



I.E.S. Núm. 1 "Universidad Laboral".
Málaga

**Programación didáctica de Procesos Básicos
de Pastelería y Repostería .**

Departamento de Hostelería

1º de Cocina y Gastronomía

I.E.S. Núm. 1 "Universidad Laboral". Málaga

Departamento de Hostelería

Programación didáctica de Procesos Básicos de Repostería

1º de Grado Medio de Cocina y Gastronomía



ÍNDICE

INTRODUCCIÓN	4
NORMATIVA Y DOCUMENTACIÓN BÁSICA	4
Oferta de formación profesional en alternancia FP Dual	5
ORGANIZACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE COORDINACIÓN Y DINÁMICA.	9
Módulos relacionados al título de Técnico cocina y gastronomía.	9
Miembros del departamento, relación con los módulos que imparten.	9
Miembros de otro departamento, relacionado con los módulos que imparten.	11
El entorno socioeconómico	11
Los recursos del centro y posibilidades del departamento	12
Familia Profesional.	12
Nuestro Ciclo Formativo	13
Nuestro Módulo.	13
FUNDAMENTACIÓN LEGISLATIVA	13
OBJETIVOS (capacidades terminales) y COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES	14
RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN	16
RESULTADOS DE APRENDIZAJE, CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CONTENIDOS	20
DESARROLLO DE LAS UNIDADES DIDÁCTICAS	27
Distribución temporal de los contenidos	27
Unidades de Trabajo y su relación con los Resultados de Aprendizaje y los Criterios de Evaluación	27
ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS	42
ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS.	43
Principios Metodológicos.	43
Secuencia de Actividades de Enseñanza-Aprendizaje.	44
Desarrollo de los temas transversales	45
ESTRATEGIAS DE EVALUACIÓN.	45
5.1.	47
5.2.	47
Plan de recuperación de aprendizajes no adquiridos.	64
Programa de mejora de las competencias. PMC	64



Evaluación de la programación.	65
Evaluación de la práctica docente.	65
Información a los alumnos y a las familias.	65
IGUALDAD DE GÉNERO	65
MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD	66
MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS:	67
EVALUACIÓN DE LA PRÁCTICA DOCENTE	70
OTRAS OPINIONES O SUGERENCIAS PARA MEJORAR CUALQUIER ASPECTO DEL PROCESO ENSEÑANZA-APRENDIZAJE-EVALUACION DE ESTE PROFESOR EN ESTE MÓDULO	71
ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES Y COMPLEMENTARIAS:	75
BIBLIOGRAFÍA	78



Programación didáctica de Proceso Básicos de Repostería 1º de Grado Medio de Cocina y Gastronomía

INTRODUCCIÓN

El módulo profesional **0026 “Proceso Básicos de Repostería”** está asociado a la unidad de competencia 2 del Catálogo Nacional de Cualificación Profesional UC0306_2: Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería. Siendo sus objetivos los especificados y desarrollados en términos de capacidades terminales.

Este módulo profesional se encuadra dentro del currículo del primero curso académico del Ciclo Formativo de Grado Medio “COCINA Y GASTRONOMÍA”, siendo la preparación del Módulo de segundo “Postres en Restauración”.

Basándonos en el texto de la **Orden de 9 de octubre de 2008**, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título Técnico en Cocina y Gastronomía, en el que se pretende promover la autonomía pedagógica y organizativa de los centros docentes, de forma que puedan adaptar los contenidos de las mismas a las características de su entorno productivo y al propio proyecto de centro, podemos por tanto adaptar el desarrollo curricular de estas enseñanzas.

NORMATIVA Y DOCUMENTACIÓN BÁSICA

El Gobierno Central y la Junta de Andalucía-Consejería de Educación y Ciencia han dictado la normativa pertinente para regular la Formación Profesional y los estudios de Cocina en el conjunto del Estado y en nuestra Comunidad. Los textos jurídicos más relevantes de dicha normativa son:

- R.D. 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas
- La ORDEN de 9 de Octubre de 2008 por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía
- La ORDEN de 26 de julio de 1995, sobre evaluación en los ciclos formativos de formación profesional específica en la Comunidad Autónoma de Andalucía.
- R.D. 1128/2003 por el que se regula el CNCP , modificado por el R.D. 1416/2005
- Ley 5/2002 de 19 de junio de cualificación y F.P



- RD 1147 29 de julio por el que se establece la ordenación general de la FP
- L.O. 2 /2006 de 3 mayo de Educación
- Ley 17/2007 de 10 de Diciembre de Educación de Andalucía
- Ley de Fp 3/2022 del 31 de Marzo.

Esta programación está diseñada para ser aplicada en el IES "Universidad Laboral" de Málaga. Desde este contexto destacan, en síntesis, tres ángulos, el entorno socioeconómico, los recursos del centro y posibilidades del departamento y las necesidades específicas del alumnado, que permiten hacer una adaptación ajustada a las circunstancias educativas en que se pretende desarrollar esta.

Oferta de formación profesional en alternancia FP Dual

El ciclo de Grado medio de cocina y gastronomía, incluye en su proyecto para este curso 2022-2023 el módulo 0047 Técnicas culinarias, el cual se llevará a cabo en alternancia con distintas empresas de la familia Hostelería y turismo.

El Real Decreto 1529/2012, de 8 de noviembre, por el que se desarrolla el contrato para la formación y el aprendizaje y se establecen las bases de la formación profesional dual. El Real Decreto-ley 10/2011, de 26 de agosto, de medidas urgentes para la promoción del empleo de los jóvenes, el fomento de la estabilidad en el empleo y el mantenimiento del programa de recualificación profesional de las personas que agoten su prestación por desempleo, modificó diversos aspectos de la legislación laboral. Entre dichas modificaciones, poseen especial relevancia las que afectan a los denominados contratos para la formación regulados en el artículo 11.2 del texto refundido de la Ley del Estatuto de los Trabajadores, aprobado por Real Decreto Legislativo 1/1995, de 24 de marzo, que en virtud de las mismas pasan a denominarse contratos para la formación y el aprendizaje. Esta modalidad contractual se configura como un instrumento destinado a favorecer la inserción laboral y la formación de las personas jóvenes en un régimen de alternancia de actividad laboral retribuida en una empresa con actividad formativa recibida en el marco del sistema de formación profesional para el empleo o del sistema educativo. A su vez, la Ley 3/2012, de 6 de julio, de medidas urgentes para la reforma del mercado laboral ha modificado la regulación del contrato para la formación y el aprendizaje para potenciar el empleo juvenil suprimiendo ciertas limitaciones para su aplicación en las empresas que se han considerado poco adecuadas. A dichos objetivos contribuye igualmente el presente real decreto, que sustituye las disposiciones reglamentarias anteriores relativas a los contratos de formación, incorporando las modificaciones derivadas de las citadas reformas legales en relación con aquellos aspectos relativos al contrato para la formación y el aprendizaje que requieren un desarrollo reglamentario. En tal sentido, este real decreto se dicta en uso de la autorización prevista en la disposición final quinta del Estatuto de los Trabajadores y en la disposición final decimonovena de la Ley 3/2012, de 6 de julio. Asimismo, este real decreto pretende establecer las bases para la implantación progresiva de la formación profesional dual en España, entendida como el conjunto de acciones e iniciativas formativas que tienen por objeto la cualificación profesional de las personas, combinando los procesos de enseñanza y aprendizaje en la empresa y en el centro de formación. Procede avanzar decididamente en una formación profesional dual basada en una mayor colaboración y participación de las empresas en los sistemas de formación profesional, propiciando una



participación más activa de la empresa en el propio proceso formativo del alumnado y, así, permitir que éstas conozcan de manera más cercana la formación que reciben los jóvenes, cada vez más adaptada a las demandas de los sectores productivos y a las necesidades específicas de las empresas. Con la formación dual se pretende que la empresa y el centro de formación profesional estrechen sus vínculos, aúnen esfuerzos y favorezcan una mayor inserción del alumnado en el mundo laboral durante el periodo de formación. En este sentido, los artículos 6 y 11.3 de la Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional, especifican que la colaboración de las empresas en el desarrollo del Sistema Nacional de Cualificaciones y Formación Profesional se desarrollará entre otros ámbitos, mediante su participación en la formación de los alumnos en los centros de trabajo, favoreciendo la realización de prácticas profesionales de los alumnos en empresas y otras entidades, y llaman a establecer los mecanismos adecuados para que la formación que reciba financiación pública pueda ofrecerse por centros o directamente por las empresas, mediante conciertos, convenios, subvenciones u otros procedimientos. Y el artículo 42.2 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, prevé que el currículo de las enseñanzas de Formación Profesional, incluirá una fase de formación práctica en los centros de trabajo. La regulación de este real decreto en lo relativo a la formación dual se dicta por tanto de conformidad con lo establecido en la disposición final tercera de la Ley Orgánica 5/2002 y en la disposición final sexta de la Ley Orgánica 2/2006, en relación con su artículo 39.6. En el proceso de elaboración de este real decreto, han sido consultadas las organizaciones empresariales y sindicales más representativas, ha emitido informe el Consejo General de la Formación Profesional, el Consejo General del Sistema Nacional de Empleo, el Consejo Escolar del Estado, la Comisión Estatal de Formación para el Empleo y el Consejo General de la Discapacidad y han sido informadas la Conferencia Sectorial de Empleo y Asuntos Laborales y la Conferencia Sectorial de Educación. En su virtud, a propuesta de los Ministros de Empleo y Seguridad Social y de Educación, Cultura y Deporte, de acuerdo con el Consejo de Estado y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 8 de noviembre de 2012.

Definición de formación profesional dual.

1. A los efectos del presente real decreto, se entenderá por formación profesional dual el conjunto de las acciones e iniciativas formativas, mixtas de empleo y formación, que tienen por objeto la cualificación profesional de los trabajadores en un régimen de alternancia de actividad laboral en una empresa con la actividad formativa recibida en el marco del sistema de formación profesional para el empleo o del sistema educativo.
2. Tendrá la consideración de formación profesional dual la actividad formativa inherente a los contratos para la formación y el aprendizaje regulado en el capítulo II del título II.
3. Asimismo, tendrán consideración de formación profesional dual los proyectos desarrollados en el ámbito del sistema educativo regulados en el título III.

El alumnado participante en dicho proyecto propuesto por el IES. N°1 Universidad laboral de Málaga, realizara distintas horas en alternancia, 12 horas en 2 días lunes y martes en el centro educativo y 18 horas en 3 días miércoles, jueves y viernes en las empresas, durante el 1º curso 2023/2024 de formación profesional de grado medio, desde el segundo trimestre con fecha prevista 1 de Febrero hasta 31 de Mayo.

- 197 horas en el centro educativo y 91 en el centro de trabajo, sumando 288 horas de formación previstas para el módulo de Preelaboración y conservación de alimentos.



- 197 horas en el centro educativo y 91 en el centro de trabajo, sumando 288 horas de formación previstas para el módulo de Técnicas culinarias.
- 133 horas en el centro educativo y 91 en el centro de trabajo, sumando 224 horas de formación previstas para el módulo de Procesos básicos de pastelería y repostería.

○ **La fase de alternancia se desarrollará de la siguiente forma:** *"Cito tal como se recoge en el proyecto"*.

La rotación se lleva a cabo sólo durante el primer curso debido a que las empresas interesadas no desarrollan las actividades del módulo de PBPR, por ello, cada alumno desarrollará su formación en dos empresas, una pastelera o con actividad pastelera y una propia de cocina.

Primer curso.

- Tres días en la empresa con una jornada de 7 horas, para desarrollar la formación de los módulos:
Preelaboración y conservación de alimentos

Técnicas Culinarias

Procesos Básicos de Pastelería y Repostería

- Dos días en el centro educativo, para el resto de módulos y las horas restantes de los anteriores.

Segundo curso.

- Tres días en la empresa con una jornada de 7 horas, para desarrollar la formación de los módulos:
Productos Culinarios

Postres en Restauración

- Tres días en el centro educativo, para el resto de módulos y las horas restantes de los anteriores, a excepción del módulo de Atención al Cliente que en la fase de alternancia se lleva a cabo en la empresa.

○ **Mecanismos de coordinación con la empresa, seguimiento y valoración del alumnado:**
"Cito tal como se recoge en el proyecto".

En primer lugar el responsable laboral, valora cada actividad desarrollada por el alumno/a mediante el cuaderno diario a través de una rúbrica.

En la última reunión quincenal entre el responsable laboral y docente, se valorará el proceso completo de la fase de alternancia mediante otra rúbrica.

Finalmente, el tutor establece la relación entre la rúbrica y los criterios de calificación.

La aportación de la empresa en la evaluación, no es sólo necesaria, sino que es de suma importancia, porque la evolución del alumno en el mundo real no se produce igual que en el entorno escolar, la madurez laboral se alcanza antes, los valores de trabajo en equipo, implicación, relación con los compañeros en el entorno profesional se adquieren de forma totalmente distinta, y esa información es muy necesaria para la evaluación del proceso de aprendizaje del alumno.

A la hora de calificar el módulo de Preelaboración y conservación de alimentos, realizaremos **una evaluación criterial, respetando la valoración destinada a cada uno de los criterios y Resultado de aprendizajes**, la evaluación se llevará a cabo tras el cálculo de las calificaciones obtenidas en las pruebas realizadas en el centro docente y las facilitadas por su tutor laboral, No obstante el docente responsable de impartir en módulo, podrá citar al alumnado y hacer distintas pruebas para controlar la adquisición de los distintos Criterios de evaluación y Resultados de aprendizaje.



Para calcular la calificación de estos criterios en su formación en el centro de trabajo, utilizaremos como instrumento unas rubricas de corrección, las cuales utilizaremos para el cálculo de la nota media, tal como se recoge en el proyecto de FORMACIÓN DUAL para este curso.

- o **Procedimientos de evaluación:** "*Cito tal como se recoge en el proyecto*".

Se evaluará en los dos ámbitos simultáneamente, centro y empresa, con los instrumentos de evaluación y utilizando los criterios de calificación que se describen a continuación.

Los instrumentos de evaluación:

Pruebas escritas/prácticas, ejercicios de clase, presentaciones, cuaderno de clase/dual y prácticas clase/dual

Criterios de calificación:

Se emplearán como criterios de calificación los siguientes recursos, el cuaderno diario del alumno/a, la valoración del responsable laboral y las actividades realizadas en clase durante el periodo en alternancia.50%

- El cuaderno diario del alumno/a debe describir las actividades que realiza a diario y la duración de la misma, así como detallar el grado de dificultad que le ha supuesto (20%).

- Valoración del responsable laboral, se reflejará en el cuaderno del alumno, en las visitas quincenales que realizará el docente (30%).

30% - Actividades de clase, durante el periodo de alternancia, se valorarán los ejercicios de clase (20%) y los exámenes (10%).

20% - Actitud, supondrá un 20%, en ella se evaluará, entre otras, la asistencia y puntualidad, uniformidad y el cumplimiento de las normas higiénico-sanitarias en la empresa

Ante la posibilidad de una renuncia planteamos las siguientes soluciones,

- Si el alumno renuncia antes de la 3ª semana de estancia en la empresa, entonces será sustituido por otro candidato. El renunciante prosigue su formación en el centro educativo, recuperando aquellas actividades que no haya realizado.

- Si el alumno renuncia después de la 3ª semana en la empresa, entonces el alumno/a regresa al centro educativo, recuperando aquellas actividades que no haya realizado pero no se sustituye por otro candidato.

Existen varios mecanismos para el control propio del alumno, uno será el diario de actividad, donde el alumno, de forma similar al cuaderno de FCT, donde describirá las actividades y sub-actividades que realiza. Podrá ir siguiendo el grado de aprendizaje, y será puesto en común con el profesor y el tutor laboral.

Además el alumno o tendrá información detallada de lo hablado en la reunión quincenal, relativo al desarrollo de su actividad en la empresa.

ORGANIZACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE COORDINACIÓN Y DINÁMICA.

Módulos relacionados al título de Técnico cocina y gastronomía.

La duración del Ciclo Formativo es de **2.000 horas** repartidas en diferentes módulos profesionales, los



cuales se impartirán a lo largo de dos cursos académicos (2023/2024 y 2024/2025) están estructurados de la siguiente forma:

Módulos profesionales	Primer curso		Segundo curso	
	Horas totales	Horas semanales	Horas totales	Horas semanales
Módulos asociados a UC				
0045. Ofertas gastronómicas			84	4
0046. Preelaboración y conservación de alimentos	288	9		
0047. Técnicas culinarias	288	9		
0026. Procesos básicos de pastelería y repostería.	224	7		
0028. Postres en restauración.			147	7
0048. Productos culinarios			252	12
0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.	64	2		
Otros Módulos Profesionales				
0049. Formación y orientación laboral.	96	3		
0050. Empresa e iniciativa emprendedora.			84	4
0051. Formación en centros de trabajo.			410	
Horas de libre configuración			63	3
Totales:	960	30	1040	30

Miembros del departamento, relación con los módulos que imparten

Marta, Alonso Fagunde.
2º FPGB.
Técnicas elementales de servicio.
Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas.



Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering.
Atención al cliente.
Formación en centros de trabajo.
Outman, Ben Saddik Achach.
1 C y G (Tarde).
Preelaboración y conservación de alimentos.
Técnicas Culinarias.
Fernando, Bonilla Leal.
2º C y G
Ofertas gastronómicas
Postres en restauración
Libre Configuración
Manuel Ángel, Campos González.
1º PE FPGB
Técnicas elementales de preelaboración.
Procesos básicos de producción culinaria.
Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.
Francisco Javier Martín Rebollo
1º C y G (Mañana) y (Tarde)
Procesos básicos de pastelería y repostería.
1º C y G (Mañana) y (Tarde)
Seguridad e Higiene.
Manuel, Puertas de Tena.
1º FPB
Técnicas Elementales de preelaboración.
Procesos Básicos de producción.
Francisco, Rey Bautista.
2º PE FPGB.
Técnicas elementales de servicio.
Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas.
Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering.
Atención al cliente.
Unidad Formativa de prevención.
Rafael Cristóbal, Rubio Fernández.
1º C y G.
Técnicas culinarias.
Preelaboración y conservación de alimentos.
Emilio José, Rumbado Martín.
2º C y G.



Productos culinarios.

1º FPB.

Aprovisionamiento y conservación de alimentos.

Miembros de otro departamento, relacionado con los módulos que imparten.

DOCENTE	MÓDULO	CURSO
Antonio Jesús, Vegas Sánchez.	Formación y orientación laboral.	
Isabel María, Moreno Moreno. María del Mar, Fernández Giles	Empresa e iniciativa emprendedora	2ºM 2ºT.

El entorno socioeconómico

Las tendencias y condicionantes del entorno económico no son singulares en la "Universidad Laboral", sino comunes a todos los centros de formación de la provincia. De su análisis se desprende que la formación de los futuros Técnicos de Cocina debe comprender su preparación para los dos modelos de restauración dominantes y con claros visos de futuro: **la restauración directa y la restauración diferida**. Para ambos sistemas intentamos dar respuesta articulando los **servicios de comedor** y de "**tienda de gastronomía artesana**" respectivamente. En este módulo se establece la Tienda como modelo.

Otro elemento fundamental de contextualización lo determina la revalorización creciente de la cocina tradicional en sus distintos niveles, para ello, en la selección de las actividades de aula podrá apreciarse una presencia significativa de la cocina y la gastronomía malagueña y andaluza, sin olvidar la gastronomía, los productos del conjunto del país y la cocina internacional.

Como la mayoría de alumnos, tras una recogida de información inicial, pretenden desarrollar su futuro como cocinero/a en la provincia de Málaga los elementos de la programación tendrán un carácter muy marcado de gastronomía popular malagueña y andaluza, sin olvidar aquellas elaboraciones de ámbito nacional importantes.

Los recursos del centro y posibilidades del departamento

Los recursos del centro no son adecuados para el desarrollo del currículo. Presenta muchas carencias sobre todo *en cantidad y calidad de los útiles y batería de pastelería, también carece de maquinaria específica (que no hay nada y lo que hay está deteriorado), y espacios específicos para el buen desarrollo del módulo*. Si bien contamos con un diseño de cocinas que permite un desarrollo sensato



en el futuro, la realidad actual es precaria situación en cuanto a la disponibilidad de herramientas, maquinarias y espacios.

Hemos de destacar la dificultad que conlleva el desarrollo diario de las clases en el aula taller en los que hay muchos momentos en los que se encuentran al mismo tiempo entre 60 y 70 alumnos con unas divisiones estructurales deficientes para aislar los ruidos que se producen en cocina.

El departamento está estudiando la posibilidad de la adecuación de los espacios que posee para mejorar la atención a los alumnos así como adecuarse a los requerimientos de las normativas vigentes en referencia a seguridad e higiene así como una futura acogida de la calidad educativa. Para ello necesitaremos de una apuesta importante de la dirección y de los compañeros del centro que consideren viable los requerimientos de este Departamento sin que por ello otros Departamentos se sientan en desventaja frente a la necesaria inversión. Consideramos un momento propicio para mejorar nuestras instalaciones ya que la administración central está apostando por una FP de calidad y eso es lo que desde este Departamento se intenta.

En este sentido los contenidos y las capacidades terminales no deben suponer recorte alguno sino adaptarse a las posibilidades tecnológicas concretas del departamento.

Para desarrollar la programación de primero en la tercera consideramos que las prácticas más reales que se pueden hacer es el desarrollo del comedor de forma controlada y acotada para que sirva como herramienta didáctica en el aprendizaje de los alumnos que acuden a nuestras aulas.

Familia Profesional.

La familia profesional en la que se desarrolla nuestro módulo es Hostelería y Turismo.

Esta familia es amplia y recoge titulaciones de:

FP Básica:

Título Profesional Básica en Actividades de Panadería y Pastelería

Título Profesional Básica en Alojamiento y Lavandería

Título Profesional Básica en Cocina y Restauración

FP Grado Medio:

Técnico en Cocina y Gastronomía

Técnico en Servicios de Restauración

FP Grado Superior:

Técnico Superior en Agencias de Viajes y Gestión de Eventos

Técnico Superior en Dirección de Cocina

Técnico Superior en Dirección en Servicios de Restauración

Técnico Superior en Gestión de Alojamientos Turísticos

Técnico Superior en Guía, Información y Asistencias Turísticas



Nuestro Ciclo Formativo

Nuestro ciclo es **Cocina y Gastronomía**, de nivel **Formación Profesional de Grado Medio**, con una duración de **2.000 horas** y con el Referente europeo: **CINE-3** (Clasificación Internacional Normalizada de la Educación).

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

Este módulo Formativo tiene una duración de **224 horas** y comprende un curso académico.

Las **horas semanales** de impartición serán **7**, distribuidas como sigue:

1 horas de clase teórica en el **aula-teórica** y 6 horas de clase práctica en el **aula-taller**.

Esta distribución horaria podrá ser modificada por el profesor según necesidades.

Nuestro Módulo.

La Formación Profesional se ha convertido en un referente y una prioridad tanto en España como en la Unión Europea, como bien demuestran los objetivos marcados por esta última para el año 2020, en el que queda reflejada la necesidad de incrementar el nivel de formación y cualificación de jóvenes que aún no están en el mercado laboral, así como de trabajadores que sí lo están, para ello se prevé reforzar, modernizar y flexibilizar la FP. Para alcanzar este fin se han realizado cambios significativos en el marco de las enseñanzas de FP con la finalidad de adecuar la oferta formativa a las demandas de los sectores productivos, ampliando la oferta y reforzando la cooperación de las administraciones educativas, agentes sociales y empresas privadas.

FUNDAMENTACIÓN LEGISLATIVA

El marco normativo que regirá esta programación se describe a continuación.

- **Ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre**, para la Mejora de la Calidad Educativa. (LOMCE). Realmente la LOMCE modifica la LOE pero no la deroga, a nosotros nos interesa principalmente el capítulo V, centrado en la FP, donde modifica el nivel organizativo, accesos, oferta educativa, la FP Dual, etc.
- **Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo**, de Educación (LOE).
- **Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio**, de las Cualificaciones y Formación Permanente. Entre otras funciones tiene la de evaluar y acreditar las correspondientes competencias profesionales, para favorecer el desarrollo profesional y social de las personas y se puedan cubrir las necesidades del sistema productivo, así como la libre circulación de trabajadores en la Unión Europea.
- **Ley 17/2007 de 10 de diciembre**, de Educación de Andalucía (LEA). Destacaremos el artículo 127, donde se establece las líneas generales de actuación pedagógica que se deberán reflejar en la programación y la coordinación y concreción de los contenidos curriculares, así como el



tratamiento transversal en las áreas, materias o módulos de la educación en valores y otras enseñanzas.

- **Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo**, de ordenación e integración de las distintas enseñanzas en Formación Profesional.
- **Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio**, por el que se establece la Ordenación General de la Formación Profesional del Sistema Educativo.
- **Decreto 327/2010 de 13 de julio**, por el que se aprueba el Reglamento Orgánico de los Institutos de Educación Secundaria de Andalucía. Donde se especifican los aspectos que debe incluir la Programación Didáctica y la obligación de la contextualización por parte de los Departamentos de Coordinación Didácticos.
- **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.

En este contexto, la Ley 2/2011, de 4 de marzo, de Economía Sostenible, y la Ley Orgánica 4/2011, de 11 de marzo, complementaria de la Ley de Economía Sostenible, por la que se modifican las Leyes Orgánicas 5/2002, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional, 2/2006, de Educación, y 6/1985, de 1 de julio, del Poder Judicial, han introducido un ambicioso conjunto de cambios legislativos necesarios para incentivar y acelerar el desarrollo de una economía más competitiva, más innovadora, capaz de renovar los sectores productivos tradicionales y abrirse camino hacia las nuevas actividades demandantes de empleo, estables y de calidad.

Por último, para completar el apartado normativo debemos referirnos a:

- **Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre**, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y las correspondientes enseñanzas mínimas. Estas corresponden al 65%, siendo el resto desarrolladas por las diferentes órdenes en las CCAA para contextualizarlas al entorno.
- **Orden de 9 de octubre de 2008**, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía.

OBJETIVOS (capacidades terminales) y COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES

Los objetivos generales de este módulo son los siguientes:

- 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 prelaboración 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

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

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

RA1. Realiza las operaciones previas a las elaboraciones de pastelería y repostería, analizando las fichas técnicas.



- 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.

RA2. Pone a punto los equipos de elaboración de pastelería y repostería, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos.

- 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.

RA3. Realiza operaciones básicas de pastelería y repostería reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

- 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.
- e) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.
- f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

RA4. Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición y aplicando las técnicas relacionadas.

- a) Se han reconocido y clasificado las características generales de las masas y pastas básicas.
- b) Se han caracterizado los métodos, técnicas y procesos de obtención de masas y pastas.
- c) Se han identificado los productos más significativos obtenidos a partir de masas y pastas básicas.
- d) Se han organizado y secuenciado las fases del proceso de elaboración de masas y pastas básicas.
- 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.

RA5. Obtiene jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones, describiendo y aplicando las técnicas de elaboración.

- 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.

RA6. Decora el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.

- a) Se han descrito los principales elementos de decoración en pastelería y repostería y sus alternativas de uso.
- b) Se ha interpretado la ficha técnica de fabricación para el acabado del producto.
- c) Se ha identificado el proceso de utilización, regeneración y/o acondicionamiento de productos que lo precisen.
- d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la terminación del producto de pastelería/repostería.
- e) Se ha elegido el diseño básico o personal.
- f) Se han realizado las diversas técnicas de terminación o acabado en función de las características del producto final, siguiendo los procedimientos establecidos.
- g) Se han dispuesto los diferentes elementos de la decoración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos.
- h) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- i) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.
- j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.

Competencias / Resultados de Aprendizaje	RA1	RA2	RA3	RA4	RA5	RA6
--	-----	-----	-----	-----	-----	-----



a) Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.	x	x				
b) Identificar las materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuirlas.	x		x	x	x	x
c) Seleccionar y determinar las variables de uso de maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo y aplicando sus principios de funcionamiento, para poner a punto el lugar de trabajo.		x	x	x	x	x
d) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración.			x	x	x	x
f) Identificar y seleccionar las técnicas de decoración y terminación, relacionándolas con las características físicas y organolépticas del producto final, para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.						x
g) Analizar las técnicas de servicio de las elaboraciones, relacionándolas con la satisfacción del cliente, para prestar un servicio de calidad.		x	x	x	x	x
h) Analizar y seleccionar métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.		x	x	x	x	x
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		x	x	x	x	x



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.		x	x	x	x	x
k) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones		x	x	x	x	x

RESULTADOS DE APRENDIZAJE, CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CONTENIDOS

RA1. Realiza las operaciones previas a las elaboraciones de pastelería y repostería, analizando las fichas técnicas.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<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>	<ul style="list-style-type: none"> ● 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. <ul style="list-style-type: none"> ○ 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.



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



RA2. Pone a punto los equipos de elaboración de pastelería y repostería, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<p>a) Se han identificado y caracterizado las máquinas, batería, útiles y herramientas propias de la producción en pastelería y repostería.</p> <p>b) Se ha identificado el funcionamiento, la constitución y los dispositivos de seguridad de la maquinaria y equipos.</p> <p>c) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de maquinaria siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>d) Se han ejecutado las operaciones de mantenimiento de primer nivel.</p> <p>e) Se han regulado y/o programado los equipos de elaboración en función de los requerimientos del proceso.</p> <p>f) Se han descrito las principales anomalías de los equipos así como las medidas correctoras.</p> <p>g) Se han realizado las operaciones de limpieza, asegurando la total eliminación de los residuos de los productos de elaboración y de limpieza.</p> <p>h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	<ul style="list-style-type: none">● Maquinaria, batería, útiles y herramientas de uso específico en pastelería y repostería.<ul style="list-style-type: none">○ 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.



RA3. Realiza operaciones básicas de pastelería y repostería reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<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>	<ul style="list-style-type: none">● Vocabulario técnico asociado a la pastelería y repostería.● Operaciones básicas. Batir, mezclar, amasar, incorporar, tamizar, y otras.<ul style="list-style-type: none">○ Descripciones, caracterizaciones, tipología, métodos y aplicaciones comunes.○ Procedimientos de ejecución, ensayos prácticos, control y valoración de resultados.● Operaciones básicas asociadas a los útiles de pastelería y repostería.<ul style="list-style-type: none">○ Encamisado y adecuación de moldes y latas.○ Manejo de rodillo, espátula, manga, cornet y otros posibles.○ Procedimientos de ejecución, ensayos prácticos, control y valoración de resultados.



RA4. Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición y aplicando las técnicas relacionadas.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<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>	<ul style="list-style-type: none">● Masas y pastas básicas. Descripción, análisis, clasificaciones y posibles aplicaciones.● Organización y secuenciación de fases para la obtención de masas y pastas.● Masas hojaldradas: fundamentos y proceso de elaboración del hojaldre. Tipos de hojaldre y formulaciones. Puntos clave en la elaboración.<ul style="list-style-type: none">○ Principales elaboraciones con masas hojaldradas.● Control y valoración de resultados.● Masas batidas o esponjadas: Fundamento y proceso de elaboración de las masas batidas o esponjadas. Formulaciones. Puntos clave en la elaboración.<ul style="list-style-type: none">○ Principales elaboraciones con masas batidas o esponjadas. Control y valoración de resultados.● Masas escaldadas: Fundamento y proceso de elaboración de las masas escaldadas. Formulaciones.● Puntos clave en la elaboración.<ul style="list-style-type: none">○ Principales elaboraciones con masas escaldadas.● Control y valoración de resultados.● Masas fermentadas: Fundamento y proceso de elaboración de las masas fermentadas. Formulaciones.● Puntos clave en la elaboración.<ul style="list-style-type: none">○ Principales elaboraciones con masas fermentadas.● Control y valoración de resultados.● Masas azucaradas: pastas de manga y pastas secas. Fundamento y proceso de elaboración de las pastas de manga y pastas secas. Formulaciones.● Puntos clave en la elaboración.<ul style="list-style-type: none">○ Principales elaboraciones de pastas de manga y pastas secas. Control y valoración de resultados.● Elaboraciones de productos populares de pastelería y repostería andaluces.<ul style="list-style-type: none">○ Elaboraciones más significativas. Descripción y procesos de elaboración. Control y valoración de resultados.● Refrigeración y/o congelación de productos de pastelería y repostería.



RA5. Obtiene jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones, describiendo y aplicando las técnicas de elaboración.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<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>	<ul style="list-style-type: none">● 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.

RA6. Decora el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.



CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
<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.</p>	<ul style="list-style-type: none">● Normas y combinaciones básicas.● Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.● Tendencias actuales.● Manejo de útiles y materiales específicos de decoración.● 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.



DESARROLLO DE LAS UNIDADES DIDÁCTICAS

Distribución temporal de los contenidos

UNIDADES	NOMBRE	HORAS	RA
1	La maquinaria y utensilios. Glosario	14H	2
2	Las materias primas en repostería.	14H	1
3	Masas esponjosas batidas y mezcladas	21H	3; 4
4	Masas escaldadas	28H	3; 4
5	Pastas azucaradas	28 H	3; 4
6	Elaboraciones de Navidad	14 H	1, 2, 3, 4
7	Masas fermentadas	35 H	3; 4
8	Hojaldre	35 H	3; 4
9	Repostería tradicional andaluza.	28H	1, 2, 3, 4
10	Elaboración de productos pastelero-reposteros cuya base son frutas.	14H	1, 2, 3, 6
11	Realización y aplicación de cremas, rellenos y jarabes.	Transversal	5, 6
12	Acabado, decoración y presentación de productos de pastelería y repostería.	Transversal	5, 6

Unidades de Trabajo y su relación con los Resultados de Aprendizaje y los Criterios de Evaluación

Módulo Profesional	Procesos Básicas de Pastelería y Repostería	Horas MP	224
--------------------	---	----------	-----



Unidad de Trabajo Nº 1:	La maquinaria y utensilios. Glosario		
Temporalización	Primer trimestre	Horas UT	14
RA Asociado: 2. Pone a punto los equipos de elaboración de pastelería y repostería, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de estos.			
Criterios de evaluación: a), b), c), d), e)			
Contenidos			
<ul style="list-style-type: none">- Puesta a punto de equipos e instalaciones de pastelería y repostería.- 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.-Vocabulario técnico asociado a la pastelería y repostería.-Operaciones básicas. Batir, mezclar, amasar, incorporar, tamizar, y otras.-Descripciones, caracterizaciones, tipología, métodos y aplicaciones comunes.-Operaciones básicas asociadas a los útiles de pastelería y repostería.-Encamisado y adecuación de moldes y latas.-Manejo de rodillo, espátula, manga, cornet y otros posibles.-Procedimientos de ejecución, ensayos prácticos, control y valoración de resultados.			
Actividades			
Reconocimiento del vocabulario específico de pastelería y repostería. Reconocimiento y uso del material, equipos y herramientas así como su mantenimiento y conservación. Realización del cuaderno de prácticas.			
Instrumentos de Evaluación			
<p>Prueba Escrita: Se le propondrá al alumnado un ejercicio con alternancia de preguntas de tipo test y desarrollo.</p> <p>Prueba Práctica: Se le propondrá al alumnado un supuesto práctico donde comprobaremos la asimilación de los contenidos teóricos llevados a la práctica con un ejemplo, enmarcados en una ficha con varias preguntas para sondear las diferentes respuestas que se buscan con este ejercicio práctico.</p> <p>La Unidad se calificará en función de los resultados de las distintas actividades relacionadas con los "Contenidos Procedimentales" para los que se utilizarán rúbricas de calificación que recogerán el grado de desarrollo de los RA y CPPS asociados a esta unidad. Se realizarán controles escritos, observación directa, control de cuaderno del alumno, entrevistas, exposiciones y supuestos prácticos. Indicando siempre los criterios de evaluación y calificación, de acuerdo con lo recogido en el apartado "evaluación" de la programación.</p>			



Módulo Profesional	Procesos Básicos de Pastelería y Repostería	Horas MP	224
Unidad de Trabajo Nº 2:	Las materias primas en repostería y operaciones básicas en pastelería y repostería		
Temporalización	Primer trimestre	Horas UT	14
RA Asociado: 1. Realiza las operaciones previas a las elaboraciones de pastelería y repostería, analizando las fichas técnicas.			
Criterios de evaluación: a), b), c), d), e), f), g)			
Contenido			
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. 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. Manejo de rodillo, espátula, manga, cornet y otros posibles. Procedimientos de ejecución, ensayos prácticos, control y valoración de resultados.			
Actividades			
Identificación de materias primas. Reconocimiento de los distintos tipos de materias primas, perecederas y no perecederas. Clasificación de sus tipos de comercialización con sus peculiaridades, sus principales defectos y fraudes de comercialización. Selección de la materia prima que se va a utilizar según sus características para las diferentes elaboraciones. Realización de un cuadro con las materias primas más usuales en repostería. <ul style="list-style-type: none">● Uso de cornet y manga● Batir su técnica y aplicaciones.● Masar su técnica y sus aplicaciones			
Instrumentos de Evaluación			
Prueba Escrita: Se le propondrá al alumnado un ejercicio con alternancia de preguntas de tipo test y desarrollo. Prueba Práctica: Realización de un supuesto práctico para comprobar la asimilación de los contenidos teóricos llevados a la práctica con un ejemplo, enmarcados en una ficha con varias preguntas para sondear las diferentes respuestas que se buscan con este ejercicio práctico. La Unidad se calificará en función de los resultados de las distintas actividades relacionadas con los "Contenidos Procedimentales" para los que se utilizarán rúbricas de calificación que recogerán el grado de desarrollo de los RA y CPPS asociados a esta unidad. Se realizarán			



controles escritos, observación directa de las actividades diarias, control de cuaderno del alumno, entrevistas, exposiciones y supuestos prácticos. Indicando siempre los criterios de evaluación y calificación, de acuerdo con lo recogido en el apartado "evaluación" de la programación.

Módulo Profesional	Procesos Básicas de Pastelería y Repostería	Horas MP	224
Unidad de Trabajo nº 3:	Masas esponjosas batidas y mezcladas		
Temporalización	Primer trimestre	Horas UT	21
RA Asociados:			
RA3. Realiza operaciones básicas de pastelería y repostería reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.			
RA4. Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición y aplicando las técnicas relacionadas.			
Criterios de evaluación: RA3 a), b), c), d), e), f) RA4 a), b), c), d), f), h), i), j), k)			
Contenido			
<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 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. - Elaboraciones de productos populares de pastelería y repostería andaluces. - Elaboraciones más significativas. Descripción y procesos de elaboración. Control y valoración de resultados. - Refrigeración y/o congelación de productos de pastelería y repostería. 			
Actividades			
<p>Realización de diagramas de flujo de elaboración de las elaboraciones básicas por alimento</p> <p>Realizar planes de trabajo.</p> <p>Ejercicios de deducción de necesidades de producción.</p> <p>Realizar elaboraciones básicas con las diferentes materias primas, aplicando las técnicas de producción. Identificación y aplicación de diferentes alternativas técnicas y de materias primas para un mismo producto elaborado.</p> <p>Envasar y conservar las elaboraciones realizadas</p>			
Instrumentos de Evaluación			
<p>Prueba Escrita: Se le propondrá al alumnado un ejercicio con alternancia de preguntas de tipo test y desarrollo.</p> <p>Prueba Práctica: Realización de un supuesto práctico simulando una situación lo más parecida posible a la realidad laboral, para comprobar la asimilación de los contenidos teóricos llevados a la práctica con un ejemplo. Se elaborarán fichas técnicas para comprobar el grado de asimilación de contenidos, conceptos y procedimientos adquiridos.</p>			
La Unidad se calificará en función de los resultados de las distintas actividades relacionadas con			



los "Contenidos Procedimentales" para los que se utilizarán rúbricas de calificación que recogerán el grado de desarrollo de los RA y CPPS asociados a esta unidad. Se realizarán controles escritos, observación directa de las actividades diarias, control de cuaderno del alumno, entrevistas, exposiciones y supuestos prácticos. Indicando siempre los criterios de evaluación y calificación, de acuerdo con lo recogido en el apartado "evaluación" de la programación.

Módulo Profesional	Procesos Básicos de Pastelería y Repostería	Horas MP	224
Unidad de Trabajo nº 4:	Masas escaldadas		
Temporalización	Primer trimestre	Horas UT	28
RA Asociados:			
RA3. Realiza operaciones básicas de pastelería y repostería reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.			
RA4. Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición y aplicando las técnicas relacionadas.			
Criterios de evaluación: RA3 a), b), c), d), e), f) RA4 a), b), c), d), f), h), i), j), k)			
Contenido			
<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 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. - Elaboraciones de productos populares de pastelería y repostería andaluces. - Elaboraciones más significativas. Descripción y procesos de elaboración. Control y valoración de resultados. - Refrigeración y/o congelación de productos de pastelería y repostería. 			
Actividades			
<p>Realización de diagramas de flujo de elaboración de las elaboraciones básicas por alimento Realizar planes de trabajo. Ejercicios de deducción de necesidades de producción. Realizar elaboraciones básicas con las diferentes materias primas, aplicando las técnicas de producción. Identificación y aplicación de diferentes alternativas técnicas y de materias primas para un mismo producto elaborado. Envasar y conservar las elaboraciones realizadas</p>			
Instrumentos de Evaluación			
<p>Prueba Escrita: Se le propondrá al alumnado un ejercicio con alternancia de preguntas de tipo test y desarrollo.</p> <p>Prueba Práctica: Realización de un supuesto práctico simulando una situación lo más parecida posible a la realidad laboral, para comprobar la asimilación de los contenidos teóricos llevados a la práctica con un ejemplo. Se elaborarán fichas técnicas para comprobar el grado de asimilación de contenidos, conceptos y procedimientos adquiridos.</p>			
La Unidad se calificará en función de los resultados de las distintas actividades relacionadas con			



los "Contenidos Procedimentales" para los que se utilizarán rúbricas de calificación que recogerán el grado de desarrollo de los RA y CPPS asociados a esta unidad. Se realizarán controles escritos, observación directa de las actividades diarias, control de cuaderno del alumno, entrevistas, exposiciones y supuestos prácticos. Indicando siempre los criterios de evaluación y calificación, de acuerdo con lo recogido en el apartado "evaluación" de la programación.

Módulo Profesional	Procesos Básicos de Pastelería y Repostería	Horas MP	224
Unidad de Trabajo nº 5:	Masas azucaradas		
Temporalización	Primer trimestre	Horas UT	28
RA Asociados:			
RA3. Realiza operaciones básicas de pastelería y repostería reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.			
RA4. Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición y aplicando las técnicas relacionadas.			
Criterios de evaluación: RA3 a), b), c), d), e), f) RA4 a), b), c), d), f), h), i), j), k)			
Contenido			
<u>Obtención de masas y pastas de múltiples aplicaciones:</u>			
<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 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. - Elaboraciones de productos populares de pastelería y repostería andaluces. - Elaboraciones más significativas. Descripción y procesos de elaboración. Control y valoración de resultados. - Refrigeración y/o congelación de productos de pastelería y repostería. 			
Actividades			
<p>Realización de diagramas de flujo de elaboración de las elaboraciones básicas por alimento Realizar planes de trabajo. Ejercicios de deducción de necesidades de producción. Realizar elaboraciones básicas con las diferentes materias primas, aplicando las técnicas de producción. Identificación y aplicación de diferentes alternativas técnicas y de materias primas para un mismo producto elaborado. Envasar y conservar las elaboraciones realizadas Documentos relacionados con la producción. Fichas técnicas de productos y otros documentos. Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de materias. Regeneración de materias primas Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones.</p>			



Incidencias tipo en el manejo de equipos. Medidas correctoras.

Instrumentos de Evaluación

Prueba Escrita: Se le propondrá al alumnado un ejercicio con alternancia de preguntas de tipo test y desarrollo.

Prueba Práctica: Realización de un supuesto práctico simulando una situación lo más parecida posible a la realidad laboral, para comprobar la asimilación de los contenidos teóricos llevados a la práctica con un ejemplo. Se elaborarán fichas técnicas para comprobar el grado de asimilación de contenidos, conceptos y procedimientos adquiridos.

La Unidad se calificará en función de los resultados de las distintas actividades relacionadas con los "Contenidos Procedimentales" para los que se utilizarán rúbricas de calificación que recogerán el grado de desarrollo de los RA y CPPS asociados a esta unidad. Se realizarán controles escritos, observación directa de las actividades diarias, control de cuaderno del alumno, entrevistas, exposiciones y supuestos prácticos. Indicando siempre los criterios de evaluación y calificación, de acuerdo con lo recogido en el apartado "evaluación" de la programación.



Módulo Profesional	Procesos Básicos de Pastelería y Repostería	Horas MP	224
Unidad de Trabajo nº 6:	Elaboraciones de Navidad		
Temporalización	Primer trimestre	Horas UT	14
RA Asociados:			
RA 1. Realiza las operaciones previas de pastelería y repostería analizando las fichas técnicas.			
RA 2. Pone a punto los equipos 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.			
Criterios de evaluación: RA 1 a), b), c), d), f), g) RA 2 a), b), c), d), f), g) h) RA3 a), b), c), d), e), f) RA4 a), b), c), d), f), g) h), i), j), k)			
Contenido			
Realización de las operaciones previas a las elaboraciones de pastelería y repostería. Puesta a punto de equipos e instalaciones de pastelería y repostería. Realización de operaciones básicas de pastelería y repostería. <u>Obtención de masas y pastas de múltiples aplicaciones:</u> - Masas y pastas básicas. Descripción, análisis, clasificaciones y posibles aplicaciones. - Organización y secuenciación de fases para la obtención de masas y pastas. - 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.- Elaboraciones de productos populares de pastelería y repostería andaluces. - Elaboraciones más significativas. Descripción y procesos de elaboración. Control y valoración de resultados. - Refrigeración y/o congelación de productos de pastelería y repostería.			
Actividades			
Realización de diagramas de flujo de elaboración de las elaboraciones básicas por alimento Realizar planes de trabajo. Elaboraciones típicas de Navidad. Descripción, análisis, clasificaciones y posibles aplicaciones. Organización y secuenciación de fases para la obtención de las elaboraciones típicas de Navidad. Elaboraciones de productos populares de pastelería y repostería navideños. o Elaboraciones más significativas. Descripción y procesos de elaboración. Control y valoración de resultados. Refrigeración y/o congelación de productos de pastelería y repostería.			



Ejercicios de deducción de necesidades de producción.
Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de materias.
Regeneración de materias primas
Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones.
Incidencias tipo en el manejo de equipos. Medidas correctoras.

Instrumentos de Evaluación

Prueba Escrita: Se le propondrá al alumnado un ejercicio con alternancia de preguntas de tipo test y desarrollo.

Prueba Práctica: Realización de un supuesto práctico simulando una situación lo más parecida posible a la realidad laboral, para comprobar la asimilación de los contenidos teóricos llevados a la práctica con un ejemplo. Se elaborarán fichas técnicas para comprobar el grado de asimilación de contenidos, conceptos y procedimientos adquiridos.

La Unidad se calificará en función de los resultados de las distintas actividades relacionadas con los "Contenidos Procedimentales" para los que se utilizarán rúbricas de calificación que recogerán el grado de desarrollo de los RA y CPPS asociados a esta unidad. Se realizarán controles escritos, observación directa de las actividades diarias, control de cuaderno del alumno, entrevistas, exposiciones y supuestos prácticos. Indicando siempre los criterios de evaluación y calificación, de acuerdo con lo recogido en el apartado "evaluación" de la programación.

Módulo Profesional	Procesos Básicos de Pastelería y Repostería	Horas MP	224
Unidad de Trabajo nº 7:	Masas Fermentadas		
Temporalización	Segundo trimestre	Horas UT	35
RA Asociados:			
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.			
Criterios de evaluación: RA3 a), b), c), d), e), f) RA4 a), b), c), d), f), g) h), i), j), k)			
Contenido			
Obtención de masas y pastas de múltiples aplicaciones:			
- Masas y pastas básicas. Descripción, análisis, clasificaciones y posibles aplicaciones.			
- Organización y secuenciación de fases para la obtención de masas y pastas.			
- 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.- Elaboraciones de productos populares de pastelería y repostería andaluzes.			



- Elaboraciones más significativas. Descripción y procesos de elaboración. Control y valoración de resultados.
- Refrigeración y/o congelación de productos de pastelería y repostería.

Actividades

Realización de diagramas de flujo de elaboración de las elaboraciones básicas con masas fermentadas
Realizar planes de trabajo.
Ejercicios de deducción de necesidades de producción para la elaboración de masas fermentadas
Realizar elaboraciones básicas con las diferentes materias primas, aplicando las técnicas de producción.
Envasar y conservar las elaboraciones realizadas
Documentos relacionados con la producción. Fichas técnicas y otros documentos.
Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de materias.
Regeneración de materias primas
Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones.
Incidencias tipo en el manejo de equipos. Medidas correctoras.

Instrumentos de Evaluación

Prueba Escrita: Se le propondrá al alumnado un ejercicio con alternancia de preguntas de tipo test y desarrollo.

Prueba Práctica: Realización de un supuesto práctico simulando una situación lo más parecida posible a la realidad laboral, para comprobar la asimilación de los contenidos teóricos llevados a la práctica con un ejemplo. Se elaborarán fichas técnicas para comprobar el grado de asimilación de contenidos, conceptos y procedimientos adquiridos.

La Unidad se calificará en función de los resultados de las distintas actividades relacionadas con los "Contenidos Procedimentales" para los que se utilizarán rúbricas de calificación que recogerán el grado de desarrollo de los RA y CPPS asociados a esta unidad. Se realizarán controles escritos, observación directa de las actividades diarias, control de cuaderno del alumno, entrevistas, exposiciones y supuestos prácticos. Indicando siempre los criterios de evaluación y calificación, de acuerdo con lo recogido en el apartado "evaluación" de la programación.



Módulo Profesional	Procesos Básicas de Pastelería y Repostería	Horas MP	224
Unidad de Trabajo nº 8:	Hojaldre		
Temporalización	Segundo trimestre	Horas UT	35
RA Asociados: 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.			
Criterios de evaluación: RA3 a), b), c), d), e), f) RA4 a), b), c), d), f), g) h), i), j), k)			
Contenido			
Obtención de masas y pastas de múltiples aplicaciones: - Masas y pastas básicas. Descripción, análisis, clasificaciones y posibles aplicaciones. - Organización y secuenciación de fases para la obtención de masas hojaldradas. - Masas hojaldradas: Fundamento y proceso de elaboración de. Formulaciones. Puntos clave en la elaboración. - Principales elaboraciones con masas hojaldradas. Control y valoración de resultados. - Elaboraciones de productos populares de pastelería y repostería andaluces. - Elaboraciones más significativas. Descripción y procesos de elaboración. Control y valoración de resultados. - Refrigeración y/o congelación de productos de pastelería y repostería.			
Actividades			
Realización de diagramas de flujo de elaboración de las elaboraciones básicas con masas hojaldradas. Identificación y producción de diferentes tipos de hojaldres Realizar planes de trabajo. Ejercicios de deducción de necesidades de producción para la elaboración de masas fermentadas Realizar elaboraciones básicas con las diferentes materias primas, aplicando las técnicas de producción. Envasar y conservar las elaboraciones realizadas Documentos relacionados con la producción. Fichas técnicas y otros documentos. Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de materias. Regeneración de materias primas Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones. Incidencias tipo en el manejo de equipos. Medidas correctoras.			
Instrumentos de Evaluación			
Prueba Escrita: Se le propondrá al alumnado un ejercicio con alternancia de preguntas de tipo test y desarrollo. Prueba Práctica: Realización de un supuesto práctico simulando una situación lo más parecida posible a la realidad laboral, para comprobar la asimilación de los contenidos teóricos llevados a la práctica con un ejemplo. Se elaborarán fichas técnicas para comprobar el grado de asimilación de contenidos, conceptos y procedimientos adquiridos.			



La Unidad se calificará en función de los resultados de las distintas actividades relacionadas con los "Contenidos Procedimentales" para los que se utilizarán rúbricas de calificación que recogerán el grado de desarrollo de los RA y CPPS asociados a esta unidad. Se realizarán controles escritos, observación directa de las actividades diarias, control de cuaderno del alumno, entrevistas, exposiciones y supuestos prácticos. Indicando siempre los criterios de evaluación y calificación, de acuerdo con lo recogido en el apartado "evaluación" de la programación.

Módulo Profesional	Procesos Básicos de Pastelería y Repostería	Horas MP	224
Unidad de Trabajo nº 9:	Repostería Tradicional Andaluza		
Temporalización	Transversal	Horas UT	21
RA Asociados:			
<p>RA 1. Realiza las operaciones previas de pastelería y repostería analizando las fichas técnicas.</p> <p>RA 2. Pone a punto los equipos 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>			
Criterios de evaluación: RA 1 a), b), c), d), f), g) RA 2 a), b), c), d), f), g) h) RA3 a), b), c), d), e), f) RA4 a), b), c), d), f), g) h), i), j), k)			
Contenido			
<p>Masas y pastas básicas más significativas. Descripción, análisis y clasificación, aplicaciones.</p> <p>Organización y secuenciación de fases para la obtención de masas y pastas tradicionales andaluzas.</p> <p>Elaboraciones de productos populares de pastelería y repostería andaluces. Elaboraciones más significativas. Descripción y procesos de elaboración. Control y valoración de resultados.</p> <p>Refrigeración y/o congelación de productos de pastelería y repostería.</p>			
Actividades			
<p>Realización de diagramas de flujo de elaboración de las elaboraciones básicas por alimento y por las diferentes regiones andaluzas</p> <p>Realizar planes de trabajo.</p> <p>Elaboraciones típicas de Andalucía. Descripción, análisis, clasificaciones y reconocimiento de sus singularidades.</p> <p>Organización y secuenciación de fases para la obtención de las elaboraciones típicas de Andalucía.</p> <p>Elaboración de productos populares de pastelería y repostería andaluces.</p> <p>o Elaboraciones más significativas. Descripción y procesos de elaboración. Control y</p>			



<p>valoración de resultados. Refrigeración y/o congelación de productos de pastelería y repostería. Ejercicios de deducción de necesidades de producción. Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de materias. Regeneración de materias primas Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones. Incidencias tipo en el manejo de equipos. Medidas correctoras.</p>
Instrumentos de Evaluación
<p>Prueba Escrita: Se le propondrá al alumnado un ejercicio con alternancia de preguntas de tipo test y desarrollo.</p> <p>Prueba Práctica: Realización de un supuesto práctico simulando una situación lo más parecida posible a la realidad laboral, para comprobar la asimilación de los contenidos teóricos llevados a la práctica con un ejemplo. Se elaborarán fichas técnicas para comprobar el grado de asimilación de contenidos, conceptos y procedimientos adquiridos.</p> <p>La Unidad se calificará en función de los resultados de las distintas actividades relacionadas con los "Contenidos Procedimentales" para los que se utilizarán rúbricas de calificación que recogerán el grado de desarrollo de los RA y CPPS asociados a esta unidad. Se realizarán controles escritos, observación directa de las actividades diarias, control de cuaderno del alumno, entrevistas, exposiciones y supuestos prácticos. Indicando siempre los criterios de evaluación y calificación, de acuerdo con lo recogido en el apartado "evaluación" de la programación.</p>

Módulo Profesional	Procesos Básicas de Pastelería y Repostería	Horas MP	224
Unidad de Trabajo nº 10:	Elaboración de productos pastelero-repostereros cuya base son frutas.		
Temporalización	Tercer trimestre	Horas UT	21
RA Asociados:			
<p>RA 1. Realiza las operaciones previas de pastelería y repostería analizando las fichas técnicas.</p> <p>RA 2. Pone a punto los equipos 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 6. Decora el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final. .</p>			
Criterios de evaluación:			
<p>RA 1 a), b), c), d), f), g)</p> <p>RA 2 a), b), c), d), f), g) h)</p> <p>RA3 a), b), c), d), e), f)</p> <p>RA4 a), b), c), d), f), g) h), i), j)</p>			
Contenido			



Realización de las operaciones previas a las elaboraciones de pastelería y repostería

Puesta a punto de equipos e instalaciones de pastelería y repostería

Realización de operaciones básicas de pastelería y repostería.

Decoración de productos de pastelería y repostería:

- Normas y combinaciones básicas.
- Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.
- Tendencias actuales.
- (ver resto orden).

Actividades

Realización de diagramas de flujo de elaboración de las elaboraciones con diferentes técnicas y frutas

Realizar planes de trabajo.

Elaboraciones típicas a base de frutas. Descripción, análisis, clasificaciones y reconocimiento de sus singularidades.

Organización y secuenciación de fases para la obtención de las elaboraciones hechas con frutas

Elaboración de productos tradicionales de pastelería y repostería con frutas.

- o Elaboraciones más significativas. Descripción y procesos de elaboración. Control y valoración de resultados.

Refrigeración y/o congelación de productos de pastelería y repostería.

Ejercicios de deducción de necesidades de producción.

Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de materias.

Regeneración de materias primas

Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones.

Incidencias tipo en el manejo de equipos. Medidas correctoras.

Instrumentos de Evaluación

Prueba Escrita: Se le propondrá al alumnado un ejercicio con alternancia de preguntas de tipo test y desarrollo.

Prueba Práctica: Realización de un supuesto práctico simulando una situación lo más parecida posible a la realidad laboral, para comprobar la asimilación de los contenidos teóricos llevados a la práctica con un ejemplo. Se elaborarán fichas técnicas para comprobar el grado de asimilación de contenidos, conceptos y procedimientos adquiridos.

La Unidad se calificará en función de los resultados de las distintas actividades relacionadas con los "Contenidos Procedimentales" para los que se utilizarán rúbricas de calificación que recogerán el grado de desarrollo de los RA y CPPS asociados a esta unidad. Se realizarán controles escritos, observación directa de las actividades diarias, control de cuaderno del alumno, entrevistas, exposiciones y supuestos prácticos. Indicando siempre los criterios de evaluación y calificación, de acuerdo con lo recogido en el apartado "evaluación" de la programación.

Módulo Profesional	Procesos Básicas de Pastelería y Repostería	Horas MP	224
Unidad de Trabajo nº 11:	Realización y aplicación de cremas, rellenos y jarabes.		



Temporalización	Transversal	Horas UT	
RA Asociados:			
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.			
Criterios de evaluación: RA 5 a), b), c), d), e), f), g), h), i), j) RA4 a), b), c), d), e), f), g), h), i), j)			
Contenido			
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			
Actividades			
Realización de diagramas de flujo de elaboración de las elaboraciones básicas por alimento y materias primas Realizar planes de trabajo. Elaboraciones básicas y complementarias de cremas, rellenos y jarabes. Descripción, análisis, clasificaciones y reconocimiento de sus singularidades. Organización y secuenciación de fases para la obtención de las elaboraciones de relleno, cremas y jarabes o Elaboraciones más significativas. Descripción y procesos de elaboración. Control y valoración de resultados. Refrigeración y/o congelación de productos de pastelería y repostería. Ejercicios de deducción de necesidades de producción. Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de materias. Regeneración de materias primas Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones. Incidencias tipo en el manejo de equipos. Medidas correctoras.			
Instrumentos de Evaluación			
Prueba Escrita: Se le propondrá al alumnado un ejercicio con alternancia de preguntas de tipo test y desarrollo.			



Prueba Práctica: Realización de un supuesto práctico simulando una situación lo más parecida posible a la realidad laboral, para comprobar la asimilación de los contenidos teóricos llevados a la práctica con un ejemplo. Se elaborarán fichas técnicas para comprobar el grado de asimilación de contenidos, conceptos y procedimientos adquiridos.

La Unidad se calificará en función de los resultados de las distintas actividades relacionadas con los "Contenidos Procedimentales" para los que se utilizarán rúbricas de calificación que recogerán el grado de desarrollo de los RA y CPPS asociados a esta unidad. Se realizarán controles escritos, observación directa de las actividades diarias, control de cuaderno del alumno, entrevistas, exposiciones y supuestos prácticos. Indicando siempre los criterios de evaluación y calificación, de acuerdo con lo recogido en el apartado "evaluación" de la programación.

Módulo Profesional	Procesos Básicas de Pastelería y Repostería	Horas MP	224
Unidad de Trabajo nº 11:	Acabado, decoración y presentación de productos de pastelería y repostería.		
Temporalización	Transversal	Horas UT	
RA Asociados:			
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.			
Criterios de evaluación: RA 5 a), b), c), d), e), f), g), h), i), j) RA4 a), b), c), d), e), f), g), h), i), j)			
Contenido			
Normas y combinaciones básicas. Experimentación y evaluación de posibles combinaciones. Tendencias actuales. Manejo de útiles y materiales específicos de decoración. 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.			
Actividades			
Realización de diagramas de flujo aplicando criterios estéticos en el acabado de elaboraciones Realizar planes de trabajo. Presentación de productos de pastelería. Descripción, análisis, clasificaciones y reconocimiento de sus singularidades. Organización y secuenciación de fases para la obtención de las elaboraciones de relleno, cremas y coberturas o Criterios básicos en la presentación de diferentes tipos de productos. Descripción y procesos de elaboración. Control y valoración de resultados. Refrigeración y/o congelación de productos de pastelería y repostería. Ejercicios de deducción de necesidades de producción. Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de materias.			



Regeneración de materias primas
Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones.
Incidencias tipo en el manejo de equipos. Medidas correctoras.

Instrumentos de Evaluación

Prueba Escrita: Se le propondrá al alumnado un ejercicio con alternancia de preguntas de tipo test y desarrollo.

Prueba Práctica: Realización de un supuesto práctico simulando una situación lo más parecida posible a la realidad laboral, para comprobar la asimilación de los contenidos teóricos llevados a la práctica con un ejemplo. Se elaborarán fichas técnicas para comprobar el grado de asimilación de contenidos, conceptos y procedimientos adquiridos.

La Unidad se calificará en función de los resultados de las distintas actividades relacionadas con los "Contenidos Procedimentales" para los que se utilizarán rúbricas de calificación que recogerán el grado de desarrollo de los RA y CPPS asociados a esta unidad. Se realizarán controles escritos, observación directa de las actividades diarias, control de cuaderno del alumno, entrevistas, exposiciones y supuestos prácticos. Indicando siempre los criterios de evaluación y calificación, de acuerdo con lo recogido en el apartado "evaluación" de la programación.

ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS

Este módulo contiene la formación necesaria para desempeñar funciones de producción y servicio en cocina.

La función de producción y servicio en cocina incluye aspectos como:

- Elaboración de productos.
- Terminación/presentación.
- Conservación/envasado.
- Prestación de servicios en cocina.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- Procesos de producción de alimentos en restauración.
- Procesos de servicio en cocinas tradicionales, de colectividades/catering u otras formas de restauración.

ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS.



Principios Metodológicos.

Programar es la base de nuestro trabajo, no podemos dejar al azar el transcurrir de nuestras clases, todo ha de estar organizado y previsto para poder llevar a nuestros alumnos a alcanzar los objetivos previstos, para ello podemos llevar a cabo una serie de medida que nos ayude al respecto:

- Partir de los **conocimientos previos y de los intereses personales-vocacionales** de los alumnos, prestando cuidadosa atención a sus peculiaridades individuales. Se tendrá en cuenta la **diversidad** del alumnado con objeto de considerar y asumir los diferentes ritmos de aprendizaje, características personales, distintos intereses, expectativas, preferencias y motivaciones.
- Desarrollar el proceso de enseñanza-aprendizaje según los criterios de la **metodología constructivista y participativa y del aprendizaje significativo**, evidenciando su funcionalidad práctica en la vida profesional y personal de los alumnos.
- Situar el aprendizaje **a partir de los errores y los objetivos-obstáculo** y desafiantes, pero viables, en el centro de la dinámica de trabajo como elementos clave para su motivación e implicación en el aprendizaje.
- **Diversificar y alternar el uso de los métodos de enseñanza**, de los medios y recursos empleados, y procurar cambios de ritmo y de actividad para crear dinámicas estimulantes de trabajo.
- Introducir sistemáticamente en el proceso de enseñanza-aprendizaje el uso de un **lenguaje profesional** riguroso, de **diferentes fuentes de información** -las nuevas TIC- y propiciar el ejercicio de **técnicas de trabajo intelectual** -mapas conceptuales, diagramas de flujo, esquemas, resúmenes, etc.- para alcanzar los niveles de cualificación exigidos por el mercado actual de trabajo.
- Procurar un clima de **trabajo cooperativo** entre alumnos iguales, favorecedor de la mayor **autonomía** y **creatividad** posibles, y a la vez de la asunción de **responsabilidades personales** y los roles diversos que concurren en la práctica laboral de la cocina. Enseñanza realista. Aprendizaje lo más real posible.
 - La metodología viene marcada por la inclusión de este módulo en el proyecto Dual, lo que provoca que la organización de la práctica docente en el aula taller no sea la usual, y desde el principio los alumnos vean el temario de forma globalizadora, para que la formación inicial en el Instituto sea enriquecedora y cumpla con el proyecto Dual

Secuencia de Actividades de Enseñanza-Aprendizaje.

La organización escolar: el tiempo, el espacio y los agrupamientos.

a) Los tiempos.

Al ser una **formación dual** hay que establecer los tiempos de forma distinta a la visión clásica, estableceremos el periodo de formación inicial, donde el alumno se forma para ir a la empresa con los contenidos más básicos del módulo, además de la formación que no se desarrolla en la empresa, es para toda la clase igual porque no se han establecido aún quienes van a la siguiente fase que es la fase de alternancia, denominada así porque el alumno está en el instituto, dos días a la semana, donde imparte las clases teóricas (lunes y martes) y en la empresa donde desarrolla la parte



práctica (miércoles, jueves y viernes). Esto es igual para todo el grupo, los que se quedan tienen su parte práctica los mismos días, pero en las instalaciones del departamento.

La fase de formación inicial es hasta finales de enero y la fase de alternancia de febrero a mayo, en el anexo se especificarán las fechas y horarios

b) Los espacios.

Los espacios serán repartidos por el departamento en función a las características de cada grupo, en principio el grupo de primero desarrollará sus prácticas en la cocina número 1, equipada con lo necesario para la realización de las diferentes prácticas. Además podrán usarse los espacios comunes.

c) Los agrupamientos.

En función al tipo de actividad se funcionará:

ACTIVIDADES DE INICIO

En Gran Grupo: Realización de una lluvia de ideas en las que se expondrán las ideas iniciales del grupo clase sobre la unidad a tratar. Con el fin de adecuar los conocimientos avanzados al nivel del grupo clase sobre dicha unidad.

ACTIVIDADES DE DESARROLLO

Clases Expositivas: Exposición de los contenidos conceptuales de la Unidad

Clases Demostrativas: Exposición de los contenidos procedimentales de la Unidad

En Grupos pequeños: Realización de las actividades prácticas pertinentes

ACTIVIDADES DE ACABADO

Síntesis en Gran Grupo: Puesta en común de la unidad didáctica.

Síntesis Individual: Mapa conceptual y diagramas de flujo de la unidad.

Actualización del diccionario y del recetario personal.

ACTIVIDADES DE AMPLIACIÓN

Trabajos de Investigación

Servicios extraordinarios de restauración

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

Desarrollo de los temas transversales

- **EDUCACIÓN PARA LA PAZ Y LA CONVIVENCIA**

Estos temas se simultanearán durante el desarrollo de todas las unidades de este módulo, poniendo en práctica la cooperación, compañerismo y trabajo en equipo.



- **EDUCACIÓN PARA LA SALUD**

De la misma forma se desarrollarán durante el curso los temas relacionados con la seguridad e higiene de los alimentos, así como otros que resulten de interés para completar la formación.

- **COEDUCACIÓN**

Este módulo profesional conlleva una serie de actividades en las que su desarrollo se pone en práctica mediante el trabajo en equipo sin que por ello se delimiten las operaciones entre alumnos.

- **EDUCACIÓN AMBIENTAL**

Un tema de vital importancia para el aprovechamiento de los recursos, de modo que el tratamiento de productos y desechos no deterioren el medio ambiente.

- **EDUCACIÓN DEL CONSUMIDOR**

Al ser un módulo directamente relacionado con este tema, durante las distintas unidades se tendrán en cuenta los aspectos para el conocimiento de las leyes y normas que pueden afectar al consumidor.

- **CULTURA GASTRONÓMICA ANDALUZA**

No debemos olvidar donde impartimos nuestras clases. El conocimiento de nuestra materia prima, de nuestra cocina tradicional que da personalidad a cada pueblo, de sus fiestas, costumbres y tradiciones, servirán como referente en el proceso de aprendizaje de alumnos.

ESTRATEGIAS DE EVALUACIÓN.

La evaluación será continua para los ciclos formativos nos atendremos a los dispuesto en 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.

Asimismo estarán presentes todas las actividades en su desarrollo global, para valorar el grado de consecución de los objetivos educativos (resultados de aprendizaje) tanto cómo el resultado académico y también respecto al propio proceso de enseñanza aprendizaje.

Se procurará que el aprendizaje tenga una secuencia determinada, con un orden preciso, en el que los conceptos, procedimientos y actitudes no se trabajen de manera independiente, sino de forma globalizada.



Para llevar a cabo este principio general se ha adoptado un sistema diario y constante, siendo necesario determinar antes, los criterios con los que realizar dicha valoración.

5.1. Evaluación del proceso de aprendizaje del alumnado.

¿Cuándo se evaluará y por qué? La evaluación como se ha dicho anteriormente, consiste en documentar para tomar decisiones. La finalidad de estas decisiones puede ser muy variada. Se evaluará al inicio del proceso de aprendizaje, durante el mismo y al término de dicho proceso de aprendizaje:

1. **Evaluación inicial.** Realizada a principio del curso, se adjunta **Anexo 5** de recogida de información para la evaluación inicial, y al comienzo de cada proceso de aprendizaje, para comprobar, tanto si los alumnos/as tienen los conocimientos, destrezas y aptitudes previas necesarios para el aprendizaje del tema, como para saber los que ya poseen sobre el tema a tratar. De esta manera se podrá organizar reforzando o ampliando las actuaciones y recursos que permitan tener éxito en esta tarea.
2. **Evaluación procesual.** Consiste en utilizar la información obtenida como estrategia de mejora, es decir, ir valorando el proceso de enseñanza-aprendizaje, para ir incorporando los cambios necesarios y poder así adaptarse a las características de los alumnos/as. Para ello se hará un seguimiento del desarrollo de los aprendizajes de los alumnos/as a través de la recogida de datos continua y sistemática en la Hoja de control diario **Anexo 6**, lo que permitirá llevar a cabo una enseñanza personalizada.
3. **Evaluación final o sumativa.** Realizada al final de cada proceso de enseñanza-aprendizaje, para que quede reflejada la situación final del proceso. Sirve para saber si el alumnado ha alcanzado el nivel de formación y decidir quién sabe lo suficiente y quién no. También sirve para el docente, para saber si está consiguiendo o no lo que tenía previsto y a partir de la información, predecir lo que va a suceder y, por tanto, la posibilidad de mantener o cambiar estrategias en función de lo observado.

Se llevará a cabo realizando un trabajo de análisis y síntesis del grado de consecución de cada alumno/a respecto a los objetivos propuestos en el proceso educativo, teniendo en cuenta la evaluación inicial, para poder ver la evolución de los resultados y al menos 3 sesiones de evaluación parcial. En el mes de junio se realizará la evaluación final.

5.2. Técnicas e instrumentos de evaluación y criterios de calificación.

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



Observación asistemática	<ul style="list-style-type: none">▪ Resultado olfato-gustativo de las elaboraciones realizadas▪ Actitud para el trabajo en equipo▪ Iniciativa y toma de decisiones
Observación sistemática	<ul style="list-style-type: none">▪ Escalas y registros de observación▪ Disposición y estado del uniforme y herramientas▪ Secuenciación de los procesos▪ Higiene permanente del lugar de trabajo
El análisis de tareas o de producciones del alumnado	<ul style="list-style-type: none">- Intervenciones del alumnado (la participación en las clases, la contestación en clase a preguntas orales las intervenciones en la pizarra)- Ficha de trabajo de alumnado (hoja mise-n-place)
Las entrevistas individuales	<ul style="list-style-type: none">▪ Abiertas, estructuradas o semiestructuradas.
Procedimientos programados (formales)	
Exámenes	<ul style="list-style-type: none">▪ Escritos y orales
Pruebas prácticas	<ul style="list-style-type: none">▪ La puntualidad.▪ La uniformidad exigida y limpia.▪ Higiene permanente del lugar de trabajo.▪ Disposición y estado de las herramientas personales.▪ Cuidado de las instalaciones, maquinaria y utensilios del Centro.▪ Las actividades que se realicen en el aula.▪ Secuenciación de los procesos.▪ Actitud en el aula taller de cocina y en el aula.▪ Resultado olfato-gustativo de las elaboraciones realizadas.▪ Iniciativa en la toma de decisiones.
Presentación de trabajos	<ul style="list-style-type: none">▪ Trabajos monográficos de investigación▪ Trabajos de carácter interdisciplinar lectura de libros▪ Visionado de programas televisivos
Solución de problemas	<ul style="list-style-type: none">● Recursos empleados● Rapidez de reacción● Trabajo en equipo

La información es fundamental en el proceso de evaluación, ya que el principal objetivo es la mejora del aprendizaje. Para ello es imprescindible el análisis de la situación en cada momento y la toma de decisiones. Es necesario la comunicación entre profesorado-alumnado como base para la mejora. Por un lado, el alumnado necesita conocer cuál es su situación para dirigir su esfuerzo de forma correcta o para reconocer su progreso y su posibilidad de mejora por lo que necesita conocer cuáles son los criterios con los que se le va a calificar. Por otro lado, el profesorado necesita información de lo que está sucediendo para poder adaptar el proceso de enseñanza-aprendizaje y conseguir los objetivos previstos. Se incluye hoja de confirmación de haber recibido la información acerca de la programación, los criterios de evaluación y los criterios de calificación.



Módulo Profesional	Procesos básicos de Pastelería y Repostería	Horas MP	224
Unidad de Competencia	UC0709_2, UC0306_2, UC0710_2, UC0711_2	Valoración %	10%
Resultado de aprendizaje	RA1. Realiza las operaciones previas a las elaboraciones de pastelería y repostería, analizando las fichas técnicas.		
Unidades Didácticas relacionadas	Unidad 2		
Competencias PPS	a,b, h, l,j,k		
Ambito	Formación Centro y Formación Empresa		
Objetivos Generales	a,b,h, l,j,k		
Módulos Profesionales Relacionados	0028		
Criterio de evaluación	Descriptor del logro	Evidencia Presencial	Evidencia dual
a) Se han reconocido las materias primas específicas para uso en pastelería y repostería, sus características y sus aplicaciones más habituales.	<ul style="list-style-type: none">● Reconoce las materias primas● Conoce las características organolépticas	<ul style="list-style-type: none">● Pregunta examen	<ul style="list-style-type: none">● Pregunta examen
b) Se han interpretado los documentos relacionados con las necesidades para la producción en pastelería y repostería.	<ul style="list-style-type: none">● Identifica los documentos propios de la producción culinaria● Entiende la información recibida● Utiliza la terminología apropiada.	<ul style="list-style-type: none">● Pregunta examen● Práctica de clase.● Trabajos monográficos de investigación	<ul style="list-style-type: none">● Pregunta examen● C.S.A● C.S.TL● Observación
c) Se ha realizado la solicitud y trasladado de las materias primas al lugar de trabajo y preparado el mismo, siguiendo los	<ul style="list-style-type: none">● Solicita las materias primas necesarias.● Prepara el lugar de trabajo	<ul style="list-style-type: none">● Práctica de clase	<ul style="list-style-type: none">● Cuaderno seguimiento del alumno/a● Cuaderno seguimiento del tutor



procedimientos establecidos.			docente/lab oral ● Observación	
d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de las tareas.	<ul style="list-style-type: none">● Realiza el cálculo de necesidades● Hace el acopio de mercancías● Realiza la mise-n-place	<ul style="list-style-type: none">● Práctica de clase		
e) Se ha interpretado la información contenida en los documentos asociados a la producción.	<ul style="list-style-type: none">● Identifica los documentos propios de la producción culinaria● Entiende la información recibida● Utiliza la terminología apropiada.	<ul style="list-style-type: none">● Práctica de clase● Pregunta examen	<ul style="list-style-type: none">● Pregunta examen● C.S.A● C.S.TL● Observación	17%
f) Se han detectado las necesidades de regeneración de las materias primas que lo precisen.	<ul style="list-style-type: none">● Sabe regenerar la materia prima● Conoce el procedimiento● Realiza la regeneración	<ul style="list-style-type: none">● Práctica de clase	<ul style="list-style-type: none">● Cuaderno seguimiento del alumno/a● Cuaderno seguimiento del tutor docente/laboral● Observación	
g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	<ul style="list-style-type: none">● Realiza todo el proceso con orden, limpieza y siguiendo la normativa higiénico sanitaria.	<ul style="list-style-type: none">● Práctica de clase	<ul style="list-style-type: none">● Observación	15%



Módulo Profesional	Procesos básicos de Pastelería y Repostería	Horas MP	224	
Unidad de Competencia	UC0709_2, UC0306_2, UC0710_2, UC0711_2	Valoración %	15%	
Resultado de aprendizaje	RA2. Pone a punto los equipos de elaboración de pastelería y repostería, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos.			
Unidades Didácticas relacionadas	Unidad 1			
Competencias PPS	c,i,j,k			
Ámbito	Formación Centro y Formación Empresa			
Objetivos Generales	c,i,j,k			
Módulos Profesionales Relacionados	0028			
Criterio de evaluación	Descriptor del logro	Evidencia Presencial	Evidencia dual	
a) Se han identificado y caracterizado las máquinas, batería, útiles y herramientas propias de la producción en pastelería y repostería.	Identifica la maquinaria y útiles de cocina.	Pregunta examen	Pregunta examen	12%
b) Se ha identificado el funcionamiento, la constitución y los dispositivos de seguridad de la maquinaria y equipos.	Conoce el funcionamiento y el uso de maquinaria y herramientas	Pregunta examen Práctica de clase.	Pregunta examen C.S.A C.S.TL Observación	13%
c) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de maquinaria siguiendo	Sabe poner en funcionamiento la maquinaria siguiendo el protocolo	Práctica de clase	Cuaderno seguimiento del alumno/a Observación	13%



los procedimientos establecidos.				
d) Se han ejecutado las operaciones de mantenimiento de primer nivel.	Ejecuta correctamente el mantenimiento básico de la maquinaria.	Práctica de clase	Cuaderno seguimiento del tutor docente/laboral. I. Observación	12%
e) Se han regulado y/o programado los equipos de elaboración en función de los requerimientos del proceso.	Programa eficientemente los equipos	Práctica de clase	Pregunta examen C.S.A C.S.TL Observación	13%
f) Se han descrito las principales anomalías de los equipos así como las medidas correctoras.	Reconoce las anomalías y mal funcionamiento de los equipos	Práctica de clase		12%
g) Se han realizado las operaciones de limpieza, asegurando la total eliminación de los residuos de los productos de elaboración y de limpieza.	Realiza la limpieza e higienización de los equipos, zonas de elaboración y útiles de pastelería	Práctica de clase	Cuaderno seguimiento del alumno/a Cuaderno seguimiento del tutor docente/laboral Observación	12%
h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	Realiza todo el proceso con orden, limpieza y siguiendo la normativa higiénico sanitaria.	Práctica de clase		13%

Módulo Profesional	Procesos básicos de Pastelería y	Horas MP	224
---------------------------	----------------------------------	-----------------	------------



	Repostería			
Unidad de Competencia	UC0709_2, UC0306_2, UC0710_2, UC0711_2	Valoración %	20%	
Resultado de aprendizaje	RA3. Realiza operaciones básicas de pastelería y repostería reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.			
Unidades Didácticas relacionadas	Unidad 3; 4; 5; 6; 7; 8; 9; 10			
Competencias PPS	e,g,h, i,j,k			
Ámbito	Formación Centro y Formación Empresa			
Objetivos Generales	d,g,h, i,j,k			
Módulos Profesionales Relacionados	0028			
Criterio de evaluación	Descriptor del logro	Evidencia Presencial	Evidencia dual	
a) Se han descrito y analizado las diversas operaciones básicas en pastelería y repostería.	Sa describir y clasificar las operaciones básicas de pastelería Describe las aplicaciones de las diferentes bases de pastelería	Pregunta examen Debate Cocina tradicion al vs Cocina creativa.	Pregunta examen	17%
b) Se han caracterizado las diversas operaciones básicas y relacionado con su importancia en los resultados finales de los productos de pastelería y repostería.	Sabe describir y clasificar las operaciones básicas de pastelería Describe las aplicaciones de las diferentes bases de pastelería	Pregunta examen Práctica de clase. Trabajos monográficos de investigación	Pregunta examen C.S.A C.S.TL Observación	17%
c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de las operaciones.	Realiza el cálculo de necesidades Hace el acopio de mercancías Realiza la mise-n-place	Práctica de clase	Cuaderno seguimiento del alumno/a Cuaderno seguimiento del tutor	17%



d) Se han aplicado los diversos procedimientos teniendo en cuenta normas preestablecidas o instrucciones recibidas.	Ejecuta las técnicas culinarias según lo establecido Realiza las técnicas empleando los útiles necesarios Realiza las técnicas empleando los materiales apropiados	Práctica de clase	docente/lab oral Observación	17%
e) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.	Reconoce los aciertos y defectos de los resultados. Aplica las medidas de corrección oportunas en caso necesario	Práctica de clase	Pregunta examen C.S.A C.S.TL Observación	16%
f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	Realiza todo el proceso con orden, limpieza y siguiendo la normativa higiénico sanitaria.	Práctica de clase	Cuaderno seguimiento del alumno/a Cuaderno seguimiento del tutor docente/lab oral Observación	16%



Módulo Profesional	Procesos básicos de Pastelería y Repostería	Horas MP	224	
Unidad de Competencia	UC0709_2, UC0306_2, UC0710_2, UC0711_2	Valoración %	20%	
Resultado de aprendizaje	RA4. Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición y aplicando las técnicas relacionadas.			
Unidades Didácticas relacionadas	Unidad 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9			
Competencias PPS	e,g,h,i,j,k			
Ámbito	Formación Centro y Formación Empresa			
Objetivos Generales	d,g,h, i,j,k			
Módulos Profesionales Relacionados	0028			
Criterio de evaluación	Descriptor del logro	Evidencia Presencial	Evidencia dual	
a) Se han reconocido y clasificado las características generales de las masas y pastas básicas.	Sable clasificar las masas. Identifica las características de las diferentes masas	Pregunta examen Debate Cocina tradicional vs Cocina creativa.	Pregunta examen	8%
b) Se han caracterizado los métodos, técnicas y procesos de obtención de masas y pastas.	Aplica las técnicas base de labores auxiliares. Aplica las técnicas de elaboración de las masas. Reconoce visual y táctil de las características de las masas. Aplica de nuevas tecnologías de elaboración de masas.	Pregunta examen Práctica de clase. Trabajos monográficos de investigación	Pregunta examen C.S.A C.S.TL Observación	8%



c) Se han identificado los productos más significativos obtenidos a partir de masas y pastas básicas.	Reconoce los diferentes productos en función a la masa elaborada	Práctica de clase	Cuaderno seguimiento del alumno/a Cuaderno seguimiento del tutor docente/laboral Observación	7%
d) Se han organizado y secuenciado las fases del proceso de elaboración de masas y pastas básicas.	Realiza las operaciones previas a la preparación de la masa. Secuencia el proceso de la elaboración de las masas	Práctica de clase	Pregunta examen C.S.A C.S.TL Observación	7%
e) Se ha interpretado la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes.	Identifica los documentos propios de la producción culinaria Entiende la información recibida Utiliza la terminología apropiada.	Práctica de clase Pregunta examen	Pregunta examen C.S.A C.S.TL Observación	7%
f) Se han ajustado los ingredientes a cada producto y cantidad a elaborar.	Ajusta la receta a la cantidad solicitada	Práctica de clase	Cuaderno seguimiento del alumno/a Cuaderno seguimiento del tutor docente/laboral Observación	7%
g) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.	Realiza el cálculo de necesidades Hace el acopio de mercancías Realiza la mise-n-place	Práctica de clase	Pregunta examen C.S.A C.S.TL Observación	7%
h) Se ha controlado la temperatura, velocidad, tiempo y otros parámetros durante la	Verifica cada secuencia del proceso. Controla la temperatura de la masa en las fases del proceso	Práctica de clase	Pregunta examen C.S.A C.S.TL Observación	7%



elaboración y cocción de masas y pastas.	Controla los tiempos de elaboración y ejecución de las masas Ejecuta la cocción de las masas			
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.	Escudilla la masas en función a la pieza requerida, el molde empleado y el tamaño requerido	Práctica de clase		7%
j) Se han elaborado los productos populares de pastelería y repostería de Andalucía.	Elabora pastelería tradicional andaluza Elabora pastelería tradicional navideña Reconoce las características de los productos andaluces y navideños Identifica los productos andaluces y navideño	Práctica de clase Pregunta de examen		7%
k) Se han comprobado las características físicas y organolépticas de las masas/pastas obtenidas.	Reconoce las características organolépticas de las diferentes masas Identifica el resultado de las masas	Actividades prácticas		7%
l) Se han identificado las masas y pastas susceptibles de conservación por tratamiento de frío.	Realiza la conservación de las pastas/masas en caso necesario	Actividades prácticas	Cuaderno seguimiento del alumno/a Cuaderno seguimiento del tutor docente/laboral Observación	7%
m) Se han descrito el procedimiento de regeneración de	Regenera las pastas/masas en caso necesario	Actividades prácticas		7%



elaboraciones congeladas.				
n) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	Realiza todo el proceso con orden, limpieza y siguiendo la normativa higiénico sanitaria.	Actividades prácticas	C.S.A C.S.T. Observación	7%

Módulo Profesional	Procesos básicos de Pastelería y Repostería	Horas MP	224	
Unidad de Competencia	UC0709_2, UC0306_2, UC0710_2, UC0711_2	Valoración %	20%	
Resultado de aprendizaje	RA5. Obtiene jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones, describiendo y aplicando las técnicas de elaboración.			
Unidades Didácticas relacionadas	Unidad 11; 12			
Competencias PPS	e,g,h, i,j,k			
Ambito	Formación Centro y Formación Empresa			
Objetivos Generales	d,g,h, i,j,k			
Módulos Profesionales Relacionados	0028			
Criterio de evaluación	Descriptor del logro	Evidencia Presencial	Evidencia dual	
a) Se han clasificado y caracterizado los diferentes tipos de rellenos, cremas, baños, coberturas, etc., en función de sus especificidades y aplicaciones.	Sable clasificar los rellenos, cremas, baños, coberturas Identifica las características de las diferentes masas	Pregunta examen Debate Cocina tradicional I vs Cocina creativa.	Pregunta examen	10%



b) Se han caracterizado los diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de rellenos, cremas, baños, coberturas, etc.	Elabora los rellenos, cremas, baños, coberturas de forma correcta Sabe el procedimiento de obtención de rellenos, cremas, baños, coberturas	Pregunta examen Práctica de clase. Trabajos monográficos de investigación	Pregunta examen C.S.A C.S.TL Observación	10%
c) Se ha interpretado y ajustado la formulación de cada producto.	Identifica los documentos propios de la producción culinaria Entiende la información recibida Utiliza la terminología apropiada. Ajusta la formula a lo solicitado	Práctica de clase Pregunta examen	Pregunta examen C.S.A C.S.TL Observación	10%
d) Se ha identificado la función de cada uno de los ingredientes.	Reconoce la función de cada ingrediente	Pregunta examen		10%
e) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.	Realiza el cálculo de necesidades Hace el acopio de mercancías Realiza la mise-n-place	Práctica de clase	Cuaderno seguimiento del alumno/a Cuaderno seguimiento del tutor docente/lab oral	10%
f) Se ha seguido la secuencia de incorporación de los ingredientes.	Realiza las operaciones previas a la preparación de rellenos, cremas, baños, coberturas de forma correcta Secuencia el proceso de la elaboración de rellenos, cremas, baños, coberturas de forma correcta	Práctica de clase	Observación	10%



g) Se ha controlado la temperatura, fluidez, cocción, montado o consistencia de cada una de las elaboraciones.	Controla la temperatura de la masa en las fases del proceso Controla los tiempos de elaboración y ejecución de cremas y rellenos Ejecuta la cocción de las masas	Práctica de clase	Cuaderno seguimiento del alumno/a Cuaderno seguimiento del tutor docente/laboral Observación	10%
h) Se ha contrastado las características de los productos obtenidos con las especificaciones de elaboración y se han identificado las posibles medidas de corrección.	Reconoce los aciertos y defectos de los resultados. Aplica las medidas de corrección oportunas en caso necesario	Actividades prácticas	Observación	10%
i) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.	Realiza la conservación de las pastas/masas en caso necesario Regenera las pastas/masas en caso necesario	Actividades prácticas	C.S.A C.S.T. Observación	10%
j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	Realiza todo el proceso con orden, limpieza y siguiendo la normativa higiénico-sanitaria.	Actividades prácticas	C.S.A C.S.T. Observación	10%

Resultado de aprendizaje

RA6. Decora el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.

Peso del específico del RA expresado en %

15%



Unidades Didácticas relacionadas	Unidad 9, 10, 11			
Competencias PPS	e,f,g,h, i,j,k			
Ámbito	Formación Centro y Formación Empresa			
Objetivos Generales	d,f,g,h, i,j,k			
Módulos Profesionales Relacionados	0028			
Criterio de evaluación	Descriptor del logro	Evidencia Presencial	Evidencia dual	
a) Se han descrito los principales elementos de decoración en pastelería y repostería y sus alternativas de uso.	Describe los elementos decorativos. Conoce las posibles alternativas	Pregunta examen	Pregunta examen	10%
b) Se ha interpretado la ficha técnica de fabricación para el acabado del producto.	Identifica los documentos propios de la producción culinaria Entiende la información recibida Utiliza la terminología apropiada. Ajusta la fórmula a lo solicitado	Pregunta examen Práctica de clase. Trabajos monográficos de investigación	Pregunta examen C.S.A C.S.TL Observación	10%
c) Se ha identificado el proceso de utilización, regeneración y/o acondicionamiento de productos que lo precisen.	Realiza la conservación de las pastas/masas en caso necesario Regenera las pastas/masas en caso necesario	Práctica de clase	Cuaderno seguimiento del alumno/a Cuaderno seguimiento del tutor docente/laboral Observación	10%
d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios	Realiza el cálculo de necesidades Hace el acopio de mercancías	Práctica de clase	Observación	10%



para la terminación del producto de pastelería/repostería.	Realiza la mise-n-place			
e) Se ha elegido el diseño básico o personal.	Sabe decorar de forma básica	Práctica de clase Pregunta examen	Pregunta examen C.S.A C.S.TL Observación	10%
f) Se han realizado las diversas técnicas de terminación o acabado en función de las características del producto final, siguiendo los procedimientos establecidos.	Realiza diversas técnicas de terminación o acabado	Práctica de clase		10%
g) Se han dispuesto los diferentes elementos de la decoración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos.	Realiza diversas técnicas de terminación o acabado con cierto criterio estético	Práctica de clase	Cuaderno seguimiento del alumno/a Cuaderno seguimiento del tutor docente/laboral Observación	10%
h) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.	Realiza la conservación de las pastas/masas en caso necesario	Práctica de clase		10%
i) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.	Reconoce los aciertos y defectos de los resultados. Aplica las medidas de corrección oportunas en caso necesario	Práctica de clase	Cuaderno seguimiento del alumno/a Cuaderno seguimiento del tutor docente/laboral Observación	10%



j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.	Realiza todo el proceso con orden, limpieza y siguiendo la normativa higiénico sanitaria.	Práctica de clase		10%
--	---	-------------------	--	-----

En cada evaluación el alumnado recibirá una información del desarrollo de la evaluación continua,

Los criterios hacen referencia a las siguientes indicaciones

- **Puntualidad**

- Retrasos en la hora de entrada superiores a 10 minutos: se considerará falta injustificada y posibilidad de denegación de la entrada al aula práctica para participar en las actividades. El alumno realizará tareas de limpieza u organización de espacios, como el economato o estudiará en el aula anexa. En las clases teóricas el alumno podrá entrar a clase.
- La valoración de la puntualidad, es algo que desde las empresas nos hacen hincapié. Cuando vamos a firmar un convenio de colaboración para FCT o DUAL, una de las cosas que más nos insisten es que el alumno/a sea muy puntual, por eso consideramos que es importante y que el alumno sea responsable del tiempo desde el primer momento.

- **Uniformidad**

- Para 1º CFGM, el uniforme completo consta de:
 - Chaquetilla Blanca bordada
 - Mandil francés o de peto serigrafiado
 - Gorro blanco
 - Pantalón específico cocina negro
 - Zuecos cerrados negros
 - Dos trapos
 - En caso de llevar camiseta interior esta deberá ser discreta y no podrá transparentarse sobre la camisa
- Falta grave de uniformidad: Denegación de la entrada en el aula (falta de asistencia injustificada) o de la participación en la actividad. El alumno realizará tareas de limpieza u organización de espacios, como el economato o estudiará en el aula anexa.

- **Higiene imagen personal**

- Se considerará correcta teniendo en cuenta los siguientes aspectos:
 - Afeitado correcto (del día)
 - Manos sin anillos (salvo alianza matrimonial) y sin pintar (manchas de bolígrafo, rotuladores...)
 - Unas cortas, limadas y sin pintar
 - No se utilizarán pulseras, relojes...



- Pelo corto o debidamente recogido y peinado
- Ausencia de perfume o colonias con olores penetrantes
- Ausencia de piercings (salvo uno por oreja con pendientes discretos)
- Uniformidad debidamente planchada y limpia
- o La falta de higiene personal podrá llevar consigo la asignación de tareas de limpieza u organización de espacios
- **Material obligatorio**
 - o Funda con cuchillos (cebollero, puntilla, pelador, espátula, barilla manga y boquillas y peso)
 - o Bolígrafo
 - o Mechero
 - o Libreta
- **Exámenes teóricos o prácticos, trabajos y apuntes**
 - o Para realizar las diferentes pruebas de los exámenes prácticos es necesario acudir perfectamente aseado, uniformado (uniforme completo, sin piercings, relojes ni pulseras) y con todo el material obligatorio. En caso contrario no podrá acceder al examen.
 - o Para poder realizar una prueba teórica parcial será necesario tener presentados los ejercicios y trabajos enviados hasta la fecha.
 - o Los trabajos y apuntes entregados fuera de plazo sin la debida justificación puntuarán 50%.
 - o Los exámenes y trabajos entregados sin nombre tendrán la calificación de 0 puntos.
 - o Un alumno/a que obtenga una calificación igual o inferior a 4 puntos en un examen parcial o final de un trimestre, se considerará no apto y tendrá que realizar la correspondiente recuperación del trimestre.
 - o El alumno/a que haya aprobado las tres evaluaciones podrá presentarse al examen final del curso con el objetivo de subir nota.
- **Requisitos para una evaluación final positiva del módulo:**
 - o Haber entregado todos los trabajos de carácter obligatorio, realizado todos los exámenes y presentado los apuntes solicitados al final de cada trimestre según el formato establecido.
 - o Haber obtenido una evaluación igual o superior a 4,5

Plan de recuperación de aprendizajes no adquiridos.

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

Entre los días 1 y 30 de junio aprox. de cada curso, los centros continuarán su actividad lectiva para la recuperación del alumnado que requiera preparar la evaluación extraordinaria. Asistencia obligatoria.. **Alumnado con evaluaciones pendientes que se presentan en ordinaria y extraordinaria.**

- o Todo aquel alumno/a que tenga pendiente de recuperar dos o más evaluaciones se presentará en evaluación final a dos exámenes por módulo: o Un examen teórico, dividido por evaluaciones, debiendo superar cada evaluación por separado con al menos un 5 para obtener una calificación final positiva de la prueba
- o Un examen práctico dividido en varias pruebas, debiendo superar cada una de ellas con al menos un 5 para obtener una calificación final positiva de la prueba.
- o Para obtener una calificación final positiva del módulo deberá superar ambos exámenes además de haber entregado todos los trabajos del curso según el formato establecido.
- o Se obtendrá nota máxima de un 10.

Programa de mejora de las competencias. PMC

Entre los días 1 y 30 de junio aprox. de cada curso, los centros continuarán su actividad lectiva con asistencia obligatoria.

El alumnado que haya superado positivamente el modulo tendrá la opción de mejorar su calificación con el plan de mejora. (Máximo 1 punto)

Para ello se propondrán las siguientes actividades:

- Asistencia obligatoria a clase.
- Trabajos de investigación
- Refuerzo de elaboraciones practicas elaboradas durante el curso. Propuestas por el profesor
- Controles escritos y supuestos prácticos de diferentes unidades. Propuestas por el profesor. Serán de aquellas que el alumno tenga con peor calificación durante el curso.

Evaluación de la programación.

De acuerdo con la **Orden de 29 de septiembre de 2010**, el profesorado evaluarán los procesos de enseñanza y su propia práctica docente en relación con el desarrollo del currículo.



Esta programación tendrá una vigencia de 4 años desde su elaboración. No obstante, anualmente y antes del 31 de octubre, las programaciones podrán ser revisadas y modificadas si procede.

Teniendo en cuenta que la programación es un objeto flexible y abierto, susceptible de cambios y mejoras,

La evaluación de las programaciones corresponde a los departamentos y, en primer lugar, al docente que las aplica. Deberá incluir al menos estos elementos:

1. La validez en la selección, distribución y secuenciación de los resultados de aprendizaje, contenidos y criterios de evaluación.
2. La idoneidad de la metodología, así como de los materiales curriculares y didácticos.
3. La validez de las estrategias de evaluación establecidas.

Con todo supone la verificación de que el trabajo de planificación realizado permite alcanzar los objetivos previstos, tanto en la organización de los tiempos como, en último término, la adquisición de la competencia profesional prevista.

- Los instrumentos de evaluación y calificación, para el alumnado que forma parte del proyecto DUAL, están descritas en el 1.2. Oferta de formación profesional en alternancia. FP. DUAL. En las páginas 6,7 y 8 de esta programación.

Evaluación de la práctica docente.

Los profesores también evaluarán su propia práctica docente. Entre otros elementos podemos considerar referentes objetivos para la autoevaluación del profesorado:

- Los resultados obtenidos por los alumnos, los cuestionarios que se realicen a tal efecto.
- Las consideraciones en debate que pudiesen hacerse desde el departamento de hostelería y turismo.

De modo práctico, el proceso de reflexión sobre la idoneidad de la programación y de nuestra práctica docente puede articularse alrededor de estas sencillas interrogantes:

- ¿La suma de los tiempos asignados a las actividades de enseñanza, aprendizaje y evaluación se corresponden con el tiempo disponible?
- ¿Las actividades propuestas posibilitan la adquisición de las capacidades establecidas?
- Al final del proceso ¿se adquiere la competencia general establecida?

Si la respuesta a estas preguntas fuese negativa, procederá la revisión y reformulación de algunos aspectos del proceso.

Información a los alumnos y a las familias.

Con el fin de garantizar el derecho que asiste a los alumnos y alumnas a que su rendimiento escolar sea valorado conforme a criterios de plena objetividad, a principio de curso se informará a los alumnos y alumnas, acerca de los objetivos, resultados de aprendizaje, contenidos, criterios metodológicos y estrategias de evaluación de este módulo profesional. La información recogida por el profesor como consecuencia de las evaluaciones inicial,



continua y final de los alumnos se comunicarán al tutor del grupo para que éste informe adecuadamente a las familias al objeto de que conozcan tanto el progreso como las medidas de refuerzo o de adaptación curricular que cada alumno necesite.

IGUALDAD DE GÉNERO

En el proceso de enseñanza-aprendizaje no sólo se pretende que todo el alumnado adquiera las capacidades terminales relacionadas con el módulo profesional, sino otras muchas que le permitan el desarrollo como personas y la consecución de una madurez, posibilitándole ser una persona competente dentro de la sociedad actual. Estos contenidos se desarrollan a lo largo del proceso de enseñanza-aprendizaje fundamentalmente por medio de la propia actitud y conducta del profesor/a, por lo que será fundamental cuidar este aspecto en nuestro quehacer diario.

La igualdad efectiva entre mujeres y hombres se ha convertido en un elemento base de trabajo entendido como fundamental en el desarrollo humano de cualquier individuo y específicamente en el profesional. Se trabajará el papel de mujeres relevantes en los sectores profesionales vinculados, la incorporación de valores positivos vinculados a mujeres en textos, diálogos de la docente, cuestionamiento de estereotipos culturales, uso de lenguaje inclusivo, rechazo tajante ante cualquier forma de violencia hacia la mujer, etc. Durante este curso se hará especial hincapié en la IGUALDAD DE GÉNERO poniendo el foco en los siguientes objetivos:

- Actualizar los conocimientos y conceptos en materia de igualdad y sensibilizar hacia el enfoque en la discapacidad en general y la sordera y sordoceguera en particular.
- Aprender a identificar conductas discriminatorias en relación al género.
- Ahondar la importancia de la igualdad como elemento de transformación social.
- Conocer la situación actual de las relaciones entre iguales y su vinculación con la violencia de género.

Se plantearán para ellos diferentes actividades coordinadas con diferentes aspectos del temario del módulo que se desarrollarán de una manera práctica y participativa profundizándose en el contenido expuesto de manera conceptual y actualizada a la situación actual. Se proporcionarán herramientas y casos prácticos para trabajar en el aula, generando espacios para poder intercambiar experiencias. De la misma forma se participarán en todas aquellas actividades que a este respecto organice el centro, bien desde la Escuela de paz como de cualquier otro proyecto.

Otros temas transversales que se tendrán en cuenta:

Educación para la salud. Está incluida además dentro de los contenidos actitudinales, ya que los profesionales de la salud son una pieza clave en este campo.

- Cultura andaluza.
- Hábitos de higiene saludables.
- Nuevas tecnologías de la información y comunicación.
- Valores cívicos.
- No discriminación negativa a otras culturas, etnias,...
- Hábitos de comportamiento democrático, contribución de la mujer en el progreso de la sociedad.



- Diversidad cultural.
- Desarrollo sostenible.
- Cultura de paz y no violencia.
- Tiempo de ocio y tiempo libre.
- Hábitos de consumo.

MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

En cuanto a **la atención a la diversidad**, es decir, aquellos casos en los que algún alumno/a no haya alcanzado las capacidades terminales objeto de evaluación debido a problemas en el proceso de enseñanza-aprendizaje, se podrán establecer adaptaciones curriculares de dos tipos:

a) **Adaptación no significativa:** cuando las dificultades no son muy importantes, y los ajustes en metodología, materiales y agrupamiento flexibles son suficientes para dar respuesta a las necesidades de los alumnos.

Los primeros cambios que se realizarían sobre:

- La organización o disposición física de la clase favoreciendo a ese alumnado con impedimentos.
- La temporalizarían (dedicar más tiempo a un contenido, facilitar tiempo extra en un examen...)
- La metodología didáctica (presentación de contenidos, exposición del profesor, trabajo de los alumnos...), así como la realización de actividades alternativas (con distinto nivel de profundidad) o complementarias (para afianzar contenidos no dominados, con especial interés en los mínimos exigibles).
- El uso de materiales distintos.
- Actividades específicas de recuperación a realizar a lo largo de las evaluaciones siguientes. Estas actividades pueden consistir, según la naturaleza de esa/s capacidad/es implicada/s, en: parciales de recuperación después de cada control, cuestionarios más específicos, análisis y solución de casos prácticos, trabajos, informes, realización de estudios y exposiciones, etc.

Si no hay un efecto sobre el proceso, se podría intentar redundar sobre:

- Los contenidos mínimos exigibles (priorización, supresión modificación o incorporación de otros nuevos).
- Los objetivos didácticos y las capacidades terminales (priorización, supresión, modificación o incorporación de otros nuevos).



- Los criterios de calificación (priorización, supresión, modificación o incorporación de otros nuevos)

b) **Las medidas extraordinarias de atención a la diversidad:** A veces hay ocasiones en que las vías y posibilidades ordinarias de atención a la diversidad no son suficientes para que determinados alumnos y alumnas puedan acceder al currículo establecido con carácter general. De hecho este tipo de atención a la diversidad es más propia de desarrollo y estudio en profundidad en el Proyecto Curricular del Ciclo.

Valga tan sólo mencionar que cuando esto sucede, es necesario adoptar otras medidas complementarias, de carácter extraordinario, más ajustadas a sus necesidades y que los sitúen en mejores condiciones para desarrollar las capacidades reflejadas en los objetivos generales de la Ciclo. Aquí además intervendrían el Departamento de Orientación y el resto del equipo educativo del curso. Nos referimos a medidas tales como:

- La permanencia de un año más en el mismo curso.
- Las adaptaciones curriculares en el tiempo

MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS:

Utilizaremos como recursos didácticos, libros, apuntes, fotocopias, videos, CD., material audiovisual, retroproyector, pizarra, necesarios para las clases teóricas.

Para las clases prácticas se contará con la maquinaria, utensilios y géneros propios para desarrollar el módulo de repostería. Los alumnos/as vestirán el uniforme apropiado. El centro ofrecerá el espacio, aulas, mobiliario y material propio para este ciclo de formación profesional.

Aportados por el/a alumno/a:

- Uniforme del cocinero.
- Espátula de pastelería.
- Puntilla.
- Juego de boquillas (3 unidades)
- Brochas.
- Pelador/económico.
- Paño de cocina.
- Mangas pasteleras desechables compradas entre toda la clase a principio de curso.

Aula teórica convencional. Aula-taller, equipos, herramientas y material necesario.



Guía del profesor y libros de consulta. Fichas de recetas propias y de la bibliografía.

Pizarra, Internet, videos, retroproyector, diapositivas. Visita formativa extra-escolar.

Material audiovisual e informático

Diapositivas de platos, videos de pastelería de distintos autores, internet, programas informáticos

Material lúdico

Juegos didácticos. (Por ejemplo: sopa de letras con terminología de la profesión).

Juegos de estrategias y simulaciones con los propios alumnos de situaciones concretas durante el servicio.

EVALUACIÓN DE LA PRÁCTICA DOCENTE

Objetivos:

Los objetivos que pretendemos al evaluar la práctica docente son, entre otros, los siguientes:

1. Ajustar la práctica docente a las peculiaridades del grupo y a cada alumno.
2. Comparar la planificación curricular con el desarrollo de la misma.
3. Detectar las dificultades y los problemas en la práctica docente
4. Favorecer la reflexión individual y colectiva.
5. Mejorar las redes de comunicación y coordinación interna.
6. La regularidad y calidad de la relación con los padres o tutores legales.

Temporalización:

La evaluación debe estar ligada al proceso educativo, es decir, que en cierta medida debe llevarse a cabo de forma continua. No obstante, puede haber momentos especialmente indicados para la valoración de la marcha del proceso:

- 1 Antes, durante y después de cada unidad didáctica (se realiza a través de la observación directa de lo que sucede en clase).
- 2 Trimestralmente, aprovechando que disponemos de los resultados académicos de los alumnos, es un buen momento para la evaluación de algunos aspectos relacionados con la intervención en el aula.
- 3 Anualmente.

La evaluación de la práctica docente trimestral y anual se realizará a través de una serie de cuestionarios que permitan valorar una serie de indicadores que permitan detectar la necesidad de adoptar medidas para mejorar la práctica docente.

Cuestionario

Para llevar a cabo la encuesta es imprescindible tu colaboración, por ello es necesario que contestes con sinceridad, responsabilidad y precisión a las cuestiones que te presento.

Las preguntas que responden a actuaciones objetivas, deben contestarse con objetividad. Si sobre algún aspecto no tienes opinión formada, elige la opción "no sabe/no contesta".



Recuerda que tus respuestas deben referirse al profesor, al módulo indicado (no a otros posibles módulos que este profesor haya impartido) y sólo a las actuaciones que sean responsabilidad de dicho profesor.

A continuación, expresa tu valoración sobre las afirmaciones que se presentan, siguiendo la siguiente escala:

MUY DEFICIENTE	1
DEFICIENTE	2
REGULAR	3
BIEN	4
MUY BIEN	5
NO SABE/ NO CONTESTA	

1. SOBRE LA LABOR DEL PROFESOR

1. SOBRE LA INFORMACION FACILITADA POR ESTE PROFESOR AL COMENZAR EL CURSO

1.- Informa de los objetivos, contenidos, bibliografía y materiales recomendados

1	2	3	4	5	NS/N	
					C	

2 - Informa de las pruebas y criterios de evaluación que se seguirá

1	2	3	4	5	NS/N	
					C	

0. SOBRE EL CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES DE ESTE PROFESOR

3.- Asiste a sus clases y, en caso contrario, se justifica y se sustituye o recupera

1	2	3	4	5	NS/N	
					C	

4- Es puntual al comenzar y al finalizar la actividad docente

1	2	3	4	5	NS/N	
					C	

5.- Si este curso ha sido tu tutor, califica su función

1	2	3	4	5	NS/N	
					C	

0. SOBRE LAS RELACIONES DE ESTE PROFESOR CON EL ESTUDIANTE

6.- Es correcto y respetuoso con el estudiante



1	2	3	4	5	NS/N	C	
---	---	---	---	---	------	---	--

7.- Tiene una actitud receptiva y muestra disposición para el diálogo

1	2	3	4	5	NS/N	C	
---	---	---	---	---	------	---	--

8.- Promueve el interés por la materia

1	2	3	4	5	NS/N	C	
---	---	---	---	---	------	---	--

0. SOBRE EL DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD DOCENTE DE ESTE PROFESOR

9.- Explica de manera clara y ordenada, destacando los aspectos más importantes

1	2	3	4	5	NS/N	C	
---	---	---	---	---	------	---	--

10.- Relaciona unos temas con otros de la materia, actualizando sus contenidos

1	2	3	4	5	NS/N	C	
---	---	---	---	---	------	---	--

11.- Relaciona los conceptos de la materia con sus aplicaciones

1	2	3	4	5	NS/N	C	
---	---	---	---	---	------	---	--

12.- La labor de este profesor hace que la asistencia a clase facilite la comprensión de la materia

1	2	3	4	5	NS/N	C	
---	---	---	---	---	------	---	--

13.- Realiza el seguimiento y asesora sobre las actividades o trabajos

1	2	3	4	5	NS/N	C	
---	---	---	---	---	------	---	--

14.- Fomenta la participación del estudiante

1	2	3	4	5	NS/N	C	
---	---	---	---	---	------	---	--

15.- Fomenta el trabajo continuo del estudiante

1	2	3	4	5	NS/N	C	
---	---	---	---	---	------	---	--

0. OPINION GLOBAL

16. – La labor docente de este profesor me parece



1	2	3	4	5	NS/N	
					C	

0. SOBRE EL PROCESO DE EVALUACIÓN

(Contesta a este apartado sólo tras haber realizado la evaluación final y sólo respecto a las actuaciones que sean responsabilidad de dicho profesor)

17.- El programa de la asignatura se ha desarrollado completamente

1	2	3	4	5	NS/N	
					C	

18.- La evaluación se ha ajustado a las pruebas y criterios establecido

1	2	3	4	5	NS/N	
					C	

19.- Las pruebas se ajustan a los contenidos y actividades desarrollados durante el curso

1	2	3	4	5	NS/N	
					C	

20.- El nivel de las pruebas se corresponde con el de las clases

1	2	3	4	5	NS/N	
					C	

21.- El profesor da a conocer los resultados de la evaluación en el plazo establecido

1	2	3	4	5	NS/N	
					C	

22.- El profesor explica las razones de los fallos en la revisión de las pruebas

1	2	3	4	5	NS/N	
					C	

23.- Opinión global: La evaluación realizada por este profesor me parece

1	2	3	4	5	NS/N	
					C	

OTRAS OPINIONES O SUGERENCIAS PARA MEJORAR CUALQUIER ASPECTO DEL PROCESO ENSEÑANZA-APRENDIZAJE-EVALUACION DE ESTE PROFESOR EN ESTE MÓDULO

Puedes exponer en este espacio abierto tu opinión global o sobre algún aspecto concreto de la actividad docente cuyo conocimiento por parte del profesor permita consolidar lo que se está haciendo bien o introducir mejoras en la docencia. Por ejemplo:



- Unidades didácticas a las que se ha dedicado demasiado tiempo y no consideras importantes para tu formación
- Unidades didácticas que no se han desarrollado y crees fundamentales para tu formación
- Tiempo dedicado a programas informáticos (nº de horas semanales) e importancia que asignas al estudio de estos programas
- Observaciones a la metodología utilizada por el/la profesor/a
- Importancia que asignas a los trabajos en grupo realizados. Especifica aquel que consideras muy importante y aquel que suprimirías.
- Cualquier propuesta de mejora que consideres importante

ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES Y COMPLEMENTARIAS:

	Cursos/Grupos	todos	Fecha estimada	Por determinar
Código : HOS-004	ACTIVIDAD Título y sinopsis	Visita al mercado de Atarazana de Málaga con recorrido por el centro histórico de la ciudad, incluyendo la visita de Hoteles ((NH y puerta Málaga)		
	Profesorado responsable	Los miembros del dpto.		
	Cursos/Grupos	Todos	Fecha estimada	Por determinar
Código :	ACTIVIDAD Título y sinopsis	Cualquier actividad de promoción y divulgación de los ciclos		
	Profesorado responsable	Los miembros del dpto.		
	Cursos/Grupos	todos	Fecha estimada	Por determinar



Código : HOS-001				
Código : HOS-002				
Código : HOS-003				
HOS-005				
Código : HOS-006	ACTIVIDAD Título y sinopsis	Jornadas gastronómicas de la cocina de Roma		
	Profesorado responsable	Los miembros del dpto.		
	Cursos/Grupos	1º cocina	Fecha estimada	3 trimestre
Código : HOS-007	ACTIVIDAD Título y sinopsis	Participación en una matanza didáctica		
	Profesorado responsable	Los miembros del dpto.		
	Cursos/Grupos	1º y 2º cocina	Fecha estimada	Por determinar
Código : HOS-008	ACTIVIDAD Título y sinopsis	Desarrollo de las 7ª Jornadas de cocina Barroca		

	Profesorado responsable	Los miembros del dpto.		
	Cursos/Grupos	1º y 2º cocina	Fecha estimada	Por determinar
Código: HOS-009	ACTIVIDAD Título y sinopsis	Visita a cualquier empresa relacionada con el sector que pueda resultar interesante, arroceras, empresas vinícolas, denominaciones de origen, cooperativas aceiteras, empresas transformadoras de carnes o pescados		
	Profesorado responsable	Los miembros del dpto		
	Cursos/Grupos	Todos	Fecha estimada	Por determinar
Código: HOS-010	ACTIVIDAD Título y sinopsis	Asistencia a diversas charlas dadas por especialistas del sector		
	Profesorado responsable	Profesores del dpto.		
	Cursos/Grupos	Todos		Cursos/Grupos
Código: HOS-011	ACTIVIDAD Título y sinopsis	La participación en actividades programadas por otros departamentos del centro educativo, especialmente por el departamento de Educación Física, por la convicción de la idoneidad de dicha actividades para alumnos de PCPI		
	Profesorado responsable	Los miembros del dpto.		
	Cursos/Grupos	PCPI's	Fecha estimada	Por determinar
Código: HOS-012	ACTIVIDAD Título y sinopsis	Yincana deportiva en las pistas del centro o en la playa		
	Profesorado responsable	Los miembros del dpto.		
	Cursos/Grupos	PCPI's	Fecha estimada	en el 2º o 3º trimestre
Código: HOS-013	ACTIVIDAD Título y sinopsis	Mixtas, de motivación, de conocimiento del entorno, de objetivos propios de los módulos específicos, de convivencia y de aspecto lúdico: se propone viaje de fin de curso alguna provincia de Andalucía, los grupos propuestos para el viaje son los dos pcpis de cocina		
	Profesorado responsable	Los miembros del dpto.		
	Cursos/Grupos	PCPI'S	Fecha estimada	3º trimestre
Código: HOS-014 HOS-015 HOS-016	ACTIVIDAD Título y sinopsis	Tres comidas pro viaje de estudios que se realizarán entre los dos pcpis		
	Profesorado responsable	Los miembros del dpto.		
	Cursos/Grupos	PCPI'S	Fecha estimada	
Código: HOS-	ACTIVIDAD Título y sinopsis	Se realizarán 5 tiendas para la venta de producto que confeccionan los alumnos a través de sus prácticas		

017 HOS-018 HOS-019 HOS-020 HOS-021	Profesorado responsable	Miembros del dpto		
	Cursos/Grupos	Todos los grupos	Fecha estimada	Día de Todos los Santos. Día de la constitución. Tienda de Navidad. Tienda día del los enamorados. Tienda de Semana Santa.
Código: HOS-022 HOS-023 HOS-024	ACTIVIDAD Título y sinopsis	Diciembre de 2012. Paella pro reforestación. (Voluntaria) Desayuno día de la Constitución 5 de diciembre de 2013 Feria de la Tapa 20 de Febrero 2014		
	Profesorado responsable	Los miembros del dpto.		
	Cursos/Grupos	PCPI'S	Fecha estimada	
Código: HOS-025	ACTIVIDAD Título y sinopsis	Visita a la huerta del Guadalhorce. Se visitará Alora, donde se verá un vivero, y un campo de cultivo, de productos frutícolas malagueños.		
	Profesorado responsable	Los miembros del dpto.		
	Cursos/Grupos	PCPI'S, más 2º de ppci A y B.	Fecha estimada	enero o febrero 2014
Código: HOS-026	ACTIVIDAD Título y sinopsis	Visita cultural a Árdales. Se verá la cueva y la fábrica de aceite.		
	Profesorado responsable	Los miembros del dpto.		
	Cursos/Grupos	1º de ppci de cocina y los dos 2º de ppci.	Fecha estimada	
Código: HOS-027	ACTIVIDAD Título y sinopsis	Comida en el río donde se utilizarán los productos hortícolas producidos por el ppci de jardinería, y elaborados por los dos pcpis de cocina.		
	Profesorado responsable	Los miembros del dpto.		
	Cursos/Grupos	PCPI'S Cocina, y Jardinería y Ambito	Fecha estimada	2º o 3º trimestre

Se contempla durante este curso la apertura de una serie de tiendas didácticas (siempre y cuando sea posible) las cuales persiguen unos objetivos didácticos concretos. En las tiendas participarán los alumnos/as de la mañana y de la tarde.

BIBLIOGRAFÍA

Loewer, E. Cocina para Profesionales. Paraninfo. Madrid 1990

DE LA TRABA, L. Y GARCÍA, V.R. Pastelería, Cocina. Norma Madrid 1991.

PÉREZ GARCÍA, S. Pastelería General. Curso Saper. 1995.

POZUELO TALAVERA, J, Y PÉREZ PÉREZ, M.A. Repostería. Paraninfo 1999

TAPIA, A (1995). Motivación y aprendizaje en el aula. Madrid: Aula XXI.

POZUELO, J Y PÉREZ, M (1999). Repostería. Paraninfo.

PICAS, C y VIGATA, A (1997). Técnicas de pastelería, panadería y conservación. de alimentos. Síntesis.

HUMANES, J P (1994). Pastelería y panadería. McGraww – Hill.

VILARDELL y JORNET (1999). El formulario práctico del pastelero. Montagud Editores S.A.

GRANADOS, F (1991). Hacer pan y bollería es fácil. Montagud Editores S.A.

RABASÓ, R. y ANEIROS, F. (1970) El Práctico. Rueda Editores. Buenos Aires.

