

## **PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA**

### **MÓDULO DE PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA**

---

### **CFGM COCINAY GASTRONOMÍA 1º CURSO**

---

*CURSO ACADÉMICO:2023-2024*

**ÍNDICE:**

- 1.- Introducción.**
  - 2.- Objetivos generales.**
  - 3- Competencias profesionales, personales y sociales**
  - 4. Resultados de aprendizaje. Relación con los objetivos generales y competencias.**
  - 5.- Contenidos. Unidades didácticas. Relación con los Resultados de Aprendizaje.  
Temporalización.**
  - 6.- Metodología**
  - 7- Actividades**
  - 8.- Evaluación del proceso de aprendizaje**
  - 9.- Contenidos transversales**
  - 10.- Atención a la diversidad**
  - 11.-Materiales y Recursos Didácticos.**
  - 12.-Actividades Complementarias y extraescolares.**
  - 13.-Planes, Programas y Proyectos educativos del Centro**
  - 14.-Evaluación del proceso de enseñanza**
  - 15- Marco normativo y organización escolar**
- ANEXO 1. Resumen de los criterios de calificación.**

## 1. INTRODUCCIÓN

Esta programación está orientada al **Módulo de “Procesos básicos de pastelería y repostería” (COD:0026)** perteneciente al **Título de Grado Medio de Técnico en Cocina y Gastronomía** de la familia profesional de Hostelería y Turismo.

La normativa que lo regula es el 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. (BOE de 23 de noviembre de 2007), y la **ORDEN de 9 de octubre de 2008**, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía (BOJA 27 de noviembre de 2008).

### Identificación del TÍTULO y del Módulo:

El título de Técnico en Cocina y Gastronomía queda identificado por los siguientes elementos:

<b>Denominación:</b>	Cocina y Gastronomía.
<b>Nivel:</b>	Formación Profesional de Grado Medio
<b>Duración:</b>	2.000 horas.
<b>Familia Profesional:</b>	Hostelería y Turismo.
<b>Referente europeo:</b>	CINE-3 (Clasificación Internacional Normalizada de la Educación).

<b>DENOMINACIÓN DEL MÓDULO PROFESIONAL</b>	Procesos básicos de pastelería y repostería. <b>COD:0026</b>
<b>CURSO EN EL QUE SE IMPARTE</b>	Primer curso del Ciclo Formativo de Técnico en Cocina y Gastronomía
<b>DURACIÓN</b>	224 horas

### Relación Módulo - Unidad de Competencia

<b>0026. Procesos básicos de pastelería y repostería.</b>	<b>UC0306_2:</b> Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples
---	--

	aplicaciones para pastelería-repostería.
--	--

### Duración y distribución horaria semanal del módulo.

Según se recoge en la **Orden del 9 de octubre de 2008**, el módulo de Productos Culinarios se va a desarrollar a lo largo de **224 horas**, a razón de 7 horas semanales, durante el **primer curso** del Ciclo formativo de Grado Medio correspondiente al Título de Técnico en Cocina y Gastronomía

### Contextualización

Entorno físico y social de la localidad: El instituto se encuentra en el municipio de Mojácar IES. Rey Alabez. La zona es el Levante almeriense, que forma parte del denominado Consorcio Levante Norte. Hay que destacar que la zona en la que está ubicada la Escuela de Cocina es una zona de alto valor turístico y que la demanda de profesionales del sector servicios es elevada sobre todo en época alta.

Características del centro (IES REY ALABEZ): Se trata de un I.E.S donde se imparten las siguientes enseñanzas: ESO y los Ciclos Formativo de Cocina y Servicios en Restauración.

Perfil general del alumnado: Esta programación va enfocada a alumnos a partir de los 16 años, en su gran mayoría mayores de edad. Se trata, en general, de personas con suficiente madurez intelectual y capacidad de razonamiento. Tras la exploración inicial se observa que la mayoría del alumnado empieza el ciclo con un interés marcado y con una vocación hacia el sector de la hostelería, con ganas de incorporarse al mundo laboral.

Muchas matrículas están relacionadas con la demanda existente en este sector. El alumno medio accede a este ciclo por medio de la ESO, pruebas de acceso, o después de realizar otros ciclos. Aunque también encontramos en este nivel alumnos con grados universitarios o alumnos que provienen del mundo laboral y precisan conseguir este título formativo.

Casi la totalidad del alumnado del ciclo tiene su domicilio en los municipios más cercanos a Mojácar, como Garrucha, Turre y Vera, aunque también suele haber alumnos que provienen de municipios más alejados dado que este ciclo es la única oferta de estos estudios en la zona del levante Almeriense.

## 2. OBJETIVOS GENERALES.

Los objetivos generales y las competencias profesionales, personales y sociales relacionadas con este módulo vienen determinadas en la **Orden de 9 de octubre de 2008**, (BOJA 27 de noviembre de 2008).

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales relacionados:

Con respecto a los objetivos generales:

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

## 2.2. Objetivos de módulo

Como ya se ha mencionado anteriormente, este módulo profesional está asociado a una serie de RESULTADOS DE APRENDIZAJE que están íntimamente ligados con las realizaciones de la unidad de competencia asociada.

A diferencia de los objetivos generales, los resultados de aprendizaje son propios de cada módulo y constituyen una relación de los logros y metas que el alumno debe alcanzar al finalizar el módulo

Por lo tanto, del análisis de los resultados de aprendizaje del módulo de Técnicas Culinarias se van a enunciar, a su vez, los siguientes **objetivos relacionados específicamente con este módulo:**

1. Realizar las operaciones previas a las elaboraciones de pastelería y repostería, analizando las fichas técnicas.
2. Poner a punto los equipos de elaboración de pastelería y repostería, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos.
3. Realizar operaciones básicas de pastelería y repostería reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.
4. Obtener masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición y aplicando las técnicas relacionadas.
5. Obtener jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones, describiendo y aplicando las técnicas de elaboración.
6. Decorar el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.

### 3.-COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES

La programación del módulo irá enfocada a alcanzar o completar -junto con otros módulos- las siguientes **competencias profesionales, personales y sociales:**

COMPETENCIAS		
PROFESIONALES	PERSONALES	SOCIALES
a) Determinar las necesidades para la producción en cocina a partir de la documentación recibida.	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.	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.

b) Recepcionar, almacenar y distribuir materias primas, en condiciones idóneas de mantenimiento y conservación, hasta el momento de su utilización	k) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.	
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.		

Los objetivos generales y las competencias profesionales, personales y sociales relacionadas con este módulo vienen determinadas en la Orden de 9 de octubre de 2008, (BOJA 27 de noviembre de 2008). Asimismo, vienen determinadas en el correspondiente Real Decreto.

#### 4.- RESULTADOS DE APRENDIZAJE. RELACIÓN CON LOS OBJETIVOS GENERALES Y COMPETENCIAS.

Los resultados de aprendizaje constituyen uno de los elementos centrales en torno a los que va a girar la programación didáctica y tienen relación directa con los Objetivos generales y con las Competencias. Tanto unos como otros figuran en la Orden que desarrolla el currículo para Andalucía.

Los resultados de aprendizaje para este módulo son los siguientes:

- RA1. Realiza las operaciones previas a las elaboraciones de pastelería y repostería, analizando las fichas técnicas.
- RA2. Pone a punto los equipos de elaboración de pastelería y repostería, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos.
- RA3. Realiza operaciones básicas de pastelería y repostería reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.
- RA4. Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición y aplicando las técnicas relacionadas.
- RA5. Obtiene jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones, describiendo y aplicando las técnicas de elaboración.
- RA6. Decora el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.

**5. CONTENIDOS. UNIDADES DIDÁCTICAS. RELACIÓN CON LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE. TEMPORALIZACIÓN.**

**CONTENIDOS BÁSICOS**

*(ORDEN de 9 de octubre de 2008, (BOJA 27 de noviembre de 2008)*

<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Realización de las operaciones previas a las elaboraciones de pastelería y repostería</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Materias primas</b> en pastelería y repostería. Descripción, características, clasificaciones y aplicaciones.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Productos alternativos. Características y aplicaciones.</li> </ul> </li> <li>- Presentaciones comerciales y <b>etiquetados</b> de productos de pastelería y repostería.</li> <li>- <b>Documentos relacionados con la producción</b> en pastelería y repostería. Fichas técnicas de producción y otros documentos.</li> <li>- <b>Procesos de aprovisionamiento</b> interno y distribución de materias primas en pastelería y repostería.</li> <li>- <b>Regeneración</b> de materias primas en pastelería y repostería.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Puesta a punto de equipos e instalaciones de pastelería y repostería</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Maquinaria, batería, útiles y herramientas</b> de uso específico en pastelería y repostería.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Descripción, clasificación, ubicación, distribución y procedimientos de uso y mantenimiento.</li> </ul> </li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos. Fundamentos y características. Dispositivos de seguridad.</li> <li>– Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones.</li> <li>– Incidencias tipo en el manejo de equipos. Medidas correctoras.</li> <li>– Eliminación de residuos.</li> <li>– Operaciones de limpieza de equipos, útiles y herramientas. Control y valoración de resultados.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Realización de operaciones básicas de pastelería y repostería</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– <b>Vocabulario técnico</b> asociado a la pastelería y repostería.</li> <li>– <b>Operaciones básicas.</b> Batir, mezclar, amasar, incorporar, tamizar, y otras.             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Descripciones, caracterizaciones, tipología, métodos y aplicaciones comunes.</li> <li>. Procedimientos de ejecución, ensayos prácticos, control y valoración de resultados.</li> </ul> </li> <li>– Operaciones básicas asociadas a los útiles de pastelería y repostería.             <ul style="list-style-type: none"> <li>. Encamisado y adecuación de moldes y latas.</li> <li>. Manejo de rodillo, espátula, manga, cornet y otros posibles.</li> <li>. Procedimientos de ejecución, ensayos prácticos, control y valoración de resultados.</li> </ul> </li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Obtención de masas y pastas de múltiples aplicaciones</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Masas y pastas básicas. Descripción, análisis, clasificaciones y posibles aplicaciones.</li> <li>– Organización y secuenciación de fases para la obtención de masas y pastas.</li> <li>– <b>Masas hojaldradas:</b> fundamentos y proceso de elaboración del hojaldre. Tipos de hojaldre y formulaciones. Puntos clave en la elaboración.             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principales elaboraciones con masas hojaldradas. Control y valoración de resultados.</li> </ul> </li> <li>– <b>Masas batidas o esponjadas:</b> Fundamento y proceso de elaboración de las masas batidas o esponjadas. Formulaciones. Puntos clave en la elaboración.             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principales elaboraciones con masas batidas o esponjadas. Control y valoración de resultados.</li> </ul> </li> <li>– <b>Masas escaldadas:</b> Fundamento y proceso de elaboración de las masas escaldadas. Formulaciones. Puntos clave en la elaboración.             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principales elaboraciones con masas escaldadas. Control y valoración de resultados.</li> </ul> </li> <li>– <b>Masas fermentadas:</b> Fundamento y proceso de elaboración de las masas fermentadas. Formulaciones. Puntos clave en la elaboración.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principales elaboraciones con masas fermentadas. Control y valoración de resultados.</li> <li>– <b>Masas azucaradas: pastas de manga y pastas secas.</b> Fundamento y proceso de elaboración de las pastas de manga y pastas secas. Formulaciones. Puntos clave en la elaboración.             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principales elaboraciones de pastas de manga y pastas secas. Control y valoración de resultados.</li> </ul> </li> <li>– Elaboraciones de <b>productos populares de pastelería y repostería andaluces.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaboraciones más significativas. Descripción y procesos de elaboración. Control y valoración de resultados.</li> </ul> </li> <li>– <b>Refrigeración y/o congelación</b> de productos de pastelería y repostería.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Obtención de jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– <b>Cremas con huevo y cremas batidas.</b> Descripción, clasificación y aplicaciones. Formulaciones.             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaboración y conservación. Organización y secuenciación de fases. Puntos clave. Control y valoración de resultados.</li> </ul> </li> <li>– <b>Rellenos dulces y salados.</b> Descripción, clasificación y aplicaciones. Formulaciones.             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaboración y conservación. Organización y secuenciación de fases. Puntos clave. Control y valoración de resultados.</li> </ul> </li> <li>– <b>Jarabes.</b> Descripción, clasificación y aplicaciones. Formulaciones.             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaboración y conservación. Organización y secuenciación de fases. Puntos clave. Control y valoración de resultados.</li> </ul> </li> <li>– <b>Cubiertas y preparados a base de frutas.</b> Descripción, clasificación y aplicaciones. Formulaciones.             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaboración y conservación. Organización y secuenciación de fases. Puntos clave. Control y valoración de resultados.</li> </ul> </li> <li>– <b>Coberturas de chocolate.</b> Descripción, clasificación y aplicaciones. Formulaciones.             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Procesos de trabajo con coberturas de chocolate. Fundido, atemperado, enfriado y acondicionado/conservación. Organización y secuenciación de fases. Puntos clave. Control y valoración de resultados.</li> </ul> </li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Decoración de productos de pastelería y repostería</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Normas y combinaciones básicas.</li> <li>– Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.</li> <li>– Tendencias actuales.</li> <li>– Manejo de útiles y materiales específicos de decoración.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabado de productos de pastelería y repostería. Puntos clave. Control y valoración de resultados.</li> <li>– Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo y naturaleza de la elaboración</li> </ul>
--	---

Los contenidos los vamos a desarrollar a lo largo de 10 unidades didácticas:

1. La maquinaria y utensilios. Vocabulario técnico.
2. Las materias primas en repostería. Documentación. Fichas técnicas.
3. Las masasesponjosas.
4. Las masas azucaradas.
5. Las masasescaldadas
6. Los hojaldres.
7. Las masasfermentadas.
8. Realización y aplicación de cremas, rellenos, jarabes y otras elaboraciones.
9. Acabado, decoración y presentación de productos de pastelería y repostería.
10. Elaboración y presentación de tartas

Según se recoge en la Orden del 9 de octubre de 2008, el módulo de Procesos básicos de pastelería y repostería se va a desarrollar a lo largo de 224 horas, a razón de 7 horas semanales, durante el primer curso del Ciclo formativo de Grado Medio correspondiente al Título de Técnico en Cocina y Gastronomía

De las 7 horas semanales del módulo, 6 de las horas serán de enseñanzas prácticas y una hora será dedicada a la teoría.

Las franjas horarias semanales concretas son responsabilidad última de los equipos directivos y de la jefatura de estudios en base a las propuestas horarias de los departamentos (que pueden verse modificadas). El horario semanal para el curso actual figura en la plataforma Séneca.

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1ª hora	PBPR				
2ª hora	PBPR				
3ª hora	PBPR				
4ª hora		PBPR	PBPR		
5ª hora			PBPR		
6ª hora			PBPR		

### Temporalización:

	TRIMESTR. 1	TRIMESTR.2	TRIMESTR.3	TOTAL HORAS
1. La maquinaria y utensilios. Vocabulario técnico.	10	1	2	13
2. Las materias primas en repostería. Documentación. Fichas técnicas.	10	2	3	15
3. Masas esponjosas.	15	7	6	28
4. Las masas azucaradas	12	6	6	24
5. Las masas escaldadas	4	12	4	20
6. Los hojaldres.	3	15	6	24
7. Las masas fermentadas.	6	15	10	31
8. Realización y aplicación de cremas, rellenos, jarabes y otras elaboraciones	7	9	15	31
9. Acabado, decoración y presentación de productos de pastelería y repostería.	6	5	12	23
10. Elaboración y presentación de tartas	3	3	9	15
<b>TOTAL HORAS</b>	<b>76</b>	<b>75</b>	<b>73</b>	<b>224</b>

En las enseñanzas de cocina la secuenciación de contenidos se puede ver afectada por el desarrollo de los distintos eventos que se realizan a lo largo del curso (servicios de comedor, catas de vino, servicios especiales, jornadas gastronómicas, demostraciones, visitas de colegios etc.), al mismo tiempo también se pueden ver afectadas por el

presupuesto disponible, por eso se han distribuido las horas dedicadas a las distintas unidades a lo largo de los tres trimestres, para así ajustarse más a las circunstancias reales.

Como puede observarse en la tabla, para cada trimestre hay un grupo de unidades que se tratan con mayor profundidad.

Cada unidad contiene las horas dedicadas a la realización de exámenes, así como las actividades que estén sujetas a estos contenidos.

Los contenidos de este módulo serán el medio, el camino, por el cual se van a alcanzar los resultados de aprendizaje y las competencias. Los resultados de aprendizaje constituyen uno de los elementos centrales en torno a los que va a girar la programación didáctica y tienen relación directa con los Objetivos generales. Tanto unos como otros figuran en la Orden que desarrolla el currículo para Andalucía.

#### **Relación de los Objetivos generales con los Resultados de aprendizaje y relación de la Unidades Didácticas con los RA:**

La formación del módulo contribuye a alcanzar los **Objetivos Generales** indicados en el epígrafe 2 de esta programación.

**Los resultados de aprendizaje** para este módulo son los siguientes: *(ORDEN de 9 de octubre de 2008, (BOJA 27 de noviembre de 2008)*

RA 1. Realiza las operaciones previas a las elaboraciones de pastelería y repostería, analizando las fichas técnicas.
RA 2. Pone a punto los equipos de elaboración de pastelería y repostería, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos.
RA 3. Realiza operaciones básicas de pastelería y repostería reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.
RA 4. Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición y aplicando las técnicas relacionadas.
RA 5. Obtiene jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones, describiendo y aplicando las técnicas de elaboración.

RA 6. Decora el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.

Tabla que relaciona los Objetivos Generales del Ciclo de Cocina y Gastronomía con los resultados de aprendizaje del módulo:

Objetivos Generales del Ciclo de Cocina	Resultados de Aprendizaje del Módulo PBPR					
	R.A. 1	R.A.2	R.A. 3	R.A. 4	R.A. 5	R.A.6
Obj. G. a)	×		×	×	×	
Obj. G. b)			×			
Obj. G. c)	×	×	×	×	×	×
Obj. G. d)	×	×	×	×	×	×
Obj. G. f)						×
Obj. G. g)						×
Obj. G. h)			×	×	×	
Obj. G. i)	×	×	×	×	×	×
Obj. G. j)	×	×	×	×	×	×
Obj. G. k)			×	×	×	×

Tabla que relaciona cada una de las unidades de trabajo con los resultados de aprendizaje que contribuyen a alcanzar en mayor o menor medida:

Unidades de Trabajo	R.A.1	R.A.2	R.A.3	R.A.4	R.A.5	R.A.6
1		×				
2	×		×			
3	×		×	×		×
4	×		×	×		×
5	×		×	×		×
6	×		×	×		×
7	×	×	×	×		×
8	×	×	×		×	×
9	×				×	×
10	×	×		×	×	×

## Relación de unidades Agrupadas en bloques temáticos:

### BLOQUE TEMÁTICO 1: TEMAS PRELIMINARES

Unidad 1	
<b>TÍTULO:</b> La maquinaria y utensilios. Vocabulario técnico.	<b>TEMPORALIZACIÓN:</b> 13 HORAS
CONTENIDOS:	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Descripción, clasificación, ubicación, distribución y procedimientos de uso y mantenimiento.</li> <li>– Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos. Fundamentos y características. Dispositivos de seguridad.</li> <li>– Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones.</li> <li>– Incidencias tipo en el manejo de equipos. Medidas correctoras.</li> <li>– Eliminación de residuos.</li> <li>– Operaciones de limpieza de equipos, útiles y herramientas. Control y valoración de resultados.</li> <li>- Vocabulario técnico asociado a la pastelería y repostería.</li> </ul>	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
RA 2. Pone a punto los equipos de elaboración de pastelería y repostería, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos.	
COMPETENCIAS PERSONALES PROFESIONALES Y SOCIALES	
<p>c) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.</p> <p>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.</p>	

<b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>
--------------------------------

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

<b>Unidad 2</b>	
-----------------	--

<b>TÍTULO:</b> Las materias primas en repostería. Documentación. Fichas técnicas.	<b>TEMPORALIZACIÓN:</b> 15 HORAS
---	----------------------------------

<b>CONTENIDOS:</b>
--------------------

- |  |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Materias primas en pastelería y repostería. Descripción, características, clasificaciones y aplicaciones.</li> <li>- Productos alternativos. Características y aplicaciones.</li> <li>– Presentaciones comerciales y etiquetados de productos de pastelería y repostería.</li> <li>– Documentos relacionados con la producción en pastelería y repostería. Fichas técnicas de producción y otros documentos.</li> <li>– Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de materias primas en pastelería y repostería.</li> <li>– Regeneración de materias primas en pastelería y repostería.</li> </ul> |
|--|



**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

RA 1. Realiza las operaciones previas a las elaboraciones de pastelería y repostería, analizando las fichas técnicas.

RA 3. Realiza operaciones básicas de pastelería y repostería reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

**COMPETENCIAS PERSONALES PROFESIONALES Y SOCIALES**

- 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 cocina a partir de la documentación recibida.
- 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.

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

- 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.

**BLOQUE 2: ELABORACIÓN DE MASAS Y PASTAS DE MULTIPLES APLICACIONES**

**Unidad 3**

<b>TÍTULO:</b> 3. Las masas esponjadas.	<b>TEMPORALIZACIÓN:</b> 28 HORAS
<b>CONTENIDOS:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Materias primas, equipos y maquinaria necesarios.</li> <li>- Fichas técnicas de producción</li> <li>- Descripción, análisis, clasificación y aplicaciones de las masas esponjadas.</li> <li>- Organización y secuenciación de fases para la obtención de masas esponjadas</li> <li>- Fundamento y proceso de elaboración de las masas batidas o esponjadas. Formulaciones. Puntos clave en la elaboración.</li> <li>- Principales elaboraciones con masas batidas o esponjadas. Control y valoración de resultados.</li> <li>- Conservación y regeneración.</li> </ul>	
<b>RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>	
<p>RA 1. Realiza las operaciones previas a las elaboraciones de pastelería y repostería, analizando las fichas técnicas.</p> <p>RA 3. Realiza operaciones básicas de pastelería y repostería reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.</p> <p>RA 4. Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición y aplicando las técnicas relacionadas.</p> <p>RA 6. Decora el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.</p>	
<b>COMPETENCIAS PERSONALES PROFESIONALES Y SOCIALES</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>e) Ejecutar las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su decoración/terminación o conservación.</li> <li>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.</li> <li>k) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.</li> <li>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.</li> </ul>	

<b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>
--------------------------------

- |   |
|---|
| <p>a) Se han reconocido y clasificado las características generales de las masas esponjadas.</p> <p>b) Se han caracterizado los métodos, técnicas y procesos de obtención de masas esponjadas.</p> <p>c) Se han identificado los productos más significativos obtenidos a partir de masas esponjadas.</p> <p>d) Se han organizado y secuenciado las fases del proceso de elaboración de masas esponjadas.</p> <p>e) Se ha interpretado la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes.</p> <p>f) Se han ajustado los ingredientes a cada producto y cantidad a elaborar.</p> <p>g) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.</p> <p>h) Se ha controlado la temperatura, velocidad, tiempo y otros parámetros durante la elaboración y cocción de masas esponjadas.</p> <p>i) Se ha escudillado la masa sobre el molde o la lata de cocción, con la forma y tamaño requeridos en función del producto a obtener.</p> <p>j) Se han elaborado los productos populares de pastelería y repostería de Andalucía.</p> <p>k) Se han comprobado las características físicas y organolépticas de las masas esponjadas obtenidas.</p> <p>l) Se han identificado las masas susceptibles de conservación por tratamiento de frío.</p> <p>m) Se han descrito el procedimiento de regeneración de elaboraciones congeladas.</p> <p>n) Se han aplicado las normas de higiene alimentaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p> |
|---|

<b>Unidad 4</b>	
-----------------	--

<b>TÍTULO:</b> Las masas azucaradas.	<b>TEMPORALIZACIÓN:</b> 24 HORAS
--------------------------------------	----------------------------------

<b>CONTENIDOS:</b>
--------------------

- |   |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Materias primas, equipos y maquinaria necesarios.</li> <li>- Fichas técnicas de producción</li> <li>- Descripción, análisis, clasificación y aplicaciones de las masas azucaradas.</li> <li>- Organización y secuenciación de fases para la obtención de masas azucaradas</li> <li>- Fundamento y proceso de elaboración de las masas azucaradas. Formulaciones. Puntos clave en la elaboración.</li> <li>- Principales elaboraciones con masas azucaradas. Control y valoración de resultados.</li> <li>- Conservación y regeneración.</li> </ul> |
|---|

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

RA 1. Realiza las operaciones previas a las elaboraciones de pastelería y repostería, analizando las fichas técnicas.

RA 3. Realiza operaciones básicas de pastelería y repostería reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

RA 4. Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición y aplicando las técnicas relacionadas.

RA 6. Decora el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.

### COMPETENCIAS PERSONALES PROFESIONALES Y SOCIALES

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.

e) Ejecutar las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su decoración/terminación o conservación.

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.

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

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.

### CRITERIOS DE EVALUACIÓN

a) Se han reconocido y clasificado las características generales de las masas azucaradas.

b) Se han caracterizado los métodos, técnicas y procesos de obtención de masas azucaradas.

c) Se han identificado los productos más significativos obtenidos a partir de masas azucaradas.

d) Se han organizado y secuenciado las fases del proceso de elaboración de masas azucaradas.

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.

<b>Unidad 5</b>	
<b>TÍTULO:</b> Las masas escaldadas	<b>TEMPORALIZACIÓN:</b> 20 HORAS
<b>CONTENIDOS:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Materias primas, equipos y maquinaria necesarios.</li> <li>– Fichas técnicas de producción</li> <li>- Descripción, análisis, clasificación y aplicaciones de las masas escaldadas.</li> <li>– Organización y secuenciación de fases para la obtención de masas escaldadas.</li> <li>- Fundamento y proceso de elaboración de las masas escaldadas. Formulaciones. Puntos clave en la elaboración.</li> <li>- Principales elaboraciones con masas escaldadas. Control y valoración de resultados.</li> <li>– Conservación y regeneración.</li> </ul>	
<b>RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>	
<p>RA 1. Realiza las operaciones previas a las elaboraciones de pastelería y repostería, analizando las fichas técnicas.</p> <p>RA 3. Realiza operaciones básicas de pastelería y repostería reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.</p> <p>RA 4. Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición y aplicando las técnicas relacionadas.</p> <p>RA 6. Decora el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.</p>	
<b>COMPETENCIAS PERSONALES PROFESIONALES Y SOCIALES</b>	

- 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.
- e) Ejecutar las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su decoración/terminación o conservación.
- 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.
- k) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.
- 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.

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

- a) Se han reconocido y clasificado las características generales de las masas escaldadas..
- b) Se han caracterizado los métodos, técnicas y procesos de obtención.
- c) Se han identificado los productos más significativos obtenidos a partir de masas escaldadas.
- d) Se han organizado y secuenciado las fases del proceso de elaboración.
- 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.
- 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 obtenidas.
- m) Se han descrito el procedimiento de conservación y regeneración de elaboraciones
- n) Se han aplicado las normas de higiene alimentaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

**Unidad 6**

**TÍTULO:** Los hojaldres

**TEMPORALIZACIÓN:** 24 HORAS

**CONTENIDOS:**

- Materias primas, equipos y maquinaria necesarios.
- Fichas técnicas de producción
- Descripción, análisis, clasificación y aplicaciones de las masas hojaldradas.
- Organización y secuenciación de fases para la obtención de masas de hojaldre.
- Fundamento y proceso de elaboración de las masas escaldadas. Formulaciones. Puntos clave en la elaboración.
- Principales elaboraciones con masas de hojaldre. Control y valoración de resultados.
- Conservación y regeneración.

### **RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

RA 1. Realiza las operaciones previas a las elaboraciones de pastelería y repostería, analizando las fichas técnicas.

RA 3. Realiza operaciones básicas de pastelería y repostería reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

RA 4. Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición y aplicando las técnicas relacionadas.

RA 6. Decora el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.

### **COMPETENCIAS PERSONALES PROFESIONALES Y SOCIALES**

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.

e) Ejecutar las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su decoración/terminación o conservación.

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.

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

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.

### **CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

- a) Se han reconocido y clasificado las características generales de las masas de hojaldre.
- b) Se han caracterizado los métodos, técnicas y procesos de obtención.
- c) Se han identificado los productos más significativos obtenidos a partir de masas de hojaldre.
- d) Se han organizado y secuenciado las fases del proceso de elaboración.
- 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.
- 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 obtenidas.
- m) Se han descrito el procedimiento de conservación y regeneración.
- n) Se han aplicado las normas de higiene alimentaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

<b>Unidad 7</b>	
<b>TÍTULO:</b> Las masas fermentadas	<b>TEMPORALIZACIÓN:</b> 31 HORAS
<b>CONTENIDOS:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Materias primas, equipos y maquinaria necesarios.</li> <li>- Fichas técnicas de producción</li> <li>- Descripción, análisis, clasificación y aplicaciones de las masas fermentadas.</li> <li>- Organización y secuenciación de fases para la obtención de masas fermentadas.</li> <li>- Fundamento y proceso de elaboración de las masas escaldadas. Formulaciones. Puntos clave en la elaboración.</li> <li>- Principales elaboraciones con masas fermentadas.</li> <li>- Panes. Bollería. Control y valoración de resultados.</li> <li>- Conservación y regeneración.</li> </ul>	
<b>RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>	
RA 1. Realiza las operaciones previas a las elaboraciones de pastelería y repostería, analizando las fichas técnicas.	



RA 2. Pone a punto los equipos de elaboración de pastelería y repostería, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos.

RA 3. Realiza operaciones básicas de pastelería y repostería reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

RA 4. Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición y aplicando las técnicas relacionadas.

RA 6. Decora el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.

#### **COMPETENCIAS PERSONALES PROFESIONALES Y SOCIALES**

- 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.
- e) Ejecutar las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su decoración/terminación o conservación.
- 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.
- k) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.
- 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.

#### **CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

- a) Se han reconocido y clasificado las características generales de las masas fermentadas.
- b) Se han caracterizado los métodos, técnicas y procesos de obtención.
- c) Se han identificado los productos más significativos obtenidos a partir de masas fermentadas.
- d) Se han organizado y secuenciado las fases del proceso de elaboración.
- 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.
- 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 obtenidas.
- m) Se han descrito el procedimiento de conservación y regeneración.

n) Se han aplicado las normas de higiene alimentaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

### BLOQUE 3: CREMAS, JARABES, RELLENOS Y OTRAS ELABORACIONES

Unidad 8	
<b>TÍTULO:</b> Realización y aplicación de cremas, rellenos, jarabes y otras elaboraciones	<b>TEMPORALIZACIÓN:</b> 31 HORAS
<b>CONTENIDOS:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>– <b>Cremas con huevo y cremas batidas.</b></li> <li>– <b>Jarabes.</b></li> <li>- <b>Merengues</b></li> <li>– <b>Cubiertas y preparados a base de frutas.</b></li> <li>- <b>Semifríos: mousse y bavaroise</b></li> <li>- Descripción, clasificación y aplicaciones. Formulaciones.</li> <li>- Elaboración y conservación. Organización y secuenciación de fases. Puntos clave. Control y valoración de resultados.</li> <li>– <b>Coberturas de chocolate.</b> Descripción, clasificación y aplicaciones. Formulaciones.</li> <li>- Procesos de trabajo con coberturas de chocolate. Fundido, atemperado, enfriado y acondicionado/conservación. Organización y secuenciación de fases. Puntos clave. Control y valoración de resultados.</li> </ul>	
<b>RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>	
<p>RA 1. Realiza las operaciones previas a las elaboraciones de pastelería y repostería, analizando las fichas técnicas.</p> <p>RA 2. Pone a punto los equipos de elaboración de pastelería y repostería, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos.</p> <p>RA 3. Realiza operaciones básicas de pastelería y repostería reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.</p>	

RA 5. Obtiene jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones, describiendo y aplicando las técnicas de elaboración.

RA 6. Decora el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.

### COMPETENCIAS PERSONALES PROFESIONALES Y SOCIALES

- 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.
- e) Ejecutar las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su decoración/terminación o conservación.
- 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.
- k) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.
- 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.

### CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- 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.

**BLOQUE 4: DECORACIONES Y PRESENTACIONES**

<b>Unidad 9</b>	
<b>TÍTULO:</b> Acabado, decoración y presentación de productos de pastelería y repostería.	<b>TEMPORALIZACIÓN:</b> 23 HORAS
<b>CONTENIDOS:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Materias primas. Utillaje. Equipamiento.</li> <li>- Normas y combinaciones básicas.</li> <li>- Realización de elaboraciones y elementos decorativos.</li> <li>- Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.</li> <li>- Tendencias actuales.</li> <li>- Manejo de útiles y materiales específicos de decoración.</li> <li>- Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabado de productos de pastelería y repostería. Puntos clave. Control y valoración de resultados.</li> <li>- Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo y naturaleza de la elaboración</li> </ul>	
<b>RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>	
<p>RA 1. Realiza las operaciones previas a las elaboraciones de pastelería y repostería, analizando las fichas técnicas.</p> <p>RA 5. Obtiene jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones, describiendo y aplicando las técnicas de elaboración.</p> <p>RA 6. Decora el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.</p>	
<b>COMPETENCIAS PERSONALES PROFESIONALES Y SOCIALES</b>	
<p>e) Ejecutar las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su decoración/terminación o conservación.</p> <p>f) Realizar la decoración/terminación de las elaboraciones, según necesidades y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.</p> <p>g) Realizar el servicio de las elaboraciones, teniendo en cuenta necesidades, ámbito de la ejecución y protocolos establecidos.</p>	

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

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

- 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, de seguridad laboral y de protección ambiental

**Unidad 10**

**TÍTULO:** Elaboración y presentación de tartas

**TEMPORALIZACIÓN:** 15 HORAS

**CONTENIDOS:**

- Caracterización de las tartas. Elementos que las componen.
- Procedimientos de ejecución de las distintas elaboraciones, decoraciones y acabado
- Tartas clásicas. Nuevas tendencias.
- Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo y naturaleza de la elaboración

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

RA 1. Realiza las operaciones previas a las elaboraciones de pastelería y repostería, analizando las fichas técnicas.

RA 2. Pone a punto los equipos de elaboración de pastelería y repostería, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos.

RA 4. Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición y aplicando las técnicas relacionadas.

RA 5. Obtiene jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones, describiendo y aplicando las técnicas de elaboración.

RA 6. Decora el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.

#### **COMPETENCIAS PERSONALES PROFESIONALES Y SOCIALES**

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

#### **CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

- d) Se han organizado y secuenciado las fases del proceso de elaboración.
- 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.
- k) Se han comprobado las características físicas y organolépticas de las elaboraciones obtenidas.
- b) Se ha interpretado la ficha técnica de fabricación para el acabado del producto.
- 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, de seguridad laboral y de protección ambiental

## 6. METODOLOGÍA

Teniendo en cuenta las directrices del departamento se considerarán los siguientes métodos

- ▶ Exposición didáctica con utilización de soportes auxiliares como pizarra, pizarra electrónica, audiovisuales, informáticos, etc.
- ▶ Enseñanza programada (autoaprendizaje) Se plantean una serie de preguntas, ejercicios, trabajos o actividades prácticas sobre un tema o el desarrollo de una elaboración determinada y se insta al alumno a resolverlo por sí mismo buscando la información por sus medios o a partir de los recursos indicados por el profesor/a. Se trata de que el alumno se sienta capaz de aprender por sí mismo. Se usarán las TIC.
- ▶ Clase invertida  
Se proporciona a los alumnos los contenidos vía moodle para que los visualicen en casa antes de la clase, el trabajo en el aula consistirá en realizar proyectos para poner en práctica los conocimientos adquiridos y resolver dudas.
- ▶ Aprendizaje Basado en Proyectos (ABP)  
Consiste en la realización de un proyecto habitualmente en grupo. El proyecto es analizado previamente por el profesor. En este caso los estudiantes adquieren un papel activo.
- ▶ Aprendizaje cooperativo  
En este caso se realiza una actividad práctica grupal de forma que el éxito en la consecución de los objetivos depende del trabajo de todos los integrantes del grupo. Todos asumen el objetivo global responsabilizándose cada uno de sus objetivos propios.

- ▶ Método interrogativo  
Se plantean una serie de preguntas que los alumnos y alumnas deben contestar, puede usarse al principio de una sesión de trabajo o como complemento a las actividades prácticas, para mantener la atención del alumnado y para estimular el pensamiento reflexivo, crítico y la búsqueda de alternativas ante problemas que puedan plantearse.
- ▶ Método de la observación directa.- Se observa el trabajo y la evolución del alumno día a día, interviniendo en caso necesario y estableciendo pautas de comportamiento (sobre todo las relacionadas con la deontología profesional)

A lo largo del curso se utilizarán los métodos de forma combinada ya que es lo más motivador para los alumnos. La utilización de un método u otro estará en función de las circunstancias, de su idoneidad para alcanzar los objetivos, del tiempo disponible, de los recursos y, en particular, de las características propias del alumnado.

### **Orientaciones pedagógicas:**

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de elaboración de productos de pastelería y repostería. La elaboración de productos de pastelería y repostería incluye aspectos como:

- Ejecución y control del proceso productivo.
- Control del producto durante el proceso.
- Respuesta ante contingencias y/ o desviaciones del proceso productivo.
- Puesta a punto del lugar de trabajo.
- Manipulaciones previas de materias primas.
- Regeneración, preparación y elaboración de productos.
- Terminación presentación.
- Conservación y envasado.
- Mantenimiento de instalaciones.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- Productos de pastelería, dulces y salados (masas hojaldradas, masas batidas o esponjadas, masas escaldadas, masas fermentadas, pastas de manga y pastas secas, y productos populares de pastelería y repostería de Andalucía).
- Productos de relleno.
- Elaboración de cubiertas a base de frutas y de chocolate.



## RECURSOS DIDACTICOS

Los recursos didácticos son las herramientas que se van a utilizar en el proceso de enseñanza aprendizaje

Dentro de los recursos a utilizar vamos a considerar los siguientes:

### **En el aula polivalente**

- El aula como recurso en sí mismo, los alumnos se dispondrán según lo requiera la actividad.
- La pizarra. Refuerza visualmente las explicaciones.
- La prensa digital y publicaciones especializadas como objeto de estudio
- Libro de texto: "Procesos básicos de Pastelería y Repostería". Editorial Altamar. para el material escrito de apoyo. Para aquellas unidades que no se adaptan al manual: apuntes y fichas aportados por el profesor.
- Biblioteca de aula y departamento
- Medios audiovisuales. Ordenadores instalados en red. Internet. Páginas web.
- Uso de Google Docs. Uso de plataforma moodle

### **En el Aula-taller.**

- Aula-taller. El grupo se colocará en torno al objetivo de prácticas, también por subgrupos.
- Uniformación completa: que será aportada por los alumnos y alumnas.
- Herramientas personales de trabajo (cuchillo cebollero, puntilla...). También aportadas por el alumnado.
- Recursos aportados por el centro: mesas de trabajo, fogones individuales, horno de convección, corta fiambres, abatidor de temperatura, cámaras frigoríficas, cámaras congeladoras, máquina de vacío; pequeña maquinaria como: picadora, robot de cocina, turmix, termomix; batería y utensilios de cocina (El equipamiento y los espacios mínimos vienen detallados en la Orden que regula el título)
- El Centro también aportará: Todos aquellos géneros y materias primas necesarios para impartir las sesiones de prácticas.

El centro -a través de la administración educativa- deberá dotar de los espacios adecuados y de herramientas, utensilios y maquinaria imprescindibles para el correcto desarrollo de las enseñanzas del ciclo formativo; así como del presupuesto para los géneros necesarios para el desarrollo de las sesiones prácticas.

## **7. ACTIVIDADES**

Las actividades en el proceso de enseñanza-aprendizaje pueden servir como recurso didáctico en sí mismo y como herramienta de evaluación.

Las actividades, asimismo, son el medio por el cual se trabajan cada uno de los contenidos de las unidades de trabajo y, por tanto, van a llevar a los alumnos a alcanzar los resultados de aprendizaje y los objetivos perseguidos.

### **Tipos de actividades que se van a trabajar.**

#### **Actividades de introducción-motivación.**

Destinadas a suscitar la participación activa de los alumnos y alumnas, la reflexión del grupo y el interés por el tema. Para conseguir buenos resultados, es fundamental crear en el grupo una predisposición favorable, por lo que la actividad de introducción de la Unidad de Trabajo es de gran importancia y debe estar contextualizada según las circunstancias del alumnado.

#### **Actividades de conocimientos previos.**

Para conocer el nivel del alumnado. Estas actividades responden a la obligación de conocer el interés, las necesidades, capacidades y expectativas del alumnado. Estas se van a desarrollar, sobre todo, al inicio del curso (aunque también pueden proponerse al comienzo de las Unidades de Trabajo)

#### **Actividades de desarrollo.**

Estas actividades ayudan a trabajar los contenidos. Se llevarán a cabo a lo largo del desarrollo de la unidad de trabajo.

#### **Actividades de consolidación.**

Para reforzar lo aprendido y facilitar la autorreflexión. Usualmente se realizarán al final de la unidad y/o bloque.

#### **Actividades de recuperación.**

Se realizarán actividades de recuperación con los alumnos que no han logrado la consecución de todos los resultados de aprendizaje. Se plantearán a lo largo de los tres trimestres y en el periodo de recuperación final.

### **Actividades de ampliación.**

Destinadas a ampliar los conocimientos. Se llevan a cabo en cualquier momento del proceso educativo para los alumnos que así lo requieran o precisen.

Ante la posibilidad de encontrarnos con alumnos que lleguen a alcanzar los Resultados de Aprendizaje con facilidad, la normativa no permite impartir contenidos que no figuren expresamente en la Programación debido a su carácter de documento oficial, pero sí se permite ampliar y profundizar en los contenidos que figuran en ella.

### **Actividades de refuerzo.**

Destinadas a afianzar conocimientos. Se llevarán a cabo en cualquier momento del proceso a lo largo del curso. Se instará a los alumnos a que intenten realizar por sí mismos actividades de elaboraciones sencillas en sus casas, a modo de afianzar y reforzar los conocimientos adquiridos.

#### **Tipos de Actividades:**

- realización de trabajos (tanto en grupo como individuales)
- elaboración de esquemas y diagramas de procesos
- elaboración de fichas técnicas
- búsqueda de información y puesta en común
- desarrollo de prácticas individuales o en grupo
- desarrollo de proyectos en grupo
- completar cuestionarios
- resolución de ejercicios
- visionado de videos, películas.
- debates

#### **Agrupamientos:**

**En aula polivalente.** - gran grupo (debates), pequeño grupo homogéneo o heterogéneo (trabajos de investigación) y individual (apuntes, esquemas, fichas receta...).

**En el aula taller.**- gran grupo ( actividades de introducción); pequeño grupo homogéneo o heterogéneo (en actividades de desarrollo, los alumnos son agrupados en las denominadas “partidas” o “grupos de trabajo”, realizan un trabajo en equipo a la vez que permite al profesor hacer un seguimiento individualizado de cada alumno); e individual (actividades de recuperación, consolidación o ampliación, en el que los alumnos son emplazados a desarrollar roles como jefes o encargados, realización de fichas...).

## 8. EVALUACIÓN DEL PROCESO DE APRENDIZAJE

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*, establece que la evaluación de los aprendizajes del alumnado que cursa ciclos formativos **será continua** y se realizará por módulos profesionales.

Esta evaluación **será realizada de acuerdo con los resultados de aprendizaje, los criterios de evaluación y contenidos de cada módulo profesional, así como las competencias y objetivos generales del ciclo formativo asociados a los mismos.**

Esta Orden establece asimismo que la aplicación del proceso de evaluación continua del alumnado requerirá, en la modalidad presencial, su asistencia regular a clase y su participación en las actividades programadas para los distintos módulos profesionales del ciclo formativo.

Según estipula la legislación, es el departamento de familia profesional, a través del equipo educativo de cada uno de los ciclos formativos, el que desarrolla los procedimientos, instrumentos y criterios de calificación que se vayan a aplicar para la evaluación del alumnado, en cuya definición el profesorado tendrá en cuenta el grado de consecución de los resultados de aprendizaje de referencia, así como la adquisición de las competencias y objetivos generales del título.

Por lo tanto, la propuesta de evaluación de esta programación se adapta al **Proyecto Educativo de Centro** correspondiente, y a lo acordado por el **Departamento**.

### 8.1. El proceso de evaluación:

Según la mencionada **ORDEN de 29 de septiembre de 2010**, en su capítulo III se establece que en primer curso se realizarán al menos **tres sesiones de evaluación parcial**. Además de éstas, se llevará a cabo **una sesión de evaluación inicial** y **una sesión de evaluación final** en cada uno de los cursos académicos (sin perjuicio de lo que a estos efectos los centros docentes puedan recoger en sus proyectos educativos).

En las sesiones de evaluación se acordará también la información que, sobre el proceso personal de aprendizaje, se transmitirá a cada alumno o alumna (o representantes legales). Esta comunicación se hará por escrito y se podrá facilitar, además, mediante el sistema de información SÉNECA.

Las calificaciones de cada uno de los módulos profesionales serán decididas por el profesorado responsable de impartirlos.

Fechas	1er. mes	Final 1er. Trimestre	Final 2º Trimestre	Final 3er. Trimestre (última semana de mayo)	Final de Clases (hasta el 22 de junio)
Sesiones evaluación	Evaluación inicial	1ª sesión evaluación parcial	2ª sesión evaluación parcial	3ª sesión evaluación parcial	Evaluación final
Calificación	No lleva nota numérica	Se califica de 1 a 10	Se califica de 1 a 10	Se califica de 1 a 10	Se califica de 1 a 10

### Evaluación inicial

Como ya se ha mencionado, la **ORDEN de 29 de septiembre de 2010** establece que **debe realizarse una sesión de evaluación inicial**. Esta evaluación inicial deberá realizarse durante el primer mes desde el comienzo de las actividades lectivas y tendrá como objetivo fundamental indagar sobre las características y el nivel de competencias que presenta el alumnado en relación con los resultados de aprendizaje y contenidos de las enseñanzas que va a cursar.

### Sesiones de evaluación parcial

En el Artículo 12 de la mencionada Orden se establece que siempre que los módulos se impartan a lo largo de todo el curso escolar, además de la sesión de evaluación inicial, se realizarán al menos tres sesiones de evaluación parcial, la última de las cuales se desarrollará en la última semana de mayo.

En las sesiones de evaluación parcial se harán constar las calificaciones de los alumnos

En el caso de los alumnos que tengan evaluaciones parciales no superadas, o deseen mejorar los resultados obtenidos, éstos tendrán obligación de asistir a clases y continuar con las actividades lectivas hasta la fecha de finalización del régimen ordinario de clase que no será anterior al día 22 de junio de cada año.

### Evaluación Final

Según la **ORDEN de 29 de septiembre de 2010** el alumnado de primer curso de oferta completa que tenga **módulos profesionales no superados** mediante evaluación parcial, o desee mejorar los resultados obtenidos, tendrá obligación de asistir a clases y continuar con las actividades lectivas hasta la fecha de finalización del régimen ordinario de clase que no será anterior al día 22 de junio de cada año.

Aquellos **alumnos que quieran subir nota** tendrán que asistir durante el mes de junio y además mejorar los resultados obtenidos presentándose a los exámenes prácticos y teóricos en la evaluación final. En caso de que los alumnos saquen de media una nota más baja en esta evaluación final se aplicará lo estipulado en el **Plan de centro**

Con carácter general, la fecha de la **sesión de evaluación final** se corresponderá siempre con la finalización del régimen ordinario de clase.

### Evaluación de la práctica docente

De acuerdo con lo establecido en los Decretos que regulan las enseñanzas de los ciclos formativos de Formación en la Comunidad Autónoma de Andalucía, los profesores evaluarán los procesos de enseñanza y su propia práctica docente en relación con el desarrollo del currículo. Asimismo, evaluarán la programación docente, en virtud de su grado de desarrollo real y de su adecuación a las necesidades educativas del centro y a las características específicas del alumnado.

Se debe evaluar si se han seleccionado, secuenciado y concretado bien los objetivos y contenidos según las características y necesidades de los estudiantes, y si se ha realizado una temporalización adecuada.

También se debe evaluar la metodología, los recursos, las actividades realizadas y las herramientas de evaluación empleadas.

### Herramientas para evaluar la práctica docente

-El propio proceso de evaluación, como *feedback*

### 8.3. Instrumentos de evaluación

#### **a) Actividades de enseñanza-aprendizaje.**

Todas las actividades anteriormente mencionadas podrán utilizarse a la vez como herramientas de evaluación que permitirán obtener un valor sobre la adquisición de los R.A. y de las competencias involucradas.

Todas las actividades realizadas serán valoradas y recogidas en el cuaderno del profesor y en el cuaderno de Clase de Séneca.

Se realizarán controles –siempre que se considere necesario- para comprobar el seguimiento del módulo, con preguntas que versarán sobre las actividades de carácter práctico realizadas en el aula-taller en los días inmediatamente anteriores, y preguntas que favorezcan la autoevaluación del propio alumno/a. Serán realizados con el objetivo de obtener datos sobre la evolución del proceso de aprendizaje de cada alumno y obligarles a la reflexión. Estos controles tendrán la consideración de actividades, y serán tratados en la ponderación de nota final dentro de la categoría de “actividades”

#### **b) Pruebas/exámenes teóricos y prácticos**

Para dotarnos de flexibilidad a la hora de adaptarnos a la diversidad del alumnado y a los recursos materiales disponibles establecemos diferentes tipos de exámenes en esta programación:

- Práctico individual.
- Práctico en grupo.
- Prácticos de realización de proyectos
- Teóricos de respuesta corta.

- Teóricos de respuesta larga o de desarrollo.
- Tipo test.
- Mixtos.
- Orales
- De realización y/o exposición de trabajos

Las herramientas de examen se seleccionarán según las características del alumnado, de los recursos disponibles y del momento del desarrollo del proceso de enseñanza-aprendizaje.

Se deja abierta la posibilidad de poder realizar exámenes diferenciados según los alumnos para dar una mejor respuesta a la atención a la diversidad y a los alumnos con NEAE.

**c) Cuaderno del profesor/Fichas cotejo de alumnos/Rubricas**

Se utilizarán fichas para llevar al día el seguimiento de los alumnos.

Se utilizará también el Cuaderno del profesor (en papel o digital) y el Cuaderno de clase de Séneca para volcar todas las anotaciones.

Se usarán a su vez fichas de cotejo y rúbricas para poder realizar una evaluación lo más objetiva posible. Las rúbricas sólo se usarán para actividades de carácter complejo.



## Criterios de calificación.

### CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DEL MÓDULO DE PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

#### 1º, 2º y 3º TRIMESTRE

La evaluación será continua y se hará en base a los **Resultados de Aprendizaje y los Criterios de Evaluación**.

Para cada trimestre, la nota obtenida será la **media de las notas obtenidas en cada uno de los Criterios de Evaluación asociados a las Unidades Didácticas trabajadas en el trimestre** mediante todas las actividades teórico-prácticas diarias realizada; y los trabajos, pruebas y controles de carácter práctico o teórico propuestos.

**La nota mínima para aprobar será de 5** (media de la nota de todos los criterios de evaluación considerados en el trimestre)

Los Criterios de evaluación superados mantendrán su nota.

Para los alumnos con calificación menor a 5 se realizará al final de cada trimestre -y antes de la sesión de evaluación- una actividad de recapitulación global que englobe los Resultados de Aprendizaje del trimestre. Esta actividad servirá de **recuperación** de los Criterios de Evaluación no superados durante el trimestre. Asimismo, esta actividad dará opción a la **subida de nota** para los alumnos que así lo deseen.

#### EVALUACIÓN FINAL

La nota obtenida en la Ev. Final será la **media de las notas obtenidas** en los trimestres anteriores.

**La calificación final será un número entero entre 1 y 10**

Los alumnos con **calificación inferior a 5** tendrán la obligación de asistir a clases y continuar con las actividades lectivas hasta la fecha de finalización del régimen ordinario de clase que no será anterior al día 22 de junio de cada año.

## 8.1.- Medidas de recuperación

Como ya se mencionó, para los alumnos con calificación menor a 5 se realizará al final de cada trimestre -y antes de la sesión de evaluación- una actividad de recapitulación global que englobe los Resultados de Aprendizaje y los criterios de evaluación del trimestre. Esta actividad servirá de **recuperación** de los Criterios de Evaluación asociados a los Resultados de Aprendizaje no superados durante el trimestre. Asimismo, esta actividad dará opción a la **subida de nota** para los alumnos que así lo deseen.

Los Criterios de evaluación superados mantendrán su nota.

Los alumnos con Resultados de Aprendizaje suspensos tendrán la obligación de asistir a clases y continuar con las actividades lectivas hasta la fecha de finalización del régimen ordinario de clase que no será anterior al día 22 de junio de cada año.

Durante este periodo se realizarán actividades de refuerzo y recuperación para llegar a los Resultados de Aprendizaje no alcanzados.

Las actividades de refuerzo y recuperación consistirán en:

- Actividades prácticas en el aula taller
- Repaso de contenidos.
- Realización y exposición de trabajos
- Realización y entrega de ejercicios escritos, resúmenes y esquemas.
- Elaboración de diagramas de procesos y fichas técnicas

Estas actividades y trabajos propuestos servirán también de instrumentos de evaluación, junto con los exámenes escritos y prácticos específicos que se programen para este periodo. También se evaluará la entrega de cualquier trabajo que se haya solicitado y que todavía no se hubiera entregado.

## 8.2.- Detalle de la evaluación

### CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Concretan y explicitan el alcance real del resultado de aprendizaje con que se relacionan
- Fijan los aspectos relevantes a considerar al llevar a cabo la evaluación.
- Son elementos calibradores en la valoración del aprendizaje de los alumnos, disminuyendo el riesgo de arbitrariedades
- Tanto los resultados de aprendizaje como los criterios de evaluación deben ser públicos y conocidos por el alumnado

Según indica la normativa vigente, la evaluación se realizará por el profesorado tomando como referencia los objetivos y los criterios de evaluación de cada uno de los módulos profesionales y los objetivos generales del ciclo formativo. Asimismo se tendrán en cuenta las capacidades personales, sociales y profesionales.

**Se emplearán los siguientes Criterios de Evaluación para valorar el desarrollo de los Resultados de Aprendizaje (ORDEN de 9 de octubre de 2008)**

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
<p><b>RA 1. Realiza las operaciones previas a las elaboraciones de pastelería y repostería, analizando las fichas técnicas.</b></p>	<p>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.</p>
<p><b>RA 2. Pone a punto los equipos de elaboración de pastelería y repostería, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos.</b></p>	<p>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.</p>

	<p>g) Se han realizado las operaciones de limpieza, asegurando la total eliminación de los residuos de los productos de elaboración y de limpieza.</p> <p>h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>
<p><b>RA 3. Realiza operaciones básicas de pastelería y repostería reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.</b></p>	<p>a) Se han descrito y analizado las diversas operaciones básicas en pastelería y repostería.</p> <p>b) Se han caracterizado las diversas operaciones básicas y relacionado con su importancia en los resultados finales de los productos de pastelería y repostería.</p> <p>c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de las operaciones.</p> <p>d) Se han aplicado los diversos procedimientos teniendo en cuenta normas preestablecidas o instrucciones recibidas.</p> <p>e) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.</p> <p>f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>
<p><b>RA 4. Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición y aplicando las técnicas relacionadas.</b></p>	<p>a) Se han reconocido y clasificado las características generales de las masas y pastas básicas.</p> <p>b) Se han caracterizado los métodos, técnicas y procesos de obtención de masas y pastas.</p> <p>c) Se han identificado los productos más significativos obtenidos a partir de masas y pastas básicas.</p> <p>d) Se han organizado y secuenciado las fases del proceso de elaboración de masas y pastas básicas.</p> <p>e) Se ha interpretado la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes.</p> <p>f) Se han ajustado los ingredientes a cada producto y cantidad a elaborar.</p> <p>g) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.</p> <p>h) Se ha controlado la temperatura, velocidad, tiempo y otros parámetros durante la elaboración y cocción de masas y pastas.</p> <p>i) Se ha escudillado la masa sobre el molde o la lata de cocción, con la forma y tamaño requeridos en función del producto a obtener.</p>

	<p>j) Se han elaborado los productos populares de pastelería y repostería de Andalucía.</p> <p>k) Se han comprobado las características físicas y organolépticas de las masas/pastas obtenidas.</p> <p>l) Se han identificado las masas y pastas susceptibles de conservación por tratamiento de frío.</p> <p>m) Se han descrito el procedimiento de regeneración de elaboraciones congeladas.</p> <p>n) Se han aplicado las normas de higiene alimentaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>
<p><b>RA 5. Obtiene jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones, describiendo y aplicando las técnicas de elaboración.</b></p>	<p>a) Se han clasificado y caracterizado los diferentes tipos de rellenos, cremas, baños, coberturas, etc., en función de sus especificidades y aplicaciones.</p> <p>b) Se han caracterizado los diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de rellenos, cremas, baños, coberturas, etc.</p> <p>c) Se ha interpretado y ajustado la formulación de cada producto.</p> <p>d) Se ha identificado la función de cada uno de los ingredientes.</p> <p>e) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.</p> <p>f) Se ha seguido la secuencia de incorporación de los ingredientes.</p> <p>g) Se ha controlado la temperatura, fluidez, cocción, montado o consistencia de cada una de las elaboraciones.</p> <p>h) Se ha contrastado las características de los productos obtenidos con las especificaciones de elaboración y se han identificado las posibles medidas de corrección.</p> <p>i) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.</p> <p>j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>
<p><b>RA 6. Decora el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las</b></p>	<p>a) Se han descrito los principales elementos de decoración en pastelería y repostería y sus alternativas de uso.</p> <p>b) Se ha interpretado la ficha técnica de fabricación para el acabado del producto.</p> <p>c) Se ha identificado el proceso de utilización, regeneración y/o acondicionamiento de productos que lo precisen.</p>

<p><b>características del producto final.</b></p>	<p>d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la terminación del producto de pastelería/repostería.</p> <p>e) Se ha elegido el diseño básico o personal.</p> <p>f) Se han realizado las diversas técnicas de terminación o acabado en función de las características del producto final, siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>g) Se han dispuesto los diferentes elementos de la decoración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos.</p> <p>h) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.</p> <p>i) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.</p> <p>j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>
---	--

Además de los criterios de evaluación se tendrán en cuenta los objetivos de cada uno de los módulos profesionales y los objetivos generales del ciclo formativo reseñados en el epígrafe 2 de esta programación

## 9. ELEMENTOS TRANSVERSALES

Tomando como base la necesidad de trabajar las competencias personales y sociales y garantizar una formación integral (como estipula nuestro Sistema Educativo), se hace necesario incluir una serie de contenidos con los que enriquecer los procesos de enseñanza aprendizaje.

Los Temas Transversales que recoge esta programación no son evaluables y toman como referencia lo estipulado en el PEC. Estos se trabajarán de forma paralela y complementaria a los contenidos del currículo.

Algunos de estos Temas Transversales son:

- Convivencia en el trabajo
- Educación para la Salud
- Consumo responsable
- Igualdad y coeducación.
- Medio ambiente
- Uso de las TIC y nuevas tecnologías de manera eficiente y crítica.

Alguno de estos temas se planificará junto a las Actividades de Centro extraordinarias o extraescolares (ejemplo: conferencias, mesas redondas, charlas...)

Para ello se planificará y se traerá material didáctico a propuesta del departamento.

## 10. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

En relación con la Formación Profesional, en el Artículo 69 LEA se establece que la Administración educativa establecerá medidas de acceso al currículo, así como, en su caso, adaptaciones y exenciones del mismo, dirigidas al alumnado con discapacidad que lo precise en función de su grado de minusvalía.

En la ORDEN de 29 de septiembre de 2010, en su artículo 3, se especifica que se podrán adecuar las actividades, criterios y procedimientos de evaluación “cuando el ciclo formativo vaya a ser cursado por alumnado con algún tipo de discapacidad, garantizándose el acceso a las pruebas de evaluación. Esta adaptación en ningún caso supondrá la supresión de resultados de aprendizaje y objetivos generales del ciclo que afecten a la adquisición de la competencia general del Título.”

En caso de necesitar recursos especiales, corresponde a las Administraciones educativas dotar a los centros de los recursos necesarios para atender adecuadamente a este alumnado.

Se realizarán actividades de refuerzo aplicando las **pautas DUA** durante cada uno de los trimestres en cuanto se detecten dificultades de aprendizaje.

## 11. RECURSOS DIDÁCTICOS

Dentro de los recursos a utilizar vamos a considerar los siguientes:

### **En el aula polivalente**

- El aula como recurso en sí mismo, los alumnos y alumnas se dispondrán según lo requiera la actividad.
- La pizarra digital o clásica. Refuerza visualmente las explicaciones.
- Las publicaciones digitales especializadas como objeto de estudio
- Biblioteca de aula y departamento
- Medios audiovisuales. Ordenadores con conexión a Internet y proyector. Blogs, páginas web, youtube. Se usarán, cuando se requiera, los móviles de los alumnos/as.
- Material didáctico creado y aportado por la profesora (Documentos de texto/pdf, esquemas, fichas, diagramas de proceso y presentaciones digitales)
- Uso de Google Docs, Genially, Canva, **Uso de plataforma Moodle.**

### **En el Aula-taller.**

- Aula-taller. El grupo se colocará en torno al objetivo de prácticas, también por subgrupos.
- Uniformación completa: que será aportada por los alumnos.
- Herramientas personales de trabajo (cuchillo cebollero, puntilla...). También aportadas por el alumnado.
- Recursos aportados por el centro: mesas de trabajo, fogones individuales, horno de convección, corta fiambres, abatidor de temperatura, cámaras frigoríficas, cámaras congeladoras, máquina de vacío; pequeña maquinaria como: picadora, robot de cocina, turmix, termomix; batería y utensilios de cocina (El equipamiento y los espacios mínimos vienen detallados en la Orden que regula el título)
- El Centro también aportará: Todos aquellos géneros y materias primas necesarios para impartir las sesiones de prácticas.



## 12.-ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

### Actividades extraescolares y actividades complementarias (Propuestas del Departamento de Cocina)

Están reguladas por la ORDEN de 14-7-1998 *que regula las actividades complementarias y extraescolares y los servicios prestados por los Centros Docentes Públicos no universitarios* (BOJA 1-8-1998)

- que se den unas circunstancias óptimas para su buen desarrollo.
- Día de Andalucía: desarrollar una un desayuno mediterráneo saludable.
- Visita a un Centro donde se impartan este tipo de enseñanzas
- Visita al Parador de Turismo
- Visita a empresas del sector HORECA
- Asistencia de profesionales del sector para que hagan demostraciones monográficas sobre un determinado tema.
- ▶ Organización de desayunos saludables para las visitas de colegios de la zona que tienen lugar durante el curso.
- ▶ Asistencia a talleres y jornadas gastronómicas:
  - ▶ Juvealmería (fecha sin determinar)
  - ▶ Jornadas gastronómicas del IES Almeraya (Programado: febrero de 2024)
- ▶ Charla y *showcooking* por la jefa del Parador de Mojácar en el marco del Plan de Igualdad del Centro.
- ▶ Muestra de cocina marroquí con participación de familiares de alumnos.
- ▶ Asistencia a conferencias y charlas de profesionales del sector
- ▶ Participación en actividades organizadas por el IES Rey Alabez

**Actividad de apertura de comedor:** esta actividad engloba a otras muchas, no sólo se trata de un servicio de comedor con clientes reales, sino que es un proceso de planificación, previsión, realización y finalización durante la semana previa al servicio. Es utilizada como actividad de ampliación, consolidación, refuerzo, así como para evaluación de las unidades didácticas

## 13.-PLANES, PROGRAMAS Y PROYECTOS EDUCATIVOS DEL CENTRO

Se colabora con el Programa de bienestar emocional en el ámbito educativo, con el Plan de Actuación Digital, con el Plan de igualdad y con el Plan Lector del centro. Se remite a la programación de departamento.

## 14.-EVALUACIÓN DEL PROCESO DE ENSEÑANZA

### Evaluación de la práctica docente

De acuerdo con lo establecido en los Decretos que regulan las enseñanzas de los ciclos formativos de Formación en la Comunidad Autónoma de Andalucía, los profesores evaluarán los procesos de enseñanza y su propia práctica docente en relación con el desarrollo del currículo. Asimismo, evaluarán la programación docente, en virtud de su grado de desarrollo real y de su adecuación a las necesidades educativas del centro y a las características específicas del alumnado.

#### Instrumentos para evaluar la práctica docente:

- El propio proceso de evaluación, como *feedback*
- Uso del *questionario de evaluación de la práctica docente para nuestros* alumnos definido por el Centro
- Uso del *questionario de autoevaluación de la práctica docente* definido por el Centro.

## 15-MARCO NORMATIVO Y ORGANIZACIÓN ESCOLAR

LEYES DE EDUCACIÓN:

#### -NIVEL ESTATAL:

- ▶ **Ley Orgánica 3/2020, de 29 de diciembre**, por la que se modifica la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación (LOMLOE)
- ▶ **Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo**, de Educación (Texto consolidado)

#### -NIVEL AUTONÓMICO:

- ▶ **Ley 17/2007, de 10 de diciembre**, de Educación de Andalucía. LEA. (Texto consolidado, 2020).

ORDENACIÓN DE LA FP

- **Real Decreto 659/2023, de 18 de julio**, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional.
- **Ley orgánica 3/2022**, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional
- **Decreto 436/2008**, de 2 de septiembre, por el que se establecen la ordenación y las enseñanzas de la Formación Profesional del sistema educativo en Andalucía.

#### CURRÍCULO

- \_ **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. (BOE de 23 de noviembre de 2007).
- **Orden de 9 de octubre de 2008**, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía. (BOJA 27 de noviembre de 2008).

#### EVALUACIÓN

- **Orden de 29 de septiembre de 2010**, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación del alumnado de la FP inicial.

#### REGLAMENTO ORGÁNICO DE LOS IES

- **Decreto 327/2010, de 13 de julio**, por el que se aprueba el Reglamento Orgánico de los Institutos de Educación Secundaria.

### APLICACIÓN DE LOS CRITERIOS DE CALIFICACIÓN PARA EL CÁLCULO DE LA NOTA. DESCRIPCIÓN POR EVALUACIÓN

#### CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DEL MÓDULO DE PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

1º, 2º y 3º TRIMESTRE

La evaluación será continua y se hará en base a los **Resultados de Aprendizaje y los Criterios de Evaluación así como los objetivos generales y las competencias personales, profesionales y sociales relacionadas con este módulo.**

Para cada trimestre, la nota obtenida será la **media de las notas obtenidas en cada uno de los Criterios de Evaluación asociados a las Unidades Didácticas trabajadas en el trimestre** mediante todas las actividades teórico-prácticas diarias realizada; y los trabajos, pruebas y controles de carácter práctico o teórico propuestos.

**La nota mínima para aprobar será de 5** (media de la nota de todos los criterios de evaluación considerados en el trimestre)

Los Criterios de evaluación superados mantendrán su nota.

Para los alumnos con calificación menor a 5 se realizará al final de cada trimestre -y antes de la sesión de evaluación- una actividad de recapitulación global que englobe los Resultados de Aprendizaje del trimestre. Esta actividad servirá de **recuperación** de los Criterios de Evaluación no superados durante el trimestre. Asimismo, esta actividad dará opción a la **subida de nota** para los alumnos que así lo deseen.

#### **EVALUACIÓN FINAL**

La nota obtenida en la Ev. Final será la **media de las notas obtenidas** en los trimestres anteriores.

**La calificación final será un número entero entre 1 y 10**

Los alumnos con **calificación inferior a 5** tendrán la obligación de asistir a clases y continuar con las actividades lectivas hasta la fecha de finalización del régimen ordinario de clase que no será anterior al día 22 de junio de cada año.