

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

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

CFGM COCINA Y GASTRONOMÍA
1º CURSO

ÍNDICE

- 1.- Introducción. Contextualización.
- 2.- Objetivos generales de CF. Objetivos de módulo
- 3- Competencias
4. Resultados de aprendizaje. Relación con los objetivos generales y competencias.
- 5.Contenidos. Unidades didáctica y relación con los Resultados de Aprendizaje. Temporalización.
- 6.- Metodología
- 7- Actividades.
8. FFEOE
- 9.- Evaluación del proceso de aprendizaje
- 10-Criterios de calificación
- 11-Actividades de recuperación y mejora
- 12.- Contenidos transversales
- 13.- Atención a la diversidad
- 14.-Materiales y Recursos Didácticos.
- 15.-Actividades Complementarias y extraescolares.
- 16-Planes y Programas
- 17.-Evaluación del proceso de enseñanza y de la práctica docente
- 18- Marco normativo y organización escolar

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 **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). Las programaciones didácticas se elaborarán conforme al **artículo 29 del Decreto 327/2010, de 13 de julio**, por el que se aprueba el Reglamento Orgánico de los Institutos de Educación Secundaria y el **Decreto 147/2025, de 17 de septiembre de 2025**, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas de los Grados D y E del Sistema de Formación Profesional en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

Identificación del Módulo:

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

Identificación del MÓDULO	Procesos básicos de pastelería y repostería. COD:0026
Curso en el que se imparte:	Primer curso del Ciclo Formativo de Técnico en Cocina y Gastronomía
Duración:	192 horas

Contextualización

El centro, ubicado en una zona residencial de Mojácar-playa (C/ Albardinar 10), asiste a alumnado de Educación Secundaria Obligatoria (fundamentalmente con domicilio en Mojácar o Turre) y de FP. La FP del I.E.S. atiende en sus instalaciones (aulas-taller cocina, cafetería, aula de catas y comedor en edificio secundario, y aula ordinaria dotada de pizarra digital y equipos informáticos portátiles en edificio principal) a alumnado diverso, no solo en edad, procedencia geográfica, municipio de residencia, nivel académico o forma de acceso al ciclo formativo, sino también en motivación, intereses y perspectivas laborales y profesionales.

La oferta de FP y el vínculo con el sector productivo adquieren todo su sentido en una localidad con más de 6.000 plazas hoteleras, unos 200 negocios de hostelería y una evidente vocación turística 1, lo que tiene su reflejo en la estrecha relación entre el centro y las empresas locales-comarcales, que no solo acogen al alumnado, sino que en pocas ocasiones facilitan empleo a los estudiantes tras la formación.

2.- Objetivos generales. Objetivos de módulo

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

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

3- COMPETENCIAS

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

COMPETENCIAS

- a) Determinar las necesidades para la producción en cocina a partir de la documentación recibida.
- b) Recepcionar, almacenar y distribuir materias primas, en condiciones idóneas de mantenimiento y conservación, hasta el momento de su utilización
- c) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.
- e) Ejecutar las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su decoración/
terminación o conservación.
- f) Realizar la decoración/terminación de las elaboraciones, según necesidades y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.
- g) Realizar el servicio de las elaboraciones, teniendo en cuenta necesidades, ámbito de la ejecución y protocolos establecidos.
- h) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación para cada género o elaboración culinaria, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.
- i) Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente.
- j) Cumplir con los objetivos de la producción, actuando conforme a los principios de responsabilidad y manteniendo unas relaciones profesionales adecuadas con los miembros del equipo de trabajo.
- k) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.

Los objetivos generales y las competencias profesionales, 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.

RA./Obj. Generales	a)	b)	c)	d)	e)	f)	h)	i)	j)	Competencias
RA.1	X	X						X		a, b, i
RA.2			X					X		c
RA.3				X	X			X	X	e
RA.4				X	X		X	X	X	e, h
RA.5				X	X		X	X	X	e, h
RA.6						X		X	X	h

5.- CONTENIDOS. UNIDADES DIDÁCTICA Y RELACIÓN CON LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE. TEMPORALIZACIÓN.

CONTENIDOS BÁSICOS

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

RA.	CONTENIDOS
<p>• RA 1 Realización de las operaciones previas a las elaboraciones de pastelería y repostería</p> <p>UNIDAD 1</p>	<p>- Materias primas en pastelería y repostería. Descripción, características, clasificaciones y aplicaciones.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Productos alternativos. Características y aplicaciones. <p>- Presentaciones comerciales y etiquetados de productos de pastelería y repostería.</p> <p>- Documentos relacionados con la producción en pastelería y repostería. Fichas técnicas de producción y otros documentos.</p> <p>- Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de materias primas en pastelería y repostería.</p> <p>- Regeneración de materias primas en pastelería y repostería.</p>
<p>• RA 2 Puesta a punto de equipos e instalaciones de pastelería y repostería</p> <p>UNIDAD 2</p>	<p>- Maquinaria, batería, útiles y herramientas de uso específico en pastelería y repostería.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Descripción, clasificación, ubicación, distribución y procedimientos de uso y mantenimiento. <p>- Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos. Fundamentos y características. Dispositivos de seguridad.</p> <p>- Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones.</p> <p>- Incidencias tipo en el manejo de equipos. Medidas correctoras.</p> <p>- Eliminación de residuos.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> – Operaciones de limpieza de equipos, útiles y herramientas. Control y valoración de resultados.
<ul style="list-style-type: none"> • RA 3 Realización de operaciones básicas de pastelería y repostería <p>UNIDAD 3</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Vocabulario técnico asociado a la pastelería y repostería. – Operaciones básicas. Batir, mezclar, amasar, incorporar, tamizar, y otras. <ul style="list-style-type: none"> • Descripciones, caracterizaciones, tipología, métodos y aplicaciones comunes. . Procedimientos de ejecución, ensayos prácticos, control y valoración de resultados. – Operaciones básicas asociadas a los útiles de pastelería y repostería. <ul style="list-style-type: none"> . Encamisado y adecuación de moldes y latas. . Manejo de rodillo, espátula, manga, cornet y otros posibles. . Procedimientos de ejecución, ensayos prácticos, control y valoración de resultados.
<ul style="list-style-type: none"> • RA 4 Obtención de masas y pastas de múltiples aplicaciones <p>UNIDAD 4</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Masas y pastas básicas. Descripción, análisis, clasificaciones y posibles aplicaciones. – Organización y secuenciación de fases para la obtención de masas y pastas. – Masas hojaldradas: fundamentos y proceso de elaboración del hojaldre. Tipos de hojaldre y formulaciones. Puntos clave en la elaboración. <ul style="list-style-type: none"> • Principales elaboraciones con masas hojaldradas. Control y valoración de resultados. – Masas batidas o esponjadas: Fundamento y proceso de elaboración de las masas batidas o esponjadas. Formulaciones. Puntos clave en la elaboración. <ul style="list-style-type: none"> • Principales elaboraciones con masas batidas o esponjadas. Control y valoración de resultados. – Masas escaldadas: Fundamento y proceso de elaboración de las masas escaldadas. Formulaciones. Puntos clave en la elaboración. <ul style="list-style-type: none"> • Principales elaboraciones con masas escaldadas. Control y valoración de resultados. – Masas fermentadas: Fundamento y proceso de elaboración de las masas fermentadas. Formulaciones. Puntos clave en la elaboración. <ul style="list-style-type: none"> • Principales elaboraciones con masas fermentadas. Control y valoración de resultados. – Masas azucaradas: pastas de manga y pastas secas. Fundamento y proceso de elaboración de las pastas de manga y pastas secas. Formulaciones. Puntos clave en la elaboración. <ul style="list-style-type: none"> • Principales elaboraciones de pastas de manga y pastas secas. Control y valoración de resultados. – Elaboraciones de productos populares de pastelería y repostería andaluces. <ul style="list-style-type: none"> • Elaboraciones más significativas. Descripción y procesos de elaboración. Control y valoración de resultados. – Refrigeración y/o congelación de productos de pastelería y repostería.
<ul style="list-style-type: none"> • RA 5 Obtención de jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones <p>UNIDAD 5</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Cremas con huevo y cremas batidas. Descripción, clasificación y aplicaciones. Formulaciones. <ul style="list-style-type: none"> • Elaboración y conservación. Organización y secuenciación de fases. Puntos clave. Control y valoración de resultados. – Rellenos dulces y salados. Descripción, clasificación y aplicaciones. Formulaciones. <ul style="list-style-type: none"> • Elaboración y conservación. Organización y secuenciación de fases. Puntos clave. Control y valoración de resultados. – Jarabes. Descripción, clasificación y aplicaciones. Formulaciones. <ul style="list-style-type: none"> • Elaboración y conservación. Organización y secuenciación de fases. Puntos clave. Control y valoración de resultados. – Cubiertas y preparados a base de frutas. Descripción, clasificación y aplicaciones. Formulaciones. <ul style="list-style-type: none"> • Elaboración y conservación. Organización y secuenciación de fases. Puntos clave. Control y valoración de resultados. – Coberturas de chocolate. Descripción, clasificación y aplicaciones. Formulaciones. <ul style="list-style-type: none"> • 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.
<ul style="list-style-type: none"> • RA 6 Decoración de productos de pastelería y repostería 	<ul style="list-style-type: none"> – Normas y combinaciones básicas. – Experimentación y evaluación de posibles combinaciones. – Tendencias actuales. – Manejo de útiles y materiales específicos de decoración.

UNIDAD 6	<ul style="list-style-type: none"> – Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabado de productos de pastelería y repostería. Puntos clave. Control y valoración de resultados. – Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo y naturaleza de la elaboración
-----------------	---

Los contenidos los vamos a desarrollar a lo largo de 6 unidades didácticas:

RELACIÓN UD CON LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Todas las unidades didácticas contribuyen a alcanzar en mayor o menor medida los seis resultados de aprendizaje del módulo. No obstante, se puede relacionar cada una de las unidades con un Resultado de Aprendizaje que la engloba de forma general:

UNIDADES DIDÁCTICAS	RESULTADOS DE APRENDIZAJE
UNIDAD 1. Realización de las operaciones previas a las elaboraciones de pastelería y repostería	RA1
UNIDAD 2. Puesta a punto de equipos e instalaciones de pastelería y repostería	RA2
UNIDAD 3. Realización de operaciones básicas de pastelería y repostería	RA3
UNIDAD 4. Obtención de masas y pastas de múltiples aplicaciones	RA4
UNIDAD 5. Obtención de jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones	RA5
UNIDAD 6. Decoración de productos de pastelería y repostería	RA6

5. TEMPORALIZACIÓN DIDÁCTICA DEL CURSO

	TRIMESTRE 1º (desde 15/09/2025) hasta 19/12/2025)	TRIMESTRE 2º (desde 07/01/2026) hasta 30/03/2026)	FFEOE. (desde 09/04/2026) hasta 26/05/2026)	EVALUACIÓN FINAL MAYO 04/06/2026	PERIODO EVALUACIÓN FINAL JUNIO 24/16/2026
6 horas semanales					
UNIDAD 1. Realización de las operaciones previas a las elaboraciones de pastelería y repostería	14	10			
UNIDAD 2. Puesta a punto de equipos e instalaciones de pastelería y repostería	20	6			
UNIDAD 3. Realización de operaciones básicas de pastelería y repostería	20	10			
UNIDAD 4. Obtención de masas y pastas de múltiples aplicaciones	12	18			

UNIDAD 5 Obtención de jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones	12	18			
UNIDAD 6. Decoración de productos de pastelería y repostería	6	4	42		
TOTAL DE HORAS 192	84	46	42		20

6.- METODOLOGÍA

De acuerdo con las directrices del departamento y lo establecido en el artículo 13 del *Real Decreto 659/2023, de 18 de julio*, y en el artículo 2.1 de la *Orden de 18 de septiembre de 2025*, la metodología se basará en el **carácter activo, competencial, inclusivo y orientado a la empleabilidad** del aprendizaje.

Se utilizarán de forma combinada los siguientes **métodos de enseñanza y aprendizaje**:

- **Exposición didáctica**, para la **transmisión inicial de información, conceptos o procedimientos técnicos**
- **Autoaprendizaje**, que fomenta la autonomía y la responsabilidad en el proceso formativo.
- **Clase invertida**, destinada a optimizar el tiempo de aula mediante el trabajo previo individual y el desarrollo práctico durante la sesión presencial.
- **Aprendizaje Basado en Proyectos (ABP)**, favoreciendo la integración de los resultados de aprendizaje mediante la resolución de tareas contextualizadas en entornos reales o simulados.
- **Aprendizaje cooperativo**, promoviendo la interacción, la corresponsabilidad y la adquisición de competencias sociales y para la empleabilidad.
- **Tutorización entre iguales**, con el objetivo de reforzar la colaboración, la autonomía y el aprendizaje entre compañeros.

Durante el desarrollo del módulo, la **selección y combinación de los métodos** se realizará atendiendo a:

- La naturaleza de los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.
- Las características del grupo y del contexto formativo.
- Los recursos humanos y materiales disponibles.
- El tiempo asignado y la fase del proceso de enseñanza-aprendizaje.

La metodología mantendrá un enfoque **competencial, inclusivo y adaptado al entorno profesional real**, promoviendo la participación, la aplicación práctica del conocimiento y la adquisición de competencias profesionales, personales y sociales vinculadas al perfil profesional del título.

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.

7- ACTIVIDADES

Las actividades constituyen un eje vertebrador del proceso de enseñanza-aprendizaje y cumplen una doble función: **actuar como recurso didáctico** y **servir como instrumento de evaluación** del grado de adquisición de los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación establecidos en el currículo. Los tipos de actividades que se desarrollarán son los siguientes:

- **Introducción y motivación**
- **Conocimientos previos**
- **Desarrollo.**
- **Consolidación**
- **Refuerzo y mejora**

Tipología de Actividades:

Para el desarrollo de los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación del módulo, el alumnado participará en actividades de diversa naturaleza, combinando el trabajo teórico, práctico y digital, tanto de forma individual como colaborativa. Entre ellas se incluyen:

- **Elaboración de trabajos y/o creación de presentaciones digitales**
- **Exposiciones orales**
- **Elaboración de esquemas, diagramas y mapas de procesos**
- **Cumplimentación de fichas técnicas**
- **Búsqueda, análisis y puesta en común de información**
- **Desarrollo de prácticas en el aula-taller tanto de forma individual como grupal**
- **Desarrollo de proyectos grupales (ABP).**
- **Cumplimentación de cuestionarios**
- **Realización de ejercicios de autoevaluación**
- **Elaboración de bocetos de emplatados**

Estas actividades se combinarán a lo largo del curso en función de los RAs trabajados, los recursos disponibles, y la evolución y características del alumnado.

Se adecuarán **las actividades formativas conforme a las pautas DUA** cuando el módulo vaya a ser cursado por alumnado que presente discapacidad o cualquier otra **necesidad específica de apoyo educativo o formativo**.

Actividad de realización de servicios de comedor (apertura del comedor didáctico)

Esta actividad, **de carácter departamental y transversal**, integra un conjunto de actuaciones formativas que van más allá del propio servicio con clientes reales. Supone un **proceso completo de planificación, previsión, ejecución y evaluación**, desarrollado durante la semana previa a cada servicio.

Se concibe como una **actividad integradora**, que permite aplicar los conocimientos y destrezas adquiridos en los diferentes módulos del ciclo. Por su naturaleza, cumple funciones de **ampliación, consolidación, refuerzo y evaluación** de los aprendizajes, contribuyendo al desarrollo de las competencias profesionales, personales y sociales propias del perfil profesional.

Su realización se llevará a cabo a lo largo del curso, en las fechas establecidas por los **equipos educativos de los ciclos de Cocina y de Servicios**, siguiendo la programación conjunta del departamento.

Los alumnos de primer curso participarán ejecutando actividades de apoyo en cocina durante las horas de comedor y elaborando la comida de familia del personal.

AULA ATECA

Se colabora con el Programa Aula Ateca como parte del desarrollo intermodular de las enseñanzas, El presente módulo forma parte del desarrollo del Proyecto integrado de 2º curso al igual que el resto de los módulos que forman el currículo del título.

Actividad propuesta por este módulo:

- Trabajo colaborativo por grupos de búsqueda de información usando uso de las tecnologías y puesta en común.

8. FFEOE (Fase de Formación en Empresa u Organismo Equiparado)

Según la Orden de 26 de septiembre de 2025, por la que se regula la fase de formación en empresa u organismo equiparado de los grados D y E del Sistema de Formación Profesional de la Comunidad Autónoma de Andalucía.

La fase de formación en la empresa u organismo equiparado en régimen general para este grado D tendrá una **duración del 25 por ciento** de la duración total del currículo del ciclo formativo o curso de especialización. **Incluirá el 20 por ciento de los resultados de aprendizaje** de los módulos que compongan el ciclo formativo.

Resultados de Aprendizaje en la FFEOE:

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

Las Actividades que deben realizar en la empresa u organismo equiparado son:

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

HORAS SEMANALES EN EMPRESA	HORAS SEMANALES EN CENTRO	RA	CRITERIOS	ACTIVIDAD FORMATIVA
6	0	R.A.6.Decora el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.	d,e,f,g,h,i, j	Decorar el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.

Antes de la FFEOE

En la sesión de evaluación parcial anterior a la incorporación del alumnado a la fase de formación en empresa u organismo equiparado, el profesorado o personal experto que imparta módulos que contribuyan a la adquisición de las competencias relativas a los riesgos específicos y las medidas de prevención y protección de riesgos laborales en las actividades profesionales correspondientes valorarán y calificarán la adquisición de tales competencias como «Superado» o «No superado» no pudiendo acudir a la FFEOE, tampoco podrán realizar la FFEOE los menores de 15 años. En caso de que el alumnado reúna alguna de estas circunstancias permanecerán durante el curso en el centro formativo realizando todas aquellas actividades que iban a desarrollar en la FFEOE.

Seguimiento de la FFEOE

Conforme al artículo 16.1 de la Orden de 18 de septiembre de 2025, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica, el **seguimiento de aquellos resultados de aprendizaje** que se desarrollen durante la formación en empresa u organismo equiparado será **responsabilidad de la persona que ejerza la tutoría dual docente**.

Para garantizar el contacto permanente entre el centro docente y la empresa el profesorado **realizará el seguimiento bien de manera presencial, bien utilizando los medios telemáticos o virtuales** a su alcance, en virtud del artículo 13.2 del Decreto 147/2023, de 17 de septiembre.

El seguimiento se llevará a cabo cada vez que el alumnado complete un periodo aproximado de entre 60 y 90 horas de estancia en la empresa.

Las empresas u organismos equiparados que participen en la fase de formación deberán designar, al menos, a una persona que **ejercer la tutoría dual de empresa**. El/a **Tutor/a realizará las actividades formativas** orientadas al desarrollo de los resultados de aprendizaje establecidos en el plan de formación y realizará un informe cualitativo, el que **valorará cada resultado de aprendizaje en los términos de «Superado» o «No superado»**. Cuando la valoración sea «No superado», se motivará expresamente el sentido de tal decisión.

Periodo de realización de la fase de formación en empresa u organismo equiparado

CURSO 25-26: 1º COCINA				
INICIO	FIN	DÍAS SEMANA	HORAS DIARIAS	HORAS TOTALES
8 ABRIL (miércoles)	26 MAYO (martes)	5 DÍAS A LA SEMANA	6 h	200 h

La **FFEOE dará comienzo el día 8 de abril** y terminará aproximadamente dependiendo del horario de la empresa el 26 de mayo.

Este horario se adecuará a las características de la oferta formativa, la estacionalidad del sector productivo y la disponibilidad de plazas formativas en las empresas u organismos equiparados.

Debido a la estacionalidad del sector Hostelero se pueden producir situaciones excepcionales. Se requerirá autorización expresa de la Delegación Territorial competente en materia de educación para realizar la FFEOE cuando concurren dichas circunstancias según dicta la normativa.

Asignación del alumnado.

El centro docente, en colaboración con la empresa asignará los puestos formativos en la misma al alumnado conforme a unos criterios objetivos acordes con la actividad de la empresa. En todo caso, dichos criterios deberán ser públicos, respetar el principio de no discriminación y ser coherentes con la actividad de la empresa u organismo equiparado.

Interrupción de la actividad formativa durante la fase de formación en la empresa u organismo equiparado.

La dirección del centro docente, previo acuerdo del equipo docente y a instancias de la empresa u organismo equiparado o de oficio, podrá interrumpir la fase de formación en empresa u organismo equiparado de una persona en formación, bien por incumplimiento de los compromisos adquiridos para la realización del periodo de formación en empresa, bien por cualquier circunstancia sobrevenida debidamente justificada.

En el caso de incumplimiento, el equipo docente valorará si el alumnado:

- Realiza esta fase de formación en otra empresa u organismo equiparado, ya sea en el mismo curso o en un curso posterior, o

b) Alcanza en el centro docente los resultados de aprendizaje no desarrollados en la empresa, siempre que se cumplan los requisitos mínimos establecidos en la normativa.

Si la persona en formación acumula un **número de faltas superior al 30 por ciento de la duración de la fase de formación** en empresa u organismo equiparado en el curso académico en el que se encuentre matriculado, **por causas de fuerza mayor**, el equipo docente valorará una de las siguientes opciones:

- a) Ampliar el periodo de la fase de formación en empresa, en función del grado de consecución de los resultados de aprendizaje que estuvieran previstos para ese periodo en su plan de formación individual.
- b) Completar su fase de formación en una empresa u organismo equiparado diferente al inicialmente establecido, en el mismo curso o en un curso posterior.
- c) Adquirir los resultados de aprendizaje que no se hubieran desarrollado en la empresa, en el centro docente en el que se encuentre matriculado.

En este caso si el equipo docente valora que el alumnado debe de continuar en el centro formativo, este tendrá que asistir a clase y realizar las actividades que permitan adquirir el Resultado o los Resultados de aprendizaje que no se han terminado en la empresa u organismo equiparado a través de los Criterios de Evaluación asignados a esta fase.

La exención de la fase de formación en empresa u organismo equiparado

Se producirá únicamente en el marco del régimen general, y podrá ser total o parcial, según la experiencia laboral previamente acreditada por la persona interesada y el grado de correspondencia con las actividades formativas recogidas en su plan de formación individual.

Evaluación de la fase de formación en empresa u organismo equiparado

La persona responsable de la **tutoría dual de empresa colaborará** en la evaluación de los resultados de aprendizaje trabajados conjuntamente entre centro de formación y la empresa u organismo equiparado y **esta valoración será recogida por la persona que ejerza la tutoría dual docente**, de conformidad con el artículo 27.3 del Decreto 147/2025, de 17 de septiembre.

Para la evaluación y calificación del módulo se tendrán en cuenta el informe cualitativo emitido por la persona que ejerza la tutoría dual de empresa. Las notas obtenidas de los Criterios evaluados se integrarán en la calificación final de la misma forma que el resto de criterios evaluados en el centro según el procedimiento que se detalla en esta programación.

Procedimientos para la recuperación de los resultados de aprendizaje no alcanzados durante la fase de formación en empresa.

Los alumnos que no alcancen los resultados de aprendizaje durante la FFEOE tendrán que acudir a clase en el periodo establecido para la recuperación y realizar las actividades y pruebas programadas para ello según se detalla en esta programación.

Medidas necesarias para la adaptación metodológica y organizativa de la fase de formación en empresa.

Se realizarán las adaptaciones razonables de las actividades de formación que aseguren la igualdad de oportunidades y la accesibilidad universal, así como el cumplimiento de la normativa en materia de prevención de riesgos laborales y protección del menor. Estas adaptaciones **en ningún caso supondrán la modificación o supresión** de los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación ni a la adquisición de la competencia general del título.

Para todo lo referente con el seguimiento y la coordinación de la fase FFEOE se remite a la programación de departamento.

9. EVALUACIÓN DEL PROCESO DE APRENDIZAJE

a) Criterios generales para la superación de los módulos, incluyendo fase en la FFEOE.

Orden de 18 de septiembre de 2025, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de los grados D y E del Sistema de Formación Profesional en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

La **evaluación** de los aprendizajes del alumnado que cursa grados D del Sistema de Formación Profesional en la Comunidad Autónoma de Andalucía **será objetiva, continua, formativa e integradora de las competencias adquiridas en el centro y en la empresa u organismo equiparado.**

Debe permitir **verificar adquisición de las competencias profesionales y para la empleabilidad, tomando como referencia los resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación** establecidos en la norma básica y en el desarrollo autonómico correspondiente garantizando, que el esfuerzo, el rendimiento y la adquisición de los aprendizajes sean valorados y reconocidos con objetividad. Asimismo, se tendrá en cuenta la diferente contribución de los resultados de aprendizaje y de los criterios de evaluación en la adquisición de las competencias de cada título, así como, en su caso, las necesarias adaptaciones del proceso de evaluación a las características peculiares de cada sector productivo contenidas en las diferentes programaciones didácticas.

En virtud de lo establecido del artículo 27.5 y 27.6 del Decreto 147/2025, de 17 de septiembre, en la modalidad presencial, **la evaluación continua de los aprendizajes requerirá la asistencia regular y obligatoria**, tanto en el centro docente como en la fase de formación en empresa u organismo equiparado, **de al menos el 80 por ciento de la duración total del módulo**, ámbito o proyecto, a partir de la fecha en la que el alumnado se haya matriculado. **En caso de superar el 20% de faltas el alumno perderá el derecho a evaluación continua.** La pérdida de derecho de evaluación continua se explicará en un apartado posterior.

La evaluación del alumnado será realizada por el profesorado que imparta cada módulo. Cuando los resultados de aprendizaje se adquieran tanto en el centro docente como en la

empresa u organismo equiparado, la evaluación será responsabilidad del personal docente. La persona encargada de la **tutoría dual de empresa colaborará en la evaluación mediante la valoración cualitativa** de las actividades desarrolladas en la empresa u organismo equiparado vinculadas a los resultados de aprendizaje que se hayan trabajado conjuntamente entre centro de formación y la empresa u organismo equiparado.

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**.

Evaluación en la FFEOE

Evaluación de la fase de formación en empresa u organismo equiparado.

El seguimiento de aquellos resultados de aprendizaje que se desarrollen tanto en el centro docente como durante la formación en empresa u organismo equiparado será responsabilidad de la persona que ejerza la tutoría dual docente. La persona responsable de la tutoría dual de empresa colaborará en la evaluación de los resultados de aprendizaje trabajados conjuntamente entre centro de formación y la empresa u organismo equiparado y esta valoración será recogida por la persona que ejerza la tutoría dual docente, de conformidad con el artículo 27.3 del Decreto 147/2025, de 17 de septiembre.

Cada docente ajustará en su correspondiente módulo la evaluación y posterior calificación en consonancia con el informe al que se refiere el apartado anterior. La calificación del módulo integrará la valoración del centro y de la empresa conforme a lo recogido en la programación didáctica y será responsabilidad final del equipo docente y del centro.

Las personas que ejerzan la tutoría dual de empresa realizarán un informe cualitativo, conforme el Anexo XIV, en el que valorarán cada resultado de aprendizaje en los términos de «Superado» o «No superado». Cuando la valoración sea «No superado», se motivará expresamente el sentido de tal decisión.

De acuerdo con las directrices del departamento, la calificación del módulo se obtendrá a partir de las observaciones registradas en una hoja de cotejo, conforme a las entrevistas mantenidas con la persona responsable de la tutoría dual de empresa, en relación con las actividades, criterios y resultados de evaluación asignados a la FFEOE, junto con la valoración final emitida por la tutoría dual de empresa.

Las notas obtenidas de los Criterios evaluados se integrarán en la calificación final de la misma forma que el resto de criterios evaluados en el centro según el procedimiento que se detalla en esta programación.

La persona responsable de la tutoría dual de **empresa** podrá participar e informar de su valoración en la sesión de evaluación correspondiente según lo establecido en el proyecto educativo del centro.

El refuerzo de los resultados de aprendizaje, si así fuera necesario para alcanzar una evaluación positiva del módulo, se realizará en el centro docente conforme a lo que establecido en el **Apartado de refuerzo y recuperaciones**.

Resultados de Aprendizaje en la FFEOE

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

b) Diferente contribución, de cada resultado de aprendizaje para alcanzar las competencias profesionales.

Resultado de Aprendizaje	Competencias (apartado 3)
RA.1 Realiza las operaciones previas a las elaboraciones de pastelería y repostería, analizando las fichas técnicas.	a, b, i
RA.2 Pone a punto los equipos de elaboración de pastelería y repostería, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos.	c
RA.3 Realiza operaciones básicas de pastelería y repostería reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.	e
RA.4 Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición y aplicando las técnicas relacionadas.	e, h
RA.5 Obtiene jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones, describiendo y aplicando las técnicas de elaboración.	e, h
RA.6 Decora el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.	h

C) PROCESO DE EVALUACIÓN.

Sesiones de evaluación

En este **Módulo de Procesos Básicos de Pastelería y Repostería** habrá, **dos sesiones de evaluación parcial** dentro del periodo lectivo. Además de estas, se llevarán a cabo **una sesión de evaluación inicial y dos sesiones de evaluación final** en cada uno de los cursos académicos, recogido en el proyecto educativo.

Con el fin de garantizar el derecho del alumnado y de las familias a participar en el proceso educativo de sus hijos e hijas, los tutores y tutoras, **informarán, al finalizar cada evaluación parcial y final, al alumnado o a sus representantes legales**, sobre su aprovechamiento académico y sobre la evolución de su proceso de aprendizaje. Esta información se referirá a los resultados de aprendizaje establecidos en el currículo y a los progresos y dificultades detectadas en la consecución de dichos resultados.

TIPO DE EVALUACIÓN	EVALUACIÓN INICIAL 1er. Mes	1ª EV. PARCIAL	2ª EV. PARICAL	EVALUACIÓN FINAL	EVALUACIÓN FINAL
FECHAS	(08/10/2025)	(17 diciembre)	(25 marzo)	(4 de junio)	(24 de junio)

Evaluación inicial

Tendrá lugar en el plazo de un mes desde el comienzo de las actividades lectivas, y tendrá como objetivo fundamental conocer las características y el nivel de competencias que presenta el alumnado en relación con los resultados de aprendizaje del módulo para poder hacer las adaptaciones necesarias. No lleva calificación numérica.

La evaluación inicial se llevará a cabo durante las primeras semanas y para ello **se usarán instrumentos de evaluación variados** según la presente programación. Para ello, se tendrá en cuenta **principalmente la observación diaria**, así como **otras herramientas**. La evaluación inicial del alumnado **en ningún caso consistirá exclusivamente en una prueba objetiva**.

Sesiones de evaluación parcial

Se realizarán 2 sesiones de evaluación parcial. En las sesiones de evaluación parcial se harán constar las calificaciones de los alumnos de 1 a 10.

La segunda sesión de evaluación parcial será anterior a la incorporación del alumnado a la fase de formación en empresa u organismo equiparado. En esta evaluación, el profesorado que imparta módulos que contribuyan a la adquisición de las competencias relativas a los riesgos específicos y las medidas de prevención y protección de riesgos laborales en las actividades profesionales correspondientes valorarán y calificarán la adquisición de tales competencias

como «Superado» o «No superado», en el documento que se dispone como Anexo XII, a través del Sistema de Información Séneca, con el fin de determinar el cumplimiento de este requisito.

Evaluación Final

Tendrán lugar dos evaluaciones finales:

- Primera evaluación final: Con carácter general, en el primer curso no podrá ser anterior al 3 de junio (para segundo curso no podrá ser anterior al 30 de mayo)
- Segunda evaluación final: La fecha de la segunda sesión de la evaluación final se corresponderá con la finalización del régimen ordinario de clase y no podrá ser anterior al 22 de junio.

Además de las evaluaciones finales, también tendrá carácter de evaluación final la convocatoria extraordinaria

TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN.

El procedimiento de evaluación y calificación **se sustentará** en la evaluación continua de los aprendizajes, que será integradora de las competencias adquiridas en el centro y en la empresa, **y en la observación de las actividades formativas** del alumnado, **así como en las pruebas de evaluación final** que se realizarán siempre de manera presencial.

La evaluación de los procesos de aprendizaje de las personas en formación profesional se basará en la **observación sistemática y en la recogida continua de evidencias**.

La **Orden de 18 de septiembre de 2025**, especifica que las técnicas e **instrumentos de evaluación** serán **variados, flexibles, accesibles, diversos y se adaptarán a las competencias profesionales** contenidas en los diferentes resultados de aprendizaje, cuya adquisición se quiera evidenciar, haciendo uso de los correspondientes **soportes para su corrección y calificación**.

Para atender a la diversidad del alumnado y adaptarse a los recursos materiales disponibles, se contemplan diferentes **tipos de pruebas e instrumentos de evaluación**, que podrán combinarse según el momento formativo:

a) Actividades de enseñanza-aprendizaje: Todas las actividades formativas anteriormente mencionadas se usarán como instrumentos de evaluación, proporcionando evidencias sobre el grado de adquisición de los resultados de aprendizaje y las competencias asociadas.

b) Pruebas objetivas teóricas - prácticas

- Pruebas prácticas individuales.
- Realización de proyectos grupales.
- Pruebas teóricas de respuesta escrita o tipo test. Realización de fichas.
- Pruebas orales.

- Pruebas que combinen diferentes formas de expresión (oral, escrita, dibujos, esquemas u otro producto final...)
- Realización y/o exposiciones de trabajos usando distintos soportes (digital, cartulinas etc)
- Pruebas digitales u online (Moodle u otras plataformas).

La selección de los instrumentos se hará en función de las **características del alumnado, los recursos disponibles y la fase del proceso de aprendizaje**. Se adecuarán las pruebas objetivas cuando el módulo vaya a ser cursado por alumnado que presente discapacidad o cualquier otra **necesidad específica de apoyo educativo o formativo**.

Se evaluará cada CE con **más de un instrumento**. Un instrumento de evaluación puede usarse para evaluar más de un CE pero cada CE llevará su nota de forma diferenciada.

No se ponderan los instrumentos.

c) Registros de seguimiento y rúbricas. Recogida de evidencias.

El seguimiento del proceso de evaluación se realizará mediante:

- **Fichas de observación o cotejo,**
- **Rúbricas de evaluación,**
- **Cuaderno de observaciones y**
- **Registro de calificaciones en Séneca,** que servirá de soporte oficial para la documentación de los progresos individuales.

Estos instrumentos permitirán valorar el proceso de aprendizaje del alumnado garantizando la objetividad y la trazabilidad de la información registrada

Evaluación del alumnado con necesidades específicas de apoyo educativo

Se realizará conforme a los principios del **Diseño Universal para el Aprendizaje (DUA)** y **priorizará la dimensión práctica** de los resultados de aprendizaje. Se aplicarán las medidas necesarias de **accesibilidad y flexibilidad en los instrumentos**, tiempos y contextos de evaluación, garantizando siempre la consecución de los resultados de aprendizaje esenciales.

Instrumentos de evaluación destinados al alumnado que haya perdido el derecho a evaluación continua.

La **evaluación continua** requerirá la **asistencia regular y obligatoria** a las actividades formativas, tanto en el centro docente como, en su caso, en la fase de formación en empresa u organismo equiparado, con una asistencia mínima del **80 % de la duración total del módulo** desde la fecha de matriculación.

El **alumnado que pierda el derecho a la evaluación continua** tendrá derecho a realizar las **pruebas objetivas** que el equipo docente determine, de acuerdo con los **criterios de evaluación asociados a los resultados de aprendizaje no superados** y con lo dispuesto en la **presente programación didáctica** y en el **proyecto educativo del centro**.

En la presente programación se contemplan las siguientes pruebas objetivas teóricas – prácticas:

- Pruebas teóricas de respuesta escrita o tipo test.
- Realización de fichas técnicas.
- Realización de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones
- Realización de postres integrando las elaboraciones básicas. Documentación del proceso.
- Búsqueda de información y/o exposición de un trabajo temático.

El seguimiento del proceso de evaluación se realizará mediante:

- **Fichas de observación o cotejo, Cuaderno de observaciones y**
- **Registro de calificaciones en Séneca**, que servirá de soporte oficial para la documentación de los progresos individuales.

En ningún caso podrán realizarse aquellas actividades prácticas o pruebas que, a juicio del equipo docente, **impliquen riesgo** para el propio alumnado, para el grupo o para las instalaciones.

a) Detalle de los procedimientos para comprobar el grado de adquisición de los resultados de aprendizaje, así como la adquisición de las competencias de cada título.

La **competencia general de este título** consiste en ejecutar las actividades de preelaboración, preparación, conservación, terminación/presentación y servicio de todo tipo de elaboraciones culinarias en el ámbito de la producción en cocina, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

El procedimiento que vamos a utilizar para valorar los Criterios de Evaluación que permitan comprobar el grado de adquisición de los resultados de aprendizaje lo realizaremos_a través de las siguientes actividades evaluables:

Resultados de aprendizaje/Criterios de evaluación	Actividades evaluables/Instrumento de evaluación/RA. y CE.
<p>RA 1. Realiza las operaciones previas a las elaboraciones de pastelería y repostería, analizando las fichas técnicas.</p> <p>a) Se han reconocido las materias primas específicas para uso en pastelería y repostería, sus características y sus aplicaciones más habituales.</p> <p>b) Se han interpretado los documentos relacionados con las necesidades para la producción en pastelería y repostería.</p>	<p>- Actividad: reconocer las materias primas específicas para uso en pastelería y repostería, interpretar los documentos relacionados con las necesidades para la producción en pastelería y repostería y se evaluará con un Examen Teórico 1º y 2º trimestre y Trabajo de la Fruta y Frutos secos RA1. CE. a), b)</p> <p>- Actividad: interpretar los documentos relacionados con las necesidades para la</p>

<p>c) Se ha realizado la solicitud y trasladado de las materias primas al lugar de trabajo y preparado el mismo, siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de las tareas.</p> <p>e) Se ha interpretado la información contenida en los documentos asociados a la producción.</p> <p>f) Se han detectado las necesidades de regeneración de las materias primas que lo precisen.</p> <p>g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental</p>	<p>producción en pastelería y repostería Observación Ficha de Temperaturas RA 1 CE. b)</p> <p>- Actividad: Realizar las Fichas técnicas del 1º y 2º Trimestre RA1 CE. b), d), e), f), g)</p> <p>- Actividad: realizar la solicitud y trasladado de las materias primas al lugar de trabajo a través de una hoja de pedido incluida en la ficha técnica. Examen Practico 1º y 2º RA1 CE. c)</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>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>	<p>- Actividad: identificar y caracterizado las máquinas, batería, útiles y herramientas propias de la producción en pastelería y repostería. Prueba Herramientas RA 2 CE. a)</p> <p>- Actividad: Prueba manejo Maquinaria RA 2 CE. c), d), g), h)</p> <p>- Actividad Poner a punto los equipos de elaboración de pastelería y repostería, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos.: Prueba manejo Horno y Prueba manejo Thermomix 2º trimestre RA 2 CE. b), c), d), e), f), g)</p> <p>- Actividad: Limpieza de instalaciones. Observación Limpieza RA 2 CE. g), h)</p> <p>- Actividad: Realizar las Fichas técnicas del 1º y 2º Trimestre RA 2 CE. a)</p>
<p>RA 3. Realiza operaciones básicas de pastelería y repostería reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.</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>- Actividad: describir, analizar y caracterizar las diversas operaciones básicas en pastelería y repostería Examen Teórico RA 3 CE. a), b)</p> <p>- Actividad: Realizar operaciones básicas de pastelería y repostería reconociendo y aplicando los diversos procedimientos. Observación realización Natillas y Arroz con Leche RA 3 CE. c), d), e), f)</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>RA 4. Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición y aplicando las técnicas relacionadas.</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>- Actividad Obtener masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición y aplicando las técnicas relacionadas.: Examen Práctico de un Brazo de Gitano, Piononos, Tartaletas o Petit Choux. RA 4 CE. d), e), f), g), h) i), j), k), m), n)</p> <p>- Actividad: reconocer, clasificar, caracterizar e identificar las características generales de las masas y pastas básicas. Examen teórico RA 4 CE. a), b), c)</p> <p>- Actividad: : Realizar las Fichas técnicas del 1º y 2º Trimestre RA 4 CE. d)</p>
<p>RA 5. Obtiene jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones, describiendo y aplicando las técnicas de elaboración.</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>- Actividad: Obtener jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones, describiendo y aplicando las técnicas de elaboración. Examen Práctico RA 5 CE. c), e), f), g), h), i), j)</p> <p>- Actividad: clasificar, caracterizar e identificar los diferentes tipos de rellenos, cremas, baños, coberturas, etc., en</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>función de sus especificidades y aplicaciones. Examen Teórico RA 5 CE. a), b), d)</p> <p>- Actividad: Realizar las Fichas técnicas del 1º y 2º Trimestre s RA 5 CE. b), c)</p>
<p>RA 6. Decora el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.</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>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>	<p>- Actividad: Describir los principales elementos de decoración en pastelería y repostería y sus alternativas de uso. Trabajo Decoraciones RA 6 CE. a)</p> <p>- Actividad: Describir los principales elementos de decoración en pastelería y repostería y sus alternativas de uso. Examen Teórico RA 6 CE. a)</p> <p>- Actividad: Prueba Cornet y Manga RA 6 CE. b), c)</p> <p>- Actividad: elegir el diseño básico o personal. Examen Práctico RA 6 CE. e)</p> <p>FFEOE: Actividad: Decora el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final. RA 6 CE. d), e), g), g), h), i), j)</p>

10. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

La calificación del módulo **se llevará a cabo en función de la consecución de los resultados de aprendizaje**, se expresará en valores numéricos entre 1 y 10 sin decimales y será positiva cuando su puntuación sea igual o superior a 5 puntos y negativas las restantes.

La superación del módulo requiere la superación de la totalidad de los resultados de aprendizaje.

La nota de la evaluación final será la media aritmética de todos los RAs del módulo (calculado por la plataforma Séneca).

No se exige superar todos los Criterios de evaluación, pero es necesario que la media de los CE de cada RA alcance el 5 para darlos por superados.

Calificación de los criterios que se comparten con la empresa (FFEOE):

Las personas que ejerzan la **tutoría dual de empresa realizarán un informe cualitativo** en el que valorarán cada resultado de aprendizaje en los términos de **«Superado» o «No superado»**. Cuando la valoración sea «No superado», se motivará expresamente el sentido de tal decisión.

Se ajustará la correspondiente evaluación y posterior calificación en consonancia con el informe al que se refiere el apartado anterior, considerando también las observaciones obtenidas en las visitas de seguimiento y traspasadas a una rúbrica según se indica en la programación de departamento y en la correspondiente programación

La calificación final del módulo integrará la valoración realizada por el centro docente y por la empresa u organismo equiparado, considerando los criterios de evaluación trabajados en la empresa del mismo modo que los desarrollados en el centro.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DEL MÓDULO DE POSTRES EN RESTAURACIÓN
1º y 2º TRIMESTRE

La calificación final del trimestre será la media aritmética de la nota de todos los RAs trabajados hasta ese momento.

Para cada trimestre, la nota individual de cada RA será la media aritmética de las notas obtenidas en cada uno de los Criterios de Evaluación asociados a ese Resultados de Aprendizaje y trabajados hasta ese momento mediante todas las actividades evaluables realizadas. .A su vez, un criterio puede haber sido evaluado en más de una ocasión, en este caso, la nota individual de cada criterio es la media de todas las notas obtenidas para ese criterio.

La calificación será un número entero entre 1 y 10.

1ª FINAL

La nota de la 1ª final será la media aritmética de la nota de todos los RAs del módulo. A su vez, la nota obtenida de cada RA será la media de las notas obtenidas en todos y cada uno de los Criterios de Evaluación asociados a ese Resultado de Aprendizaje. Un criterio de evaluación puede haber sido evaluado en más de una ocasión, en este caso, la nota individual de cada criterio es la media de todas las notas obtenidas para ese criterio.

Las notas asignadas a los criterios de evaluación trabajados en empresa se integrarán en la media de los criterios del RA.

Un RA se considera superado si la media de todos sus CE es de 5 o superior. Es necesario superar todos los RA del módulo, pero no es preciso superar todos los CE de un RA.

Se podrá ajustar el redondeo de la nota obtenida en Séneca teniendo en cuenta la asistencia, implicación y evolución académica a lo largo del curso, y siempre siguiendo criterios objetivos.

La calificación final será un número entero entre 1 y 10

2ª FINAL

La calificación de la segunda evaluación Final del módulo será la media de las notas de todos los RAs del módulo. A su vez, la nota obtenida de cada RA será la media de las notas obtenidas en todos y cada uno de los criterios de evaluación asociados a ese Resultado de Aprendizaje incluidos los criterios valorados en la FFEOE. Un criterio de evaluación puede haber sido evaluado en más de una ocasión, en este caso, la nota individual de cada criterio es la media de todas las notas obtenidas para ese criterio.

- La nota de todos los RAs y criterios superados en **fase de recuperación** sustituirán a la nota de los criterios de la primera evaluación final.
- La nota de todos los RAs y criterios superados en **fase de mejora** solo sustituirán a la nota de los criterios de la primera evaluación final si la nota obtenida es superior, en caso contrario se conserva la nota de la primera final.

Un RA se considera superado si la media de todos sus CE es de 5 o superior. Es necesario superar todos los RA del módulo, pero no es preciso superar todos los CE de un RA.

Se podrá ajustar el redondeo de la nota obtenida en Séneca teniendo en cuenta la asistencia, implicación y evolución académica a lo largo del curso, y siempre siguiendo criterios objetivos.

La calificación final será un número entero entre 1 y 10

11. ACTIVIDADES DE REFUERZO Y MEJORA DE LAS COMPETENCIAS

El plan de refuerzo está dirigido a la consecución de aquellos resultados de aprendizaje no superados durante el curso, con independencia de que su desarrollo se haya producido en el centro docente o en la fase de formación en empresa u organismo equiparado será el siguiente:

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.

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

Plan de refuerzo.

El plan de refuerzo estará dirigido a la consecución de aquellos resultados de aprendizaje no superados durante el curso, **con independencia de que su desarrollo se haya producido en el centro docente o en la fase de formación en empresa u organismo equiparado.**

El refuerzo de los resultados de aprendizaje para alcanzar una evaluación positiva del módulo, **se realizará en el centro docente y se centrará en los RAs no superados.**

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 las pruebas objetivas escritas y prácticas específicas 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.

En caso de que **el alumnado no pueda desarrollar alguno de los resultados de aprendizaje previstos en su plan de formación individual**, durante la fase de formación en empresa u

organismo equiparado, se podrán incluir actividades específicas orientadas a garantizar la adquisición de dichos resultados de aprendizaje fuera del periodo de realización de esta fase. En este caso el alumnado tendrá que asistir a clase hasta final de curso y se realizarán las actividades relacionadas con los RA. no superados en la FFEOE. comprobando los CE por medio de los instrumentos de evaluación en el centro formativo.

En caso de que el alumno/a sea expulsado o falte más del 30% en la FFEOE. será el equipo educativo quien determine que hacer en este caso. Si se decide que vuelva al centro formativo el alumnado tendrá que asistir a clase hasta final de curso y se realizarán las actividades relacionadas con los RA. no superados en la FFEOE. comprobando los CE por medio de los instrumentos de evaluación

Plan de mejora

Está orientada a la profundización de los aprendizajes y la mejora de la calificación del módulo ya superado. Consistirá en una prueba teórico-práctica. La nota final será la obtenida tras ajustar la nueva nota si esta superior a la obtenida anteriormente. En caso de nota inferior se mantendrá la nota de la 1ª Final.

En el caso de mejora de la calificación la asistencia al centro será obligatoria solo para las actividades que se propongan para ello.

Alumnos con pérdida al derecho de evaluación continua

En caso de pérdida de derecho de evaluación continua, el alumnado tendrá derecho a la realización de las pruebas objetivas, conforme a los criterios de evaluación que estén asociados a los resultados de aprendizaje no superados, a lo incluido en la correspondiente programación didáctica y en el proyecto educativo del centro. En todo caso, este alumnado no podrá realizar aquellas actividades prácticas o pruebas objetivas que, a criterio del equipo docente, impliquen algún tipo de riesgo para sí mismos, para el resto del grupo o para las instalaciones del centro.

Tras la pérdida del derecho a la evaluación continua, el alumnado tiene que presentarse a todas las actividades evaluables que se programen durante el periodo correspondiente y a la presentación de fichas técnicas. Se conservará la nota si tiene algún RA. aprobado.

12.-CONTENIDOS TRANSVERSALES

Los contenidos transversales que recoge esta programación no son evaluables y toman como referencia lo estipulado en la programación de departamento y en el PC, Estos se trabajarán de forma paralela y complementaria a los contenidos del currículo.

- Técnicas de Primeros Auxilios
- Convivencia en el trabajo
- Educación para la Salud
- Igualdad y coeducación.
- Uso de las TIC de manera eficiente y crítica.

Alguno de estos contenidos se planificará junto a las Actividades de Departamento o de Centro (ejemplo: taller de Primeros auxilios impartido por la enfermera de referencia del IES)

13.ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

Para el alumnado que presente discapacidad o cualquier otra necesidad específica de apoyo educativo o formativo **se garantizará el acceso al currículo y a las pruebas de evaluación** disponiendo de los medios necesarios para que puedan alcanzar los objetivos establecidos en términos de resultados de aprendizaje y adquirir las competencias profesionales correspondientes.

Adecuación de las actividades formativas y de los procedimientos de evaluación

Para ello se adaptarán las técnicas, procedimientos e instrumentos de evaluación a las características del alumnado, con especial atención a las necesidades de quienes presenten una discapacidad o cualquier otra necesidad específica de apoyo educativo o formativo y teniendo en cuenta las posibilidades formativas del entorno productivo.

Para la incorporación de estos ajustes específicos **se aplicarán las pautas DUA y se priorizará la dimensión práctica de los aprendizajes** haciendo uso de las correspondientes adaptaciones metodológicas, tecnológicas, organizativas y de comunicación que sean razonables. Estas adaptaciones **en ningún caso supondrán la modificación o supresión** de las competencias contempladas de los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación del grado ni a la adquisición de la competencia general del título.

La evaluación respetará las necesidades de adaptación metodológica, de ampliación de tiempos y de recursos. **Estas adaptaciones en ningún caso, estas adaptaciones se tendrán en cuenta para minorar las calificaciones obtenidas.**

Incorporación de ajustes razonables específicos en relación con el acceso al currículo

Para garantizar el acceso equitativo, se podrán implementar, entre otras, las siguientes medidas:

<p>MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La adaptación o el ajuste de los materiales curriculares, a través de la accesibilidad cognitiva, lectura fácil, apoyos visuales y enfoques metodológicos. • El acceso a recursos tecnológicos y materiales accesibles que faciliten la participación del alumnado con necesidades específicas de apoyo educativo que requieran ajustes o adaptaciones. • La formación del profesorado en atención a la diversidad, a través de herramientas y metodologías inclusivas, que permitan una respuesta educativa de calidad a todo el alumnado. • El acercamiento de los centros docentes que imparten formación profesional a las instituciones vinculadas al ámbito de la discapacidad para impulsar la fase de formación en empresa u organismo equiparado del alumnado con necesidad específica de apoyo educativo o formativo.
--	---

Para las pautas DUA generales de aplicación se remite a la programación de departamento.

14. RECURSOS DIDÁCTICOS

En el aula polivalente

- Pizarra clásica y pizarra digital, proyector. Carro de ordenadores portátiles. Temario de elaboración propia, presentaciones. Plataforma Moodle.

En el Aula-taller.

- Mobiliario, maquinaria y equipamiento de las instalaciones. Herramientas personales de trabajo aportadas por el alumnado. **Materias primas y géneros necesarios para las prácticas**, y material de un solo uso, suministrados por el centro.

Aula ATECA.

Se dispondrá de un aula ATECA para el desarrollo de actividades intermodulares dotada de herramientas tecnológicas y espacios de trabajo colaborativo.

15.-ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

Actividades extraescolares y actividades complementarias (Propuestas del Departamento)

- Apertura del aula- taller de restaurante al público siempre que se den unas circunstancias óptimas para su buen desarrollo.
- Día de Andalucía: elaborar un desayuno mediterráneo saludable.
- Master Class de profesionales del sector para demostraciones monográficas sobre un determinado tema.
- Visita a empresas del sector de la zona (Paradores de Turismo)

- Organización de desayunos saludables para las visitas de colegios de la zona que tienen lugar durante el curso.
- Asistencia a talleres y jornadas gastronómicas
- Participación en actividades organizadas por el IES Rey Alabez
- Viaje a una capital europea como parte del módulo de Cocina y Gastronomía internacional para su desarrollo en el proyecto de Aula ATECA (para 2º curso)

16.- PLANES, PROGRAMAS Y PROYECTOS EDUCATIVOS DEL CENTRO

Desde el ámbito de este módulo se colabora con el Programa de Bienestar emocional en el ámbito educativo, con el Plan de transformación digital educativa, y con el Plan de igualdad de género.

AULA ATECA

El aula ATECA debe entenderse como un proceso de aprendizaje basado en la generación de conocimiento colectivo desde un espacio común hacia un entorno de aprendizaje individual.

Se colabora con el Programa Aula Ateca a través del Proyecto Integrado de 2º curso de carácter intermodular que figura como proyecto a desarrollar en dicho espacio. La colaboración se llevará a cabo en el momento que se determine oportuno por el profesorado, como parte del desarrollo integral de las enseñanzas.

Las actividades programadas tendrán los siguientes objetivos desde el punto de vista del presente módulo:

- Mejorar competencias profesionales, personales y sociales que se recojan en el currículo.
- Fomentar la autonomía del alumnado.
- Fomentar la innovación y sostenibilidad.

17.- 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 *cuestionario de evaluación de la práctica docente para nuestros* alumnos definido por el Centro
- Uso del *cuestionario de autoevaluación de la práctica docente* definido por el Centro.

18-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 08-06-2024)

-NIVEL AUTONÓMICO:

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

ORDENACIÓN DE LA FP

- **Ley orgánica 3/2022, de 31 de marzo**, de ordenación e integración de la Formación Profesional
- **Real Decreto 659/2023, de 18 de julio**, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional.
- **Decreto 147/2025, de 17 de septiembre de 2025**, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas de los Grados D y E del Sistema de Formación Profesional en la Comunidad Autónoma de 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).
- **Real Decreto 499/2024**, de 21 de mayo, por el que se modifican determinados reales decretos por los que se establecen títulos de Formación Profesional de grado medio y se fijan sus enseñanzas mínimas.

EVALUACIÓN

- **Orden de 18 de septiembre de 2025**, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de los grados D y E del Sistema de Formación Profesional en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

FFEOE

- **Orden de 26 de septiembre de 2025**, por la que se regula la fase de formación en empresa u organismo equiparado de los grados D y E del Sistema de Formación Profesional de la Comunidad Autónoma de Andalucía.