="checkbox"/> Cuaderno de recetas y técnicas.	5 %		X	X	X	X	X	X

7. Materiales y recursos didácticos

Los recursos didácticos en este módulo son de vital importancia a la hora de poder conseguir los objetivos mínimos marcados. Se consideran como imprescindibles los siguientes:

Material Específico:

- Uniforme de cocinero/a pastelero/a completo (individual).
- Cuchillos y utillaje propio de pastelería.
- Manga pastelera con boquillas, varillas, espátula metálica (individual).
- Maquinaria y menaje específico de pastelería panadería en el aula taller.

Material didáctico:

- Vídeo. Transparencias / retroproyector.
- Fotocopias. Bibliografía

Sugerencias sobre metodología y utilización de recursos (Orden 09/10/2008)

- Elaboración de diagramas de organización y secuenciación de las diversas fases productivas.
- Elaboración de postres a base de frutas, lácteos y fritos.
- Elaboración de helados, sorbetes y semifríos.



- Decoración y presentación de postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería.

1. **Bibliografía:**

POZUELO TALAVERA, J., PÉREZ, M.A. *Repostería*. Paraninfo.

CARMEN PICAS Y ANNA VIGATA .*Técnicas de pastelería, panadería y conservación de alimentos*.

HUMANES CARRASCO, J. P. *Pastelería y Panadería*. Interamericana McGraw-Hill.

LEOPOLD BLUME. *Guía completa de las técnicas culinarias de postres*.

MICHEL ROUX. *La pasión por los postres*.

JOSÉ RIVERA PADILLA. *Cocina y pastelería*.

FERRAN ADRIA. *Los postres del Bulli*

VARIOS AUTORES. *S.XXI*

VARIOS AUTORES, *revista profesional Apicius*

ORIO BALAGUER. *La cocina de los postres*.

4. **Medidas de atención a la diversidad.**

La titulación de Técnico en Cocina acredita una competencia profesional cuyas capacidades se han desglosado en las unidades de competencia, cuyo reflejo formativo son los RESULTADOS DE APRENDIZAJE de cada módulo. Por tanto es requisito sine qua non poseer dichas capacidades para superar cualquier módulo profesional y obtener la titulación. En consecuencia, con carácter general para nuestro ámbito educativo, las medidas de atención a la diversidad estarán siempre referidas a la forma y ritmo con que los alumnos con necesidades específicas van adquiriendo las capacidades profesionales requeridas en el empleo sin que puedan suponer, en ningún caso, una modificación significativa de los objetivos del currículo.

Dicho en términos de metodología didáctica, los alumnos con necesidades específicas que cursen los estudios de Técnico en Cocina pueden y deben recibir ayuda personalizada, pero en forma de REFUERZOS EDUCATIVOS Y ADAPTACIONES CURRICULARES NO SIGNIFICATIVAS que contribuyan al logro de las capacidades profesionales previstas en el DECRETO R.D. 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establecen las enseñanzas correspondientes al título de formación profesional de técnico en cocina en la comunidad autónoma de Andalucía.

Sin embargo, en casos excepcionales, sí se podrán establecer ACI significativas en los CCFF cuando expresamente lo autorice la Dirección General de Ordenación y Planificación; por ejemplo la exención de un determinado módulo para un alumno sordo, el cambio en los contenidos por otros diferentes para un alumno ciego, etc.



5. Las actividades complementarias y extraescolares

La programación de las actividades complementarias y extraescolares debe contribuir al logro de los RESULTADOS DE APRENDIZAJE de los módulos, a las finalidades y objetivos generales de los ciclos formativos y a la finalidad educativa de la Formación Profesional; en ningún caso resultar acciones arbitrarias, fruto de la improvisación, de puro carácter lúdico e inconexas del diseño curricular.

Su concreción dependerá de circunstancias imprevisibles de tipo financiero y organizativo, de las dinámicas sociales, culturales y profesionales del entorno del centro, etc. no obstante actividades complementarias y extraescolares previsibles serán:

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	Todos	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	1ºCyG 2ºCyG	Fecha estimada	Por determinar
	Cursos/Grupos	1º y 2º cocina	Fecha estimada	Por determinar
	Cursos/Grupos	Todos	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

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

- Valoración trimestral colegiada, tras cada una de las evaluaciones, en el Departamento, respecto al nivel de desarrollo de la programación planificada y los resultados obtenidos.
- Informe trimestral y final del profesorado respecto a logros, dificultades y propuestas de mejora.
- Valoración a nivel de Centro (ETCP y Claustro) del resultado obtenido por el alumnado en pruebas externas (selectividad).

