

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

MÓDULO: Procesos básicos de Pastelería y Repostería

Código:0026

Duración: 224 horas / 7 h semanales

CURSO 2019/2020

PROFESOR: Eva M^a Pérez Torres

ABREVIATURAS: CF: ciclo formativo, RA: resultados de aprendizaje, CE: criterios de evaluación, UT: unidades de trabajo

1. REGULACIÓN DEL TÍTULO

- **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 23-11-2007)
- **ORDEN de 9 de octubre de 2008, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía.** (BOJA 27-11-2008)

2 . INTRODUCCIÓN

EL CENTRO

1. El instituto en el que se desarrolla esta programación es el "IES Alminares", en el edificio de Hostelería, y por razones de espacio, éste se encuentra ubicado en una zona distinta al IES Alminares, donde se imparten ESO y Bachillerato. El centro se ubicado en Arcos de la Frontera, ciudad en la que el sector terciario absorbe el 70 % de los empleos de la ciudad, según datos de la Oficina de Fomento Económico. Precisamente el Ayuntamiento pretende basar el futuro económico de la ciudad en el desarrollo del sector servicios ya que en él están plenamente incluidos tres de los cinco pilares manejados por el municipio: ciudad turística, cultural, comercial, agricultura y construcción.

2. Bares, restaurantes y hoteles dan empleo a un número importante de personas. Prácticamente una de cada veinte personas de las que trabajan en la ciudad se dedican a servir copas y comidas a sus conciudadanos. Los economistas municipales auguran un buen futuro al sector turístico de la ciudad y de la Sierra. Afirman que es uno de los que representan mayores potencialidades y perspectivas de contribución a la economía del área, en los últimos años un incremento progresivo en el número de licencias fiscales de hostelería y restauración".

3. CICLOS QUE OFERTA EL CENTRO:

Grado Medio: Cocina y Gastronomía.

Grado Medio Servicios en Restauración.

FP Básica de Cocina y Restauración.

4. ESPACIOS DEL CENTRO:

Aula teórica, taller de cocina, pastelería, cuarto frío, bar, despensa, almacén, cámara frigorífica, etc.

Un aula de informática con 10 ordenadores en red conectados a Internet.

Aula taller de restaurante y bar.

Ascensor, sin barreras arquitectónicas para la integración de alumnos/as con discapacidad física (pendiente de construcción)

5. MEDIOS Y RECURSOS DIDÁCTICOS PROPIOS:

- Audiovisuales: retroproyector, pantallas, etc.
- Bibliográficos: distintos formatos (libros, guías de turismo y hostelería , etc.)

MEDIOS Y RECURSOS DEL ENTORNO:

- a) Varias bibliotecas públicas.
- b) Edificio emprendedor con auditorio con posibilidades de uso.
- c) Bodegas y empresas dedicadas a la familia profesional.
- d) Recursos turísticos vinculados a los departamentos turísticos de las instituciones públicas: Ayuntamientos, Diputación provincial (Oficinas de Turismo, patronato provincial de Turismo, etc.)
- e) Aeropuerto y tren en Jerez.
- f) Hoteles, Agencias de Viajes, Restaurantes.
- g) Asociaciones profesionales de varios subsectores (Hostelería, Agencias de Viaje, Consumidores, etc.)

ENTORNO

El centro se ubica en Arcos de la Frontera, comarca de la Sierra de Cádiz, donde se sitúan localidades como el Bosque, Bornos, Prado del Rey, Puerto Serrano y otras que, no estando ubicadas geográficamente en la Sierra de Cádiz, tienen una estrecha relación con ésta y su entorno como es Jerez.

Ciudades que no superan en la mayoría de los casos los 15.000 habitantes.

Las ciudades de este entorno se dedican mayoritariamente al sector agrícola y servicio: campo ,hostelería, alojamiento, restauración, comercio y ocio.

ALUMNADO

Este Ciclo se imparte en Arcos de la Frontera, esta circunstancia va a propiciar el hecho de que los alumnos y alumnas procedan de las localidades próximas a la ciudad: (Bornos, Villamartín, Prado del Rey, pero también contamos con algún alumno de la zona de la bahía y campiña.

El perfil del alumnado en este módulo es el siguiente:

Número de alumnas: 4

Número de alumnos. 16

Acceso al ciclo: Tras superar la ESO, alguna alumna de estudios de adulto, varios alumnos tras estudiar F.P.B en nuestro centro y una alumna de Bachillerato.

Las edades están comprendidas entre los 17y los 46 años.

Son alumnos de familias de clase media económicamente y sus familiares no se dedican a la hostelería en su gran mayoría.

3. OBJETIVOS GENERALES (Orden)

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

- 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.
- e) Analizar las diferentes técnicas culinarias, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias.
- f) Identificar y seleccionar las técnicas de decoración y terminación, relacionándolas con las características físicas y organolépticas del producto final, para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.
- g) Analizar las técnicas de servicio de las elaboraciones, relacionándolas con la satisfacción del cliente, para prestar un servicio de calidad.
- h) Analizar y seleccionar métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.
- i) Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a la producción culinaria, para aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo.
- j) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.
- k) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.

4. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES (Orden)

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales CF relacionadas a continuación:

- a) Determinar las necesidades para la producción en cocina a partir de la documentación recibida.
- b) Recepcionar, almacenar y distribuir materias primas, en condiciones idóneas de mantenimiento y conservación, hasta el momento de su utilización.

- c) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.
- d) Ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias primas, en función de sus características y la adecuación a sus posibles aplicaciones.
- e) Ejecutar las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su decoración/terminación o conservación.
- f) Realizar la decoración/terminación de las elaboraciones, según necesidades y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.
- g) Realizar el servicio de las elaboraciones, teniendo en cuenta necesidades, ámbito de la ejecución y protocolos establecidos.
- h) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación para cada género o elaboración culinaria, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.
- i) Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente.
- j) Cumplir con los objetivos de la producción, actuando conforme a los principios de responsabilidad y manteniendo unas relaciones profesionales adecuadas con los miembros del equipo de trabajo.
- k) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.
- l) Mantener el espíritu de innovación, de mejora de los procesos de producción y de actualización de conocimientos en el ámbito de su trabajo.

5. PROSPECTIVA EN EL SECTOR (RD)

Prospectiva del título en el sector o sectores. La profesión de cocinero se encuentra en un momento de evolución y cambio debido a diversas causas. Las principales son las siguientes:

1. Cambio en los hábitos de vida de los consumidores. Además de las implicaciones obvias del hecho de que España es un destino turístico tradicional, los hábitos de vida de los españoles están cambiando a gran velocidad. La incorporación de la mujer al trabajo remunerado, la proliferación de hogares de un solo individuo, la lejanía a los puestos de trabajo, son, entre otros, factores que inciden directamente sobre el consumo de alimentos fuera del hogar. Un dato cuantitativo de entre los muchos que apoyan esta argumentación es que en la actualidad el 28% de los españoles come a diario fuera de casa.

2. Al hilo de lo anterior, las cadenas de restauración rápida, restauración moderna, restaurantes temáticos o «neorestauración», así como cocina para colectividades, son el subsector que mayor crecimiento está experimentando, al tiempo que se espera que se mantenga los próximos años. En el lado contrario, el mercado apunta a un estancamiento de los restaurantes tradicionales y de

lujo, así como una evolución discreta de la cocina «de autor».

3. La necesidad de manejar grandes volúmenes de servicio, concentrado en lapsos de tiempo cortos, incide directamente en las técnicas productivas y en la nueva maquinaria especializada que debe emplearse. Dentro de ésta, destacan los autoclaves, máquinas de vacío, termo resistencias de inmersión y otros. Asimismo, la organización de la producción está variando sustancialmente hacia una mayor especialización en las tareas y mayor capacidad de coordinación entre cada fase de la misma. Consecuentemente, los horarios tienden a flexibilizarse.

4. Como consecuencia de lo anterior, el sector reclama un número importante de profesionales de la cocina, más expertos en técnicas específicas, sistemas de producción basados en 4.^a y 5.^a gama y manejo de equipos y herramientas fundamentados en tecnología informática. Por otro lado, se hacen imprescindibles las actitudes favorables hacia la autoformación y hacia la responsabilidad, tanto en lo referido a la importancia de la seguridad, la higiene y la calidad, como a la posición que supone una tarea en un entorno organizativo de estandarización creciente.

6. TABLA GENERAL DE UNIDADES DE TRABAJO, RA Y TEMPORALIZACIÓN

OG	CPPS	RA (resultados de aprendizaje)	UT (unidades de trabajo)	TRIMESTRE	Nº HORAS	% NOTA
a)	a)	1.Realizar las	1.Realiza las operaciones	1º,2º,3º	30h	15%
b)	b)	operaciones previas a	previas a las elaboraciones			
c)	c)	las elaboraciones de	de pastelería y repostería,			
d)	d)	pastelería y repostería,	analizando las fichas			
e)	e)	analizando las fichas	técnicas.			
f)	f)	técnicas.				
g)	g)	2.Puesta a punto los	2.Pone a punto los equipos	1º,2º,3º	30h	15%
h)	h)	equipos de	de elaboración de			
i)	i)	elaboración de	pastelería y repostería,			
j)	j)	pastelería y repostería,	reconociendo los			
k)	k)	reconociendo los	dispositivos y			
	l)	funcionamiento de los	funcionamiento de los			
		mismos.	mismos.			
		3.Realizar las	3.Realiza operaciones	1º,2º,3º	40h	15%
		operaciones básicas	básicas de pastelería y			
		de pastelería y	repostería reconociendo y			
		repostería	aplicando los diversos			
		reconociendo y	procedimientos.			
		aplicando los diversos				
		procedimientos.				
		4.Obtención de masas	4.Obtiene masas y pastas	1º,2º,3º	60h	25%
		y pastas de múltiples	de múltiples aplicaciones,			
		aplicaciones,	justificando su			
		justificando su	composición y aplicando			
		composición y	las técnicas relacionadas.			
		aplicando las técnicas				
		relacionadas.				
		5.Obtención de	5.Obtiene jarabes,	1º,2º,3º	34h	20%
		jarabes, coberturas,	coberturas, rellenos y otras			

	rellenos y otras elaboraciones, describiendo y aplicando las técnicas de elaboración. 6.Decorar los productos relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.	elaboraciones, describiendo y aplicando las técnicas de elaboración. 6.Decora el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.	1º,2º,3º	30h	10%
--	--	--	----------	-----	-----

7. DETALLE DE LAS UNIDADES DE TRABAJO

MÓDULO: PBPR	
UNIDAD TRABAJO 1: Realiza las operaciones previas a las elaboraciones de pastelería y repostería.	
1. TEMPORALIZACIÓN: 30h	
2.RESULTADO DE APRENDIZAJE: Realización de las operaciones previas a las elaboraciones de pastelería y repostería.	
3.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.	4.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.

MÓDULO: PBPR**UNIDAD TRABAJO 2:** Pone a punto los equipos e instalaciones de pastelería y repostería**1. TEMPORALIZACIÓN:** 30h**2.RESULTADO DE APRENDIZAJE:** Puesta a punto de equipos e instalaciones de pastelería y repostería**3.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.

4.CONTENIDOS

- Maquinaria, batería, útiles y herramientas de uso específico en pastelería y repostería.
- Descripción, clasificación, ubicación, distribución y procedimientos de uso y mantenimiento.
- Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos. Fundamentos y características. Dispositivos de seguridad.
- Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones.
- Incidencias tipo en el manejo de equipos. Medidas correctoras.
- Eliminación de residuos.
- Operaciones de limpieza de equipos, útiles y herramientas. Control y valoración de resultados.

MÓDULO: PBPR**UNIDAD TRABAJO 3:** Realiza operaciones básicas de pastelería y repostería**1. TEMPORALIZACIÓN:** 40h**2.RESULTADO DE APRENDIZAJE:** Realización de operaciones básicas de pastelería y repostería**3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

- a) Se han descrito y analizado las diversas operaciones básicas en pastelería y repostería.
- b) Se han caracterizado las diversas operaciones básicas y relacionado con su importancia en los resultados finales de los productos de pastelería y repostería.
- c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de las operaciones.
- d) Se han aplicado los diversos procedimientos teniendo en cuenta normas preestablecidas o instrucciones recibidas.

4.CONTENIDOS

- Vocabulario técnico asociado a la pastelería y repostería.
- Operaciones básicas. Batir, mezclar, amasar, incorporar, tamizar, y otras.
- Descripciones, caracterizaciones, tipología, métodos y aplicaciones comunes.
- Procedimientos de ejecución, ensayos prácticos, control y valoración de resultados.
- Operaciones básicas asociadas a los útiles de pastelería y repostería.
- Encamisado y adecuación de moldes y latas.

<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>	<ul style="list-style-type: none"> - Manejo de rodillo, espátula, manga, cornet y otros posibles. - Procedimientos de ejecución, ensayos prácticos, control y valoración de resultados.
---	---

MÓDULO: PBPR
UNIDAD TRABAJO 4: Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones.

1. TEMPORALIZACIÓN: 60h

2.RESULTADO DE APRENDIZAJE: Obtención de masas y pastas de múltiples aplicaciones.

<p>3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN</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>4.CONTENIDOS</p> <ul style="list-style-type: none"> - Masas y pastas básicas. Descripción, análisis, clasificaciones y posibles aplicaciones. - Organización y secuenciación de fases para la obtención de masas y pastas. - Masas hojaldradas: fundamentos y proceso de elaboración del hojaldre. Tipos de hojaldre y formulaciones. Puntos clave en la elaboración. - Principales elaboraciones con masas hojaldradas. Control y valoración de resultados. - Masas batidas o esponjadas: Fundamento y proceso de elaboración de las masas batidas o esponjadas. Formulaciones. Puntos clave en la elaboración. - Principales elaboraciones con masas batidas o esponjadas. Control y valoración de resultados. - Masas escaldadas: Fundamento y proceso de elaboración de las masas escaldadas. Formulaciones. Puntos clave en la elaboración. - Principales elaboraciones con masas escaldadas. Control y valoración de resultados. - Masas fermentadas: Fundamento y proceso de elaboración de las masas fermentadas. Formulaciones. Puntos clave en la elaboración. - Principales elaboraciones con masas fermentadas. Control y valoración de resultados. - Masas azucaradas: pastas de manga y pastas secas. Fundamento y proceso de elaboración de las pastas de manga y pastas secas. Formulaciones. Puntos clave en la elaboración. - Principales elaboraciones de pastas de manga y pastas secas. Control y valoración de resultados.
--	--

MÓDULO: PBPR**UNIDAD TRABAJO 5:** Obtención de jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones**1. TEMPORALIZACIÓN:** 35h**2.RESULTADO DE APRENDIZAJE****3.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.

4.CONTENIDOS

- Cremas con huevo y cremas batidas. Descripción, clasificación y aplicaciones. Formulaciones.
- Elaboración y conservación. Organización y secuenciación de fases. Puntos clave. Control y valoración de resultados.
- Rellenos dulces y salados. Descripción, clasificación y aplicaciones. Formulaciones.
- Elaboración y conservación. Organización y secuenciación de fases. Puntos clave. Control y valoración de resultados.
- Jarabes. Descripción, clasificación y aplicaciones. Formulaciones.
- Elaboración y conservación. Organización y secuenciación de fases. Puntos clave. Control y valoración de resultados.
- Cubiertas y preparados a base de frutas. Descripción, clasificación y aplicaciones. Formulaciones.
- 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.

MÓDULO: PBPR**UNIDAD TRABAJO 6:** Decorar los productos de pastelería y repostería**1. TEMPORALIZACIÓN:****2.RESULTADO DE APRENDIZAJE:** Decoración de productos de pastelería y repostería**3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

- a) Se han descrito los principales elementos de decoración en pastelería y repostería y sus alternativas de uso.
- b) Se ha interpretado la ficha técnica de fabricación para el acabado del producto.
- c) Se ha identificado el proceso de utilización,

4.CONTENIDOS

- Normas y combinaciones básicas.
- Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.
- Tendencias actuales.
- Manejo de útiles y materiales específicos de

<p>regeneración y/o acondicionamiento de productos que lo precisen.</p> <p>d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la terminación del producto de pastelería/repostería.</p> <p>e) Se ha elegido el diseño básico o personal.</p> <p>f) Se han realizado las diversas técnicas de terminación o acabado en función de las características del producto final, siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>g) Se han dispuesto los diferentes elementos de la decoración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos.</p> <p>h) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.</p> <p>i) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.</p> <p>j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	<p>decoración.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabado de productos de pastelería y repostería. Puntos clave. Control y valoración de resultados. - Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo y naturaleza de la elaboración.
--	---

8. CONTENIDOS TRANSVERSALES

Además de los contenidos propios del módulo, deberán incluirse contenidos y actividades para la educación en valores y la atención a la cultura andaluza, según se establece en la Ley 17/2007 de Educación en Andalucía (art.39 y 40).

En este curso trabajaremos estos contenidos participando en varios proyectos del centro y departamento como son; Aldea y Forma Joven, platos de la cocina Andaluza.

Los temas transversales serán tratados a medida que se expongan y estudien el resto de contenidos específicos del ciclo formativo, estando presente en todos los módulos y de forma continua en los intercambios comunicativos y en los trabajos realizados en la ejecución de las prácticas y en los talleres.

1. Educación moral y cívica: derechos humanos, valores de una sociedad libre y democrática.
2. Educación para la igualdad: respeto a la interculturalidad, a la diversidad.
3. Educación para la igualdad en ambos sexos.
4. Educación para la paz: no violencia, resolución de conflictos, respeto y tolerancia.
5. Educación para la salud: hábitos de vida saludable y deportiva.
6. Educación para el consumo: consumo responsable y conocimiento de los derechos del consumidor.
7. Educación ambiental: cuidado con el medio ambiente.
8. Educación vial: seguridad y respeto a las normas.
9. Educación para el ocio: utilización responsable del tiempo libre y del ocio.
10. Cultura andaluza: el medio natural, la historia, la cultura y otros hechos diferenciadores de Andalucía.

Se concretarán en la Programación de Aula.

9. ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS Y LINEAS DE ACTUACIÓN EN EL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE.

9.1. ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS

Este módulo contiene la formación necesaria

9.2. LÍNEAS DE ACTUACIÓN EN EL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

10. METODOLOGÍA

Las decisiones que debemos adoptar respecto a la metodología de este módulo en cada UT tendrán en cuenta:

1. Los aprendizajes derivados de los CE pueden ser de tres tipos: saber, saber hacer y saber ser/estar. Dependiendo del tipo de aprendizaje se elegirá la metodología más adecuada. Así, por ejemplo:

- Saber: transmisión de información por el profesorado o el alumnado, búsqueda de información por parte del alumnado...
- Saber hacer: demostraciones prácticas, resolución de problemas prácticos...
- Saber ser/estar: Definición de pautas relacionadas con actitudes (responsabilidad, participación, iniciativa...).

2. Estrategias de enseñanza-aprendizaje. La exposición por parte del profesor, con protagonismo del docente, se usará cuando sea estrictamente necesario. El eje fundamental son las actividades vinculadas con los RA y los CE, en las que el alumno es el protagonista y responsable de su aprendizaje.

3. Tipos de actividades. Las actividades deben adecuarse a los tipos de contenidos, los CE y RA. Se definirán para las UT en la Programación de Aula diferentes tipos de actividades:

- Actividades de introducción (diagnósticas o motivadoras), de desarrollo (actividades en clase o en casa) y de síntesis (resumen global, ideas o conclusiones principales) en el transcurso de cada UT.
- Actividades de ampliación (para avanzados) y refuerzo (para los que tengan dificultad), para atender a la diversidad.
 - Complementarias o extraescolares: viajes, visitas, conferencias, vídeos... Siempre planificadas y con algún procedimiento para evaluar (Ej. informe del alumnado sobre la actividad, debate, cuestionario...).
 - Actividades individuales y en grupo.

4. Espacios. Aula ordinaria, aula de gestión, aula-taller...

11. EVALUACIÓN

Criterios de evaluación: El proceso de evaluación será continuo y estará basado en los siguientes procedimientos e instrumentos:

- La participación del alumnado en el aula. Para ello se utilizará la observación del trabajo realizado en clase; actitud, dedicación, participación, interés mostrado, esfuerzo, predisposición al trabajo en equipo, etc.

- b) La realización de trabajos y/o actividades individuales y/o colectivas.
- c) La resolución de ejercicios y cuestionarios teóricos y prácticos, en forma de exámenes escritos, a llevar a cabo a lo largo de las dos/tres evaluaciones. En cuanto a los exámenes escritos se realizarán un mínimo de uno por cada unidad de trabajo y tantos como la profesora estime oportuno.
- d) **Es obligatoria la asistencia a clase.** Se pierde el derecho a ser evaluado en aquellos módulos donde se alcance un 25 % de faltas (tanto justificadas como sin justificar) sobre el total de carga horaria de cada módulo.

Los criterios de calificación Este módulo se estructura en 6(UD), ligadas cada una de ellas a los RA. Para obtener la **calificación positiva del módulo, se tendrá en cuenta los siguientes criterios:**

- Todos los resultados de aprendizaje (RA) tendrán el mismo peso a lo largo del proceso de enseñanza-aprendizaje. Se consideran superados con una clasificación igual o superior a 5.
- Cada RA corresponde con una o varias UD.
- Cada UD tiene asociados los correspondientes criterios de evaluación. Todos los criterios de evaluación tienen el mismo peso, por tanto, la calificación de la UD se hará mediante la media ponderada del número de criterios de evaluación asociados. Cada criterio se evaluará con un instrumento diferente, según la profesora estime conveniente.

La calificación máxima que se puede obtener en una recuperación es un 5.

La evaluación del proceso de enseñanza se aplica mediante una autorreflexión del profesor con el fin de valorar la motivación personal del esfuerzo del alumnado mediante recursos y materiales necesarios, el logro de los resultados de aprendizaje y sus criterios de evaluación junto con los objetivos propuestos, la buena relación en el aula y entre los alumnos/-as, la adecuación de ellas actividades, y por último la correcta distribución temporal. El profesor podrá modificar este apartado de la programación, tras la realización de una autoevaluación, siempre con el fin de mejorar y progresar en el proceso de enseñanza-aprendizaje.

La evaluación aplicada al proceso de aprendizaje establece los resultados mínimos que deben ser alcanzados por los alumnos/as, y responde al *qué evaluar*. Teniendo en cuenta el Real Decreto 1396/2007 y la Orden del 9 de octubre de 2008, la evaluación de las enseñanzas de este ciclo se realizará teniendo en cuenta los resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación establecidos en los módulos profesionales, así como los objetivos generales del ciclo formativo.

Los criterios de evaluación son las concreciones que permiten valorar si los resultados de aprendizaje han sido alcanzados. A continuación se exponen los criterios de evaluación agrupados por resultados de aprendizaje, de forma que a cada RA (números) le corresponde una serie de criterios de evaluación determinados (letras). En cada unidad de trabajo se especificará los criterios de evaluación correspondientes a la misma:

Las sesiones de evaluación parciales y finales se establecen en la normativa y el Proyecto Funcional del Centro. Al menos, se celebrará una sesión de evaluación parcial y, en su caso, de calificación,

cada trimestre lectivo y una final no antes del 22 de junio de cada curso escolar. La sesión de evaluación consistirá en la reunión del equipo educativo que imparte docencia al mismo grupo, organizada y presidida por el tutor del grupo. Para el desarrollo del proceso de evaluación se tendrá en cuenta 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.

11.1. PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

Los procedimientos de evaluación utilizados para comprobar los aprendizajes serán variados y se elegirán y diseñarán en función de los RA y CE que se pretendan medir. Usaremos:

Para observación: fichas de observación...

Para tareas: plantillas de corrección, fichas de autoevaluación/coevaluación...

Para trabajos: plantillas de corrección, listas de chequeo...

Para exámenes: prueba escrita (test, preguntas cortas, desarrollo), prueba de ejecución...con sus plantillas de corrección.

Para exámenes prácticos: pruebas prácticas en el aula-taller.

Todas las calificaciones se recogen en el Cuaderno del Profesor, donde aparecen reflejadas todas las variables a evaluar y su correspondiente calificación.

11.2. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Todas las UT y todos los CE tendrán el mismo peso.

UT	CE	Calificación (%)
Realización de las operaciones previas a las elaboraciones de pastelería y repostería.	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.	15%
Puesta a punto de equipos e instalaciones	a) Se han identificado y caracterizado las máquinas, batería, útiles y herramientas	15%

de pastelería y repostería	<p>propias de la producción en pastelería y repostería.</p> <p>b) Se ha identificado el funcionamiento, la constitución y los dispositivos de seguridad de la maquinaria y equipos.</p> <p>c) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de maquinaria siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>d) Se han ejecutado las operaciones de mantenimiento de primer nivel.</p> <p>e) Se han regulado y/o programado los equipos de elaboración en función de los requerimientos del proceso.</p> <p>f) Se han descrito las principales anomalías de los equipos así como las medidas correctoras.</p> <p>g) Se han realizado las operaciones de limpieza, asegurando la total eliminación de los residuos de los productos de elaboración y de limpieza.</p> <p>h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	
Realización de operaciones básicas de pastelería y repostería	<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>	15%
Obtención de masas y pastas de múltiples aplicaciones.	<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</p>	25%

	<p>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>Obtención de jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones</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</p>	<p>20%</p>

	<p>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>	
Decoración de productos de pastelería y repostería	<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>	10%

12. APOYO, REFUERZO Y RECUPERACIÓN

Al final de cada evaluación, el profesor, atendiendo a los resultados alcanzados por el grupo, y conjuntamente con los alumnos, determinará las fechas de recuperación de las Unidades correspondientes.

Como el término de cada evaluación coincide con períodos vacacionales, se especificará por parte

del profesor aquellos trabajos, ejercicios o actividades de refuerzo necesarios para la preparación de la prueba de recuperación que se realizará al principio de la nueva evaluación. Se establecerán pruebas prácticas, orales y/o escritas para aquellos alumnos que no hayan superado la evaluación correspondiente así como la entrega de trabajos pendientes o no superados.

Aquellos alumnos/as que no puedan acceder al módulo de Formación en Centros de Trabajo, por tener uno o más módulos pendientes de superación, deberán realizar durante el tercer trimestre todas aquellas actividades de recuperación que en su momento se determinen.

Que estarán determinadas por las carencias que haya presentado el alumno/a durante el curso.

Al ser generalmente con un porcentaje bajo de alumnos estas tareas pueden ser más personalizadas, centrándose en cada capacidad no aprendida o mínimo no alcanzado.

Las actividades de refuerzo, recuperación o mejora de los RA y CE previstos a lo largo del proceso de enseñanza-aprendizaje se recogerán de forma detallada en la Programación de Aula.

La Programación de Aula recogerá el detalle del plan de trabajo y los procedimientos e instrumentos de evaluación, así como los criterios de calificación para ese periodo.

Al inicio de ese periodo el profesor informará al alumno/a sobre el plan individualizado de recuperación que recogerá:

-Detalle de los CE no superados.

-Detalle del horario y calendario.

-Información de la obligatoriedad de asistir a las clases de ese periodo.

13. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

Para los **alumnos que tengan dificultades** con la materia se realizarán **actividades de refuerzo** tales como: sesiones de resolución de dudas previas a los exámenes, agrupamiento con compañeros aventajados en actividades de trabajo de los alumnos en clase, actividades en grupo para fomentar la colaboración y cooperación de los alumnos con mayor nivel de conocimientos con los que presenten un nivel más bajo, etc. Se recogerán en la Programación de Aula.

Se podrán proponer **actividades de ampliación para subir nota** destinadas al alumnado con mayor nivel o implicación. Se recogerán en la Programación de Aula.

En el caso de que haya **alumnado con discapacidad reconocida** se podrá realizar una **adaptación curricular no significativa o de acceso al currículum**: no se adaptarán objetivos, contenidos ni criterios de evaluación, pero se podrán adaptar materiales, metodología y procedimientos de evaluación (más tiempo para la realización de exámenes, cambio en el tipo de prueba como por ejemplo, oral en lugar de escrita para un alumno con problemas de motricidad, etc.). La adaptación queda en un documento escrito consensuado por el Equipo Docente y **en la Programación de Aula se adecuarán las actividades formativas y los procedimientos de evaluación** (art. 2.5.e. de Orden de 29-9-2010 evaluación en FP).

14. MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

Libro de texto recomendado en clase.

Bibliografía: Procesos básicos de pastelería y repostería. Editorial: Altamar

Apuntes del profesor.

Prensa y revistas especializadas Webs: directo al paladar.....www.institutohuevo.com
www.apicius.es

Plataforma: edmodo

Material audiovisual: videos, imágenes, fotografías.

Pizarra

Cañón

Ordenadores

Material Específico

15. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

- Visita a una almazara , época de recogida de aceitunas.(Noviembre Diciembre)
- Visita a una quesería actividad que complementa la anterior actividad.
- Visita a un obrador de panadería pastelería Noviembre.
- Visita a una empresa de restauración Noviembre
- Visita a una bodega de la comarca, Octubre Noviembre.
- Visita industria alimentaria de la comarca.
- Visita a la salina romana de Iptuci.
- Salida al campo a reconocer recolectar setas de la mano de un experto en la materia.
- Cata de aceite AOVE, 9 de Enero en el salón de actos del centro.
- Cata y nociones de elaboración de vinagres.
- Participar como apoyo en sala y cocina en el concurso chef sierra 2020 Marzo.
- Participar en el concurso Andaluz de quesos Quesierra , Villamartin , Abril.
- Charlas / ponencias sobre temas relacionados con la formación de los diferentes módulos,(seguridad e higiene, el café, licores, vinos de Jerez)
- Aula cervecera para los alumnos de 2º ciclo en la escuela de hostelería Cruz campo 7 de febrero.
- Celebración de la graduación de los alumnos de 2 curso.
- Servicio especial de los alumnos de 1º curso en un restaurante de la comarca.
- Viaje a Madrid Fusión con los alumnos de 2º ciclo 16 de Enero 2020.
- Participación en la semana del atún de Bárbate como centro invitado y convivir con la escuela de hostelería de Bárbate.
- Participación en feria relacionadas con el sector profesión de sala y cocina.
- Visita a otras escuelas de hostelería.
- Visita a empresas de hostelería de la zona y zonas turísticas.
- Visitas a fábricas del sector, de la zona y provincia.
- Participación como escuela en eventos gastronómicos.
- Participar en concursos y actividades relacionadas con la profesión.

16. PROCEDIMIENTO PARA REALIZAR EL SEGUIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN

Esta programación, tendrá vigencia para este curso escolar.

Cada trimestre se revisará el cumplimiento de la programación y se aplicarán las medidas correctoras pertinentes.

En la Memoria Final se recogerán las variaciones para el curso siguiente.