

## **PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA**

PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

---

### **CFGM COCINA Y GASTRONOMÍA**

#### **1º CURSO**

**PROGRAMACIÓN PRESENCIAL Y ANEXO DE PROGRAMACIÓN TELEMÁTICA**

---

*CURSO ACADÉMICO: 2020/2021*

#### **PROFESORES:**

FRANCISCO CARBELO MARTÍN

INMACULADA GARCÍA SÁNCHEZ



**JUNTA DE ANDALUCIA**

**CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN Y DEPORTE**  
I.E.S. Rey Alabez

C/ Albardinar,10 -04638- Mojácar (Almería) Telf.: 950 45 15 78 Fax: 950 45 16 55  
Correo-e: 04700090.edu@juntadeandalucia.es

### ÍNDICE:

- 1.- Introducción.
- 2.- Objetivos
  - 2.1.- Objetivos generales de CF
  - 2.3.- Objetivo de módulo
  - 2.4.- Competencias profesionales, personales y sociales
- 3.- Contenidos. Descripción de Bloques y unidades
- 4.- Metodología
- 5.- Relación con los elementos transversales
- 6.- Atención a la diversidad
- 7.- Actividades para atención a grupos pequeños
- 8.- Evaluación
  - 8.1.- Medidas de recuperación
  - 8.2.- Detalle de la evaluación (se recogen en la última página para facilitar su consulta)

## 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**.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de elaboración de productos de pastelería y repostería.

Desde este módulo se intenta abrir el camino para que el alumno conozca el mundo de la pastelería y repostería, preparando al alumnado para postres en restauración que se imparte en 2º curso. Es un módulo clave ya que con él se persigue conseguir la competencia profesional del alumno en la tareas relacionadas con la elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería. Es decir, con este módulo se asientan las bases para ser un futuro profesional en este sector.

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:**

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).

Dentro del Ciclo Formativo encontramos 10 módulos profesionales repartidos en 2000 horas de duración, repartidas en dos cursos académicos.

Este módulo se imparte en el **1º curso** del Título de Cocina y Gastronomía correspondiente a la Formación Profesional Inicial de Grado Medio englobada dentro de la Familia Profesional de Hostelería y Turismo. **La duración del módulo es de 224 horas.**

<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**

El texto consolidado de La **Ley Orgánica 2/2006** (texto consolidado con las modificaciones de **la Ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre**), establece que los títulos de formación profesional deberán estar basados en cualificaciones profesionales.

Por su parte el **Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio**, *por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo*, indica que La formación profesional del sistema educativo se define

como el conjunto de acciones formativas que tienen por objeto la cualificación de las personas para el desempeño de las diversas profesiones.

Asimismo, el **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, establece que los módulos profesionales están constituidos por “áreas de conocimiento teórico-prácticas, en función de las competencias profesionales, que incluirán las definidas en las unidades de competencia, las competencias sociales y las personales que se pretendan alcanzar”.

En una cualificación profesional han de estar reflejadas todas las tareas necesarias para desarrollar con éxito la actividad productiva de un determinado puesto de trabajo. Estas tareas se agrupan en unidades de competencia. La unidad de competencia es pues, la mínima unidad acreditable dentro del Sistema de que nos hemos dotado.

La unidad de competencia a la que está asociado este módulo, y que va a servir como eje organizador de la programación es la UC0306\_2: Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería. (R.D. 295/2004, 20 febrero).

**0026. Procesos básicos de pastelería y repostería.**

**UC0306\_2:** Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería.

Esta unidad de competencia va a servir de eje organizador de esta programación, y constituye un conjunto de realizaciones (o actividades) que describen lo que las personas deben ser capaces de realizar en situaciones reales de trabajo y están íntimamente ligadas con los resultados de aprendizaje que figuran en los currículos oficiales.

### **Contextualización**

Esta programación va a estar dirigida a un grupo determinado de alumnos, que viven en un lugar con unas características concretas y que estudian en un centro con determinados recursos humanos y materiales. Por tanto, antes de comenzar, es necesario realizar una descripción del entorno, del centro y del alumnado.

**COVID 19.** Este año 2020 debido a la pandemia que sufrimos con el coronavirus tenemos que adaptarnos a las Normas COVID para minimizar los riesgos. Por eso se han adoptado medidas por parte de la Consejería de Educación de la Junta de Andalucía y por parte de nuestro centro. Las medidas afectan fundamentalmente a la movilidad, a la prevención y a la actuación en caso de contagio que son de obligado cumplimiento. El curso se desarrollará con clases presenciales mientras no haya casos de coronavirus. En caso de haberlos las clases se suspenderán de forma presencial y continuaremos on-line.

Entorno físico y social de la localidad: El instituto se encuentra en el municipio de Mojácar, en las instalaciones del IES Rey Alabez.

La zona es el Levante almeriense, que forma parte del denominado Consorcio Levante Norte. Las principales fuentes de ingresos familiares provienen de la agricultura y del sector de servicios, sobre todo del turismo, y el nivel económico y cultural de las familias es medio y medio-bajo.

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 enseñanzas de ESO y el CFGM de Cocina y Gastronomía que anteriormente pertenecía Administrativamente al IES Alyanub de Vera y que este curso a pasado a depender del IES Rey Alabez. Es un IES pequeño

Perfil general del alumnado: Esta programación va enfocada a alumnos de edades comprendidas entre 16 y 44 años. 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, aunque los más jóvenes lo comiencen como una aventura enfocada en un tema desconocido que posibilita la incorporación 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, o después de realizar otros ciclos, también hay una alumna que provienen del mundo laboral .

Varios de los alumnos manifiestan su intención de continuar los estudios superiores.

Casi la totalidad del alumnado del ciclo tiene su domicilio en los municipios cercanos (Antas, Garrucha, Huércal Overa, Vera)

Las fichas con los datos del alumnado, así como todos los datos relativos a su trayectoria escolar figuran en la plataforma Séneca, no obstante antes de comenzar con los contenidos, se realiza una exploración inicial a todos los alumnos /as del grupo, que recoge datos específicos del nivel.

El resultado de esta exploración nos sirve no sólo para detectar el nivel de conocimiento de partida y elaborar la evaluación inicial, sino también para conocer las preferencias, las expectativas y las motivaciones de cada alumno/a.

De la exploración inicial obtenemos los siguientes datos relevantes:

- La gran mayoría del alumnado tiene conocimientos muy escasos en esta materia. Casi todos muestran interés inicial por el módulo y por el trabajo en cocina en general.
- El alumnado ha accedido a este ciclo por medio de la ESO
- Un alumno ha realizado un ciclo de grado medio de otra especialidad, hay dos alumnos que comenzaron pero abandonaron la etapa de Bachillerato.

## **2. OBJETIVOS.**

### **2.1. Objetivos generales de Ciclo Formativo.**

En el Real Decreto estatal y en la Orden autonómica se encuentran recogidos los **objetivos generales**, que se refieren a la totalidad del ciclo formativo y son comunes a todos los módulos.

Según figura en el Real Decreto y en la Orden de 9 de octubre de 2008, La formación del módulo contribuye a alcanzar los **objetivos generales** a), b), c), d), f), g), h), i), j) y k) del ciclo formativo y las **competencias** a), e), f), g), h), i), j) y k) del título.

Con respecto a los objetivos generales:

Los **objetivos generales** que se contribuyen a alcanzar con la formación del módulo son los siguientes (Orden de 9 de octubre de 2008):

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

Los objetivos generales de los ciclos formativos expresan los resultados esperados del alumnado como consecuencia del proceso de enseñanza-aprendizaje (**Decreto 436/2008, de 2 de septiembre, por el que se establece la ordenación y las enseñanzas de la Formación Profesional inicial que forma parte del sistema educativo**), por tanto hay que reseñar que la totalidad de los objetivos generales se alcanzarán de forma definitiva una vez concluida la formación y habiendo cursado todos los módulos de los que consta el Título.

## 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 Procesos Básicos de Pastelería y Repostería 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.

**2.3 Competencias**

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

<b>COMPETENCIAS</b>		
PROFESIONALES	PERSONALES	SOCIALES

<p>a) Determinar las necesidades para la producción en cocina a partir de la documentación recibida.</p>	<p>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.</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>
<p>b) Recepcionar, almacenar y distribuir materias primas, en condiciones idóneas de mantenimiento y conservación, hasta el momento de su utilización</p>	<p>k) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.</p>	
<p>c) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.</p>		
<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>		

<p>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.</p>		
--	--	--

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.

### **3. CONTENIDOS. DESCRIPCIÓN DE UNIDADES**

#### **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>• <b>Productos alternativos.</b> 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> <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>

<p>• <b>Obtención de masas y pastas de múltiples aplicaciones</b></p>	<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.             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principales elaboraciones con masas fermentadas. Control y valoración de resultados.</li> </ul> </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> <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>

**Secuenciación y temporalización de los contenidos**

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 masas esponjosas.
4. Las masas azucaradas.
5. Las masas escaldadas
6. Los hojaldres.
7. Las masas fermentadas.
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	<b>PBPR</b>			
4ª hora			PBPR		

5ª hora			PBPR		
6ª hora			PBPR		

Temporalización:

	<b>TRIMEST R. 1</b>	<b>TRIMESTR. 2</b>	<b>TRIMESTR. 3</b>	<b>TOTAL HORAS</b>
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.

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)	X		X	X	X	
Obj. G. b)			X			
Obj. G. c)	X	X	X	X	X	X
Obj. G. d)	X	X	X	X	X	X
Obj. G. f)						X
Obj. G. g)						X
Obj. G. h)			X	X	X	
Obj. G. i)	X	X	X	X	X	X
Obj. G. j)	X	X	X	X	X	X
Obj. G. k)			X	X	X	X

*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		X				
2	X		X			
3	X		X	X		X
4	X		X	X		X
5	X		X	X		X
6	X		X	X		X
7	X	X	X	X		X
8	X	X	X		X	X
9	X				X	X

10	×	×		×	×	×
----	---	---	--	---	---	---

**Relación de unidades agrupadas en bloques temáticos:**

**BLOQUE TEMÁTICO 1: TEMAS PRELIMINARES**

<b>Unidad 1</b>	
<b>TÍTULO:</b> La maquinaria y utensilios. Vocabulario técnico.	<b>TEMPORALIZACIÓN:</b> 13 HORAS
<b>CONTENIDOS:</b>	
<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>	
<b>RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>	
RA 2. Pone a punto los equipos de elaboración de pastelería y repostería, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos.	
<b>COMPETENCIAS PERSONALES PROFESIONALES Y SOCIALES</b>	

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

**Unidad 2**

**TÍTULO:** Las materias primas en repostería.  
Documentación. Fichas técnicas.

**TEMPORALIZACIÓN:** 15 HORAS

**CONTENIDOS:**

- Materias primas en pastelería y repostería. Descripción, características, clasificaciones y aplicaciones.
- Productos alternativos. Características y aplicaciones.
- Presentaciones comerciales y etiquetados de productos de pastelería y repostería.
- Documentos relacionados con la producción en pastelería y repostería. Fichas técnicas de producción y otros documentos.
- Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de materias primas en pastelería y repostería.
- Regeneración de materias primas en pastelería y repostería.

### **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**

<b>Unidad 3</b>	
<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.</li> </ul> <p>Puntos clave en la elaboración.</p> <ul style="list-style-type: none"> <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>	

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 esponjadas.
- b) Se han caracterizado los métodos, técnicas y procesos de obtención de masas esponjadas.
- c) Se han identificado los productos más significativos obtenidos a partir de masas esponjadas.
- d) Se han organizado y secuenciado las fases del proceso de elaboración de masas esponjadas.
- 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 esponjadas.
- 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 esponjadas obtenidas.
- l) Se han identificado las masas 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.

**Unidad 4**

**TÍTULO:** Las masas azucaradas.

**TEMPORALIZACIÓN:** 24 HORAS

**CONTENIDOS:**

- Materias primas, equipos y maquinaria necesarios.
- Fichas técnicas de producción
- Descripción, análisis, clasificación y aplicaciones de las masas azucaradas.
- Organización y secuenciación de fases para la obtención de masas azucaradas
- Fundamento y proceso de elaboración de las masas azucaradas. Formulaciones. Puntos clave en la elaboración.
- Principales elaboraciones con masas azucaradas. 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 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.

**Unidad 5**

**TÍTULO:** Las masas escaldadas

**TEMPORALIZACIÓN:** 20 HORAS

**CONTENIDOS:**

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

**Unidad 7**

**TÍTULO:** Las masas fermentadas

**TEMPORALIZACIÓN:** 31 HORAS

**CONTENIDOS:**

- Materias primas, equipos y maquinaria necesarios.
- Fichas técnicas de producción
- Descripción, análisis, clasificación y aplicaciones de las masas fermentadas.
- Organización y secuenciación de fases para la obtención de masas fermentadas.
- Fundamento y proceso de elaboración de las masas escaldadas.. Formulaciones. Puntos clave en la elaboración.
- Principales elaboraciones con masas fermentadas.
- Panes. Bollería. 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 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**

<b>Unidad 8</b>	
<b>TÍTULO:</b> Realización y aplicación de cremas, rellenos, jarabes y otras elaboraciones	<b>TEMPORALIZACIÓN:</b> 31 HORAS
<b>CONTENIDOS:</b>	

- **Cremas con huevo y cremas batidas.**
- **Jarabes.**
- **Merengues**
- **Cubiertas y preparados a base de frutas.**
- **Semifríos: mousse y bavaroise**
  - Descripción, clasificación y aplicaciones. Formulaciones.
  - Elaboración y conservación. Organización y secuenciación de fases. Puntos clave. Control y valoración de resultados. .
  - **Coberturas de chocolate.** Descripción, clasificación y aplicaciones. Formulaciones.
  - Procesos de trabajo con coberturas de chocolate. Fundido, atemperado, enfriado y acondicionado/conservación. Organización y secuenciación de fases. Puntos clave. Control y valoración de resultados.

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

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**

<p><b>TÍTULO:</b> Acabado, decoración y presentación de productos de pastelería y repostería.</p>	<p><b>TEMPORALIZACIÓN:</b> 23 HORAS</p>
<p><b>CONTENIDOS:</b></p>	
<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>	
<p><b>RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b></p>	
<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>	
<p><b>COMPETENCIAS PERSONALES PROFESIONALES Y SOCIALES</b></p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>e) Ejecutar las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su decoración/terminación o conservación.</li> <li>f) Realizar la decoración/terminación de las elaboraciones, según necesidades y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.</li> <li>g) Realizar el servicio de las elaboraciones, teniendo en cuenta necesidades, ámbito de la ejecución y protocolos establecidos.</li> <li>k) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.</li> </ul>	

<b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>
<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>

<b>Unidad 10</b>	
<b>TÍTULO:</b> Elaboración y presentación de tartas	<b>TEMPORALIZACIÓN:</b> 15 HORAS
<b>CONTENIDOS:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Caracterización de las tartas. Elementos que las componen.</li> <li>- Procedimientos de ejecución de las distintas elaboraciones, decoraciones y acabado</li> <li>- Tartas clásicas. Nuevas tendencias.</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>	

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

## **4. METODOLOGÍA.**

La metodología seguirá el enfoque cognitivo-constructivista

### **Métodos**

Teniendo en cuenta las directrices del departamento y las estrategias metodológicas que figuran en la programación de departamento, se considerarán los siguientes métodos:

Exposición didáctica (en este caso, con utilización de soportes auxiliares como pizarra, audiovisuales, informáticos, etc.)

La ventaja de esta metodología es que puede llevarse a cabo en situaciones de escasos recursos y permite una transmisión rápida de los contenidos.

Enseñanza programada (autoaprendizaje)

Se plantean una serie de preguntas, ejercicios o trabajos sobre un tema determinado que el alumno debe resolver buscando la información por sus medios. Se trata de que el alumno se sienta capaz de aprender por sí mismo.

Método demostrativo.- Se ejemplifican tareas (técnicas, elaboraciones, decoraciones...), acompañadas de las correspondientes explicaciones. Se pide a uno o a varios de los alumnos que repitan la tarea o se pide que expliquen cómo se hace y por qué se hace de ese modo

Es importante motivarles relacionando el tema con sus intereses y con aspectos del trabajo real.

En este caso la garantía del aprendizaje no se consigue con la simple observación. Por lo tanto hay que preocuparse de que el alumno practique lo observado.

### 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 de demostración, para mantener la atención del alumnado y para estimular el pensamiento reflexivo, crítico y la búsqueda de alternativas ante problemas que puedan plantearse.

La técnica del debate se usará cuando surja un tema en el que se puedan exponer diferentes puntos de vista o cuando se presente la necesidad de tratar algún tema transversal como la “Educación para la salud” o las relaciones en el entorno de trabajo”. El fin de esta técnica es motivar al alumno, propiciar cambios de actitud y fomentar su espíritu crítico.

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 y alumnas. 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 y alumnas 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, Drive. 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. **Incluyendo mascarillas de uso personal durante el curso 2020/21**
- 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, thermomix; batería y utensilios de cocina (El equipamiento y los espacios mínimos vienen detallados en la Orden que regula el título). **Se tendrá en cuenta en la medida de lo posible mantener la distancia de seguridad durante el curso 2020/21**
- 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.

## **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 y alumnas 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 y alumnas que así lo requieran o precisen.

Ante la posibilidad de encontrarnos con alumnos y alumnas 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.

### **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...).

## 5. 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.

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

## 6. 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.

## **7.- ACTIVIDADES PARA DÍAS DE ATENCIÓN A GRUPOS PEQUEÑOS**

Para días lectivos en los que la asistencia a clase sea escasa se propondrán las siguientes actividades evaluables de carácter lúdico:

- Concurso de realización de pastas o galletas creativas
- Trabajo de decoraciones con chocolate
- Elaboración libre de un postre

## **8. EVALUACIÓN**

La finalidad de nuestra evaluación es la siguiente:

- 1) Comprobar si se han llegado a los Resultados de Aprendizaje del Módulo y si se están consiguiendo los objetivos propuestos en la programación.
- 2) Calificar a los alumnos y alumnas con una nota del 1 al 10 dependiendo del trabajo realizado en clase y de los conocimientos adquiridos.
- 3) Ofrecer información al alumnado de su proceso de aprendizaje; qué está aprendiendo y cómo lo está haciendo.
- 4) Obtener información como docentes, sobre si son correctos los métodos de enseñanza aprendizaje que se están utilizando.
- 5) Facilitar la retroalimentación. El resultado de la evaluación permitirá realizar correcciones y ajustes en la programación para en el siguiente año escolar.

Para que la evaluación sea realmente efectiva y orientadora **se debe evaluar todos y cada uno de los factores que intervienen en el proceso de enseñanza aprendizaje:**

- 1º. Al alumnado, mediante una calificación de 1 a 10.
- 2º La propia programación (secuencia de contenidos, metodología, actividades, temporalización,...)
- 3º La organización y funcionamiento del aula, y del centro, recursos didácticos, etc.
- 4º Al docente, mediante las sugerencias por parte del alumnado.

### **Cómo se evalúa**

**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**.

**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.

<b>Fechas</b>	<b>1er. mes</b>	<b>Final 1er. Trimestre</b>	<b>Final 2º Trimestre</b>	<b>Final 3er. Trimestre</b> (última semana de mayo)	<b>Final de Clases</b> (hasta el 22 de junio)
<b>Sesiones evaluación</b>	Evaluación <b>inicial</b>	1ª sesión evaluación <b>parcial</b>	2ª sesión evaluación <b>parcial</b>	3ª sesión evaluación <b>parcial</b>	Evaluación <b>final</b>
<b>Calificación</b>	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. Ponderación**

#### **Evaluaciones parciales**

Como ya se ha mencionado, se realizarán tres sesiones de evaluación parcial durante el curso, coincidiendo con los tres trimestres en el que se dividen el año escolar para los alumnos.

La nota de cada **Evaluación Parcial** será el resultado de aplicar los siguientes porcentajes:

**80% PARTE PRÁCTICA**

**40% Examen práctico:**  
**30% Prueba práctica en el aula taller**  
**10% fichas técnicas**

**40% Actividades propuestas**

**40% examen práctico: Se desglosa como:**

**- Prueba práctica en el aula taller (30%)**

Cada trimestre se realizará un examen práctico de las elaboraciones vistas durante ese trimestre, para obtener información del proceso de aprendizaje.

La calificación estará entre 1 y 10

Para el cálculo final se ponderará esta nota con un peso del 30%

**- Fichas técnicas (10%)**

Se entregan fichas técnicas de todas las elaboraciones realizadas en el trimestre.

Puntúan en conjunto de 1 a 10

Para el cálculo final se ponderará esta nota con un peso del 10%

**Es obligatorio presentarlas para poder hacer el cálculo de la nota de la parte práctica.**

**Actividades (40%)**

- Se evaluarán todas las actividades propuestas.

- Calificarán cada una del 1 al 10.

- Las actividades no realizadas contabilizarán con 0 puntos (esto presupone la importancia de asistir a clase y evitará el absentismo escolar); de forma excepcional, en el caso de alumnos que justifiquen debidamente sus faltas, se podrá dar la posibilidad de realizar actividades evaluables – siempre a criterio de los profesores, procurando actuar de manera justa- que les permitan subir la nota en este apartado

- Para el cálculo final se realizará la media de todas las calificaciones obtenidas de las actividades de cada trimestre y luego se ponderará esta nota con un peso del 40%.

Como ya se ha mencionado, se realizarán controles para comprobar el desarrollo del proceso de enseñanza-aprendizaje con cuestiones que versarán sobre lo realizado en el aula taller en los días inmediatamente anteriores. Serán realizados con el objetivo de observar el rendimiento de cada alumno y provocar su reflexión. Estos controles serán tratados en la ponderación de nota final como actividades

**CALIFICACIÓN FINAL DE LA PARTE PRÁCTICA:**

**Será la suma de las calificaciones ponderadas vistas en este apartado.**

**Es obligatorio presentar las fichas técnicas para poder hacer la media de la parte práctica.**

La parte práctica suspensa (nota inferior a 5) no se recupera durante el trimestre ya que, dada la naturaleza de estas enseñanzas, se considera que si se logra aprobar la parte práctica del siguiente parcial, queda aprobado el anterior.

Si se suspende la parte práctica en mayo, se pasará al periodo de recuperación de junio.

**20% PARTE TEÓRICA**

Antes de la finalización de cada trimestre se realizará un examen de los conceptos teóricos vistos durante ese trimestre.

Los exámenes no realizados se considerarán exámenes suspendidos, cuya calificación será 1. En el caso de que el alumno/a justifique debidamente la no asistencia a un examen, se permitirá la realización de éste en otro día.

Antes de la sesión de evaluación los alumnos/as podrán recuperar los exámenes de carácter teórico con notas inferiores a 5 y aquellos no hayan podido hacer por motivos justificados. Se podrá dar a los alumnos, con una nota igual o superior a 4, la posibilidad de aprobar o subir nota presentando un trabajo de forma escrita u oral.

**Los exámenes se calificarán de 1 a 10.**

Para el cálculo final se ponderará esta nota con un peso del 20%

**Es imprescindible aprobar el examen teórico para poder hacer media con la parte práctica.**

A los exámenes teóricos aprobados (nota igual o superior a 5) se les guardará la nota. Si al finalizar hay parciales suspensos se recuperarán en junio, en el **período de recuperación**.

**CALIFICACIÓN DE CADA EVALUACIÓN PARCIAL**

Se obtendrá de realizar la media ponderada las calificaciones de cada apartado conforme a la ponderación vista anteriormente. (80% PARTE PRÁCTICA Y 20% PARTE TEÓRICA)

Se realizará redondeo de cifras decimales.

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

**Es obligatorio presentar las fichas técnicas para poder hacer cálculo de la parte práctica.**

**Es imprescindible aprobar el examen teórico para poder hacer media con la parte práctica. En caso contrario la calificación será de un 4 o inferior.**

### **Evaluación Final**

La **ponderación** en esta evaluación final será la misma que en el caso de las evaluaciones parciales y se usarán los mismos **instrumentos de evaluación** reseñados anteriormente.

## **8.1.- Medidas de recuperación**

Antes de cada sesión de evaluación parcial se procederá a recuperar los exámenes de carácter teórico (conceptuales) del trimestre con notas inferiores a 5 y los exámenes teóricos no realizados por causas justificadas. Los exámenes suspensos con un 4 o más se podrán recuperar con la realización de un trabajo.

Dado el carácter de estas enseñanzas, la parte práctica del módulo se considerará aprobada si se aprueba la del tercer parcial. Si la parte práctica del tercer parcial se suspende se pasará a la evaluación de junio.

Se realizarán actividades de refuerzo y de recuperación durante cada uno de los trimestres para que los alumnos suspensos puedan llegar a alcanzar los resultados de aprendizaje en el siguiente trimestre.

Con el mismo fin, en el mes de junio antes de la evaluación final se organizarán actividades de refuerzo y recuperación. A esta recuperación se deberán presentar los alumnos con evaluaciones parciales suspensas (a estos alumnos se les respetará la nota de los exámenes de contenido conceptual que tengan aprobados).

Las actividades de refuerzo y recuperación consistirán en:

- Elaboraciones en el aula taller
- Repaso de contenidos.

- Realización y exposición de trabajos
- Realización y entrega de ejercicios escritos, resúmenes y esquemas.

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 (entrega de fichas técnicas de todas las elaboraciones)

## **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 y alumnas, 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.

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

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

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

**Aplicación de los criterios de calificación para el cálculo de la nota. Descripción por evaluación.**

<b>CURSO</b>	<b>1º COCINA GRADO MEDIO</b>
<b>EVALUACIÓN</b>	<b>CÁLCULO DE LA NOTA FINAL DE CADA EVALUACIÓN</b>

<p><b>1<sup>a</sup></b></p>	<p><b><u>80% Parte práctica:</u></b>          40% Examen práctico, que se desglosa:          30% Prueba práctica en el aula taller          10% fichas técnicas (entrega obligatoria)          40% Actividades propuestas  <b><u>20% Prueba teórica</u></b></p> <p>Cada parte se califica de 1 a 10 y luego se hace la media ponderada. Si hay decimales se procederá a aplicar los criterios generales de redondeo.</p> <p>Nota final: número entero entre 1 y 10          Aprobado: calificación de 5</p> <p>Es imprescindible aprobar la parte teórica para hacer media con la parte práctica</p>
<p><b>2<sup>a</sup></b></p>	<p><b><u>80% Parte práctica:</u></b>          40% Examen práctico, que se desglosa:              30% Prueba práctica en el aula taller              10% fichas técnicas (entrega obligatoria)          40% Actividades propuestas  <b><u>20% Prueba teórica</u></b></p> <p>Cada parte se califica de 1 a 10 y luego se hace la media ponderada. Si hay decimales se procederá a aplicar los criterios generales de redondeo.</p> <p>Nota final: número entero entre 1 y 10          Aprobado: calificación de 5</p> <p>Es imprescindible aprobar la parte teórica para hacer media con la parte práctica</p>

<p><b>3<sup>a</sup></b></p>	<p><b><u>80% Parte práctica:</u></b>            40% Examen práctico, que se desglosa:                30% Prueba práctica en el aula taller                10% fichas técnicas (entrega obligatoria)            40% Actividades propuestas</p> <p><b><u>20% Prueba teórica</u></b></p> <p>Cada parte se califica de 1 a 10 y luego se hace la media ponderada. Si hay decimales se procederá a aplicar los criterios generales de redondeo.</p> <p>Nota final: número entero entre 1 y 10            Aprobado: calificación de 5</p> <p>Es imprescindible aprobar la parte teórica para hacer media con la parte práctica</p>
<p><b>FINAL</b></p>	<p>La nota final será la media de las notas de los tres trimestres anteriores en caso de tenerlos todos aprobados.</p> <p>Durante el periodo de evaluación final los alumnos podrán recuperar los parciales suspensos.            Se guarda la nota de los exámenes teóricos aprobados.            Para el cálculo de la nota se seguirán los mismos criterios usados durante el curso:</p> <p>80% Parte práctica            20% Parte teórica</p> <p>Durante esta evaluación final el alumno podrá subir nota, realizando la totalidad de pruebas tanto prácticas como teóricas y trabajos o solo una parte de ellos, dependiendo de que parte de la nota quiera subir, aunque el alumno podría también bajar la nota ateniéndonos al criterio general de centro de subida de nota”: esto significa que el alumno nunca podrá suspender, a lo sumo bajar la nota si hay una diferencia de 3 puntos cómo indica el criterio general de subida de nota.</p>

<p><b>CRITERIOS GENERALES</b></p>	<p>- <b>Redondeo</b> - <b>Ortografía</b> - <b>Subida de Nota.</b></p> <p><b>Se remite a la programación de departamento:</b></p> <p>- <b>Redondeo:</b> Se <b>redondeará</b> a partir del 5 en adelante y desde 0,5. No se redondea hasta que no obtenga un suficiente (5). - <b>Ortografía:</b> 0,15 puntos por falta, hasta un máximo de 2 puntos. - <b>Subida de Nota.</b> Al presentarse a subir nota si ésta es inferior a la obtenida anteriormente con una diferencia de 3 puntos se le quitarán a la nota que tenía antes de presentarse, de manera que si un alumno tenía un 9 y en la subida de nota saca un 7 se le mantiene el 9 pero si saca un 6 (al haber una diferencia de 3 puntos) se le pondrá un 6 y en caso de suspender un 5.</p>
---------------------------------------	--

**LEGISLACIÓN**

**En vigor a octubre de 2019:**

*- **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).*

*- **Ley Orgánica 2/2006** de 3 de mayo, de Educación (Texto consolidado, 23-03-2018).*

*- **Ley Orgánica 8/2013**, de 9 de diciembre, para la mejora de la calidad educativa (Texto consolidado, 23-03-2018).*

*- **Ley 17/2007**, de 10 de diciembre, de Educación de Andalucía. (BOJA 26-12-2007)*

*- **Real Decreto 1147/2011**, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo.*

*- **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.*

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

*- **Ley Orgánica 5/2002**, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional.*

*- **Real Decreto 1128/2003**, de 5 de septiembre, por el que se regula el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales (BOE 17-9-2003)*

*- **Real Decreto 1416/2005**, de 25 de noviembre, por el que se modifica el Real Decreto 1128/2003, de 5 de septiembre, por el que se regula el Catálogo Nacional de las Cualificaciones Profesionales*

*- **Orden de 14 de julio de 1998** que regula las actividades complementarias y extraescolares y los servicios prestados por los Centros Docentes Públicos no universitario.*

*- **Ley 4/2017**, de 25 de septiembre, de los Derechos y la Atención a las Personas con Discapacidad en Andalucía (BOJA 04-10-2017).*

*- **Ley 8/2017**, de 28 de diciembre, para garantizar los derechos, la igualdad de trato y no discriminación de las personas LGTBI y sus familiares en Andalucía (BOJA 15-01-2018).*

**ANEXO 2. ADAPTACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN A LA ENSEÑANZA ON LINE**

<b>ANEXO</b>
<b>ADAPTACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN A LA ENSEÑANZA ON LINE</b>
<b>HORARIO LECTIVO</b>
<p>* Se adoptará la medida de reducir la carga lectiva de los alumnos de 9 h/semana en docencia presencial un 50% para adecuarla a la docencia no presencial.</p> <p>El profesorado dedicará el 50% restante de la carga lectiva a labores de preparación de materiales y mantenimiento del aula virtual</p>
<b>BLOQUES DE CONTENIDOS</b>
<p>Se dará prioridad a los contenidos de carácter más global y versátil que sirvan de base sólida a los alumnos a la hora de retomar la totalidad de las enseñanzas presenciales. De este modo se priorizarán los contenidos que desarrollen en mayor medida los Resultados de aprendizaje del módulo:</p> <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> <p>RA 4. Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición y aplicando las técnicas relacionadas.</p>
<b>ACTIVIDADES</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Realización de trabajos o proyectos escritos con Google Docs o herramientas colaborativas similares (tanto en grupo como individuales)</li> <li>• Realización de presentaciones digitales (con Gennialy)</li> <li>• Elaboración de esquemas y diagramas de procesos (entrega en moodle escaneada con CamScanner o similar)</li> <li>• Elaboración de fichas técnicas (entrega en moodle escaneada con CamScanner o similar)</li> <li>• Participación en el foro de moodle (debates, aportaciones individuales)</li> </ul>

- Elaboración de un glosario colaborativo en moodle
- completar cuestionarios o formularios on line
- visionado de videos de youtube y comentario posterior en el chat de moodle
- Recopilación y búsqueda de información en portales o blogs de cocina de reconocido prestigio (enlaces aportados por la profesora).
- Creación de un portfolio digital en moodle.
- Realización de prácticas sencillas de ejecutar en el domicilio y subida de archivos con fotos y detalles de todas las fases del proceso.

#### **ORIENTACIONES METODOLÓGICAS**

Se hará uso, con preferencia, de metodologías activas centradas en el alumnado que favorezcan el aprendizaje autónomo.

En este sentido, la profesora proporcionará orientación sobre las fuentes más idóneas para buscar la información y servirá de guía del proceso de aprendizaje del estudiante, indicándole una serie de actividades variadas que debe realizar para alcanzar, por sí mismo, los resultados de aprendizaje.

#### **ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD**

Se adecuará la docencia no presencial a los recursos técnicos de los estudiantes, pudiendo adaptar algunas actividades según el alumno/a para evitar la brecha digital sin rebajar por ello los criterios de evaluación ni los resultados de aprendizaje.

En este sentido también se deja abierta la posibilidad del uso de google Classroom o incluso el correo electrónico si algún alumno/a tiene dificultad en seguir el proceso educativo por moodle centros o comunicarse por iPASEN.

#### **EVALUACIÓN**

##### **INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN**

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

Todas las actividades mencionadas anteriormente se usarán 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 Moodle Centros y en el cuaderno de Clase de Séneca.

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

- Cuestionario tipo test teórico o teórico -práctico on line
- Trabajos de realización de proyectos prácticos con entrega on line.
- Pruebas teóricas o teórico-prácticas de respuesta corta on line o por

videoconferencia.

- Realización de presentaciones con entrega online.

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

**c) Fichas de cotejo/calificaciones de Moodle/Cuaderno Séneca**

Para realizar el seguimiento de los alumnos se usarán fichas de cotejo para poder realizar una evaluación lo más objetiva posible.

Se utilizará también Moodle y el Cuaderno de clase de Séneca para volcar todas las anotaciones.

**CRITERIOS DE CALIFICACIÓN**

**80% Parte práctica:**

**30% Trabajo teórico-práctico con entrega on line**

**10% fichas técnicas**

**40% Actividades propuestas con entrega on line**

**20% Prueba teórica on line**

Cada parte se califica de 1 a 10 y luego se hace la media ponderada. Si hay decimales se procederá a aplicar los criterios generales de redondeo.

Nota final: número entero entre 1 y 10

Aprobado: calificación de 5

Es imprescindible aprobar la parte teórica para hacer media con la parte práctica

**MEDIDAS DE RECUPERACIÓN**

- La **parte práctica se recuperará en el siguiente parcial o, en su caso, en la convocatoria final.**

Para recuperar la parte práctica se deben entregar todas las actividades y trabajos no entregados y realizar las actividades y la prueba de examen teórico-práctico del siguiente trimestre. Se obtiene aprobado cuando la calificación es de un 5.

- **La parte teórica se recuperará antes de la sesión de evaluación.** Si se vuelve a suspender se irá a la **convocatoria de junio** con esa parte.

Según el momento del proceso de enseñanza-aprendizaje se podrá dar a los alumnos con media superior a 4, la opción de aprobar mediante la realización de un proyecto teórico-práctico.

Para el resto de lo no contemplado aquí se remite a la programación general.

#### **MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS**

- Uso de la plataforma educativa Moodle Centros y PASEN.
- Uso de material elaborado por la profesora (subido al curso de moodle).
- Recursos del Ministerio de Educación y Formación Profesional: <http://educalab.es/recursos>
- Aula virtual en abierto de la junta de andalucia: Cursos de FPGM de Cocina y Gastronomía.  
<https://educacionadistancia.juntadeandalucia.es/aulavirtual/course/index.php?categoryid=74>
- Vídeos de youtube de canales de cocina y gastronomía
- Páginas web, portales o blogs: <http://www.iculinaria.es>, <http://formacionhostelera.com>,  
<https://www.gastronomiavasca.net/es/gastro>, [https://es.wikibooks.org/wiki/Artes\\_culinarias](https://es.wikibooks.org/wiki/Artes_culinarias)  
<https://gastronomiaycia.republica.com>
- Guías prácticas de Eroski consumer ([www.consumer.es/alimentacion#](http://www.consumer.es/alimentacion#))
- Publicaciones on line sobre el sector de la Hostelería  
(<https://www.hosteleriadigital.es/category/gastronomia/>)
- Plataforma *Genially* para la realización de presentaciones on line
- *Google Docs*
- Plataforma *google Classroom* y *google Drive* (si el alumno/a no puede acceder a Moodle Centros)
- Correo electrónico para comunicación personal con el alumno/a en caso de fallo de moodle/iPASEN.

**Para el resto de lo no contemplado en este anexo se remite a la programación general.**