



<b>MÓDULO</b>	<b>MOD. INTEGRACIÓN</b>		
<b>CURSO O CICLO</b>	2º CFGM PANADERÍA, REPOSTERÍA Y CONFITERÍA	<b>AÑO ESCOLAR</b>	16-17
<b>DEPARTAMENTO</b>	HOSTELERÍA		

**PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA  
(FORMACIÓN PROFESIONAL ESPECÍFICA)**

**DATOS DE IDENTIFICACIÓN**

Denominación: Panadería, repostería y confitería  
 Nivel: Formación Profesional de Grado Medio  
 Duración: 2000 horas  
 Familia Profesional: Industria Alimentarias  
 Referente europeo: CINE-3 (Clasificación Internacional Normalizada de la Educación)

**PROFESORES/AS QUE IMPARTEN LA EL MÓDULO**

CARLOS LÓPEZ MARTÍNEZ

**LIBRO DE TEXTO DE REFERENCIA**

NO APLICA

**MATERIALES / RECURSOS NECESARIOS PARA EL ALUMNADO**

NO APLICA

**COMPETENCIA GENERAL Y UNIDADES COMPETENCIALES**

Elaborar y presentar productos de panadería, repostería y confitería, conduciendo las operaciones de producción, composición y decoración, en obradores y establecimientos de restauración, aplicando la legislación vigente de higiene y seguridad alimentaria, de protección ambiental y de prevención de riesgos laborales.

**COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES**

- a) Aprovisionar y almacenar materias primas y auxiliares, atendiendo a las características del producto.
- b) Diseñar y modificar las fichas técnicas de fabricación de acuerdo con la demanda del mercado.
- c) Regular los equipos y sistemas de producción en función de los requerimientos del proceso productivo.



<b>MÓDULO</b>	<b>MOD. INTEGRACIÓN</b>		
<b>CURSO O CICLO</b>	<b>2º CFGM PANADERÍA, REPOSTERÍA Y CONFITERÍA</b>	<b>AÑO ESCOLAR</b>	<b>16-17</b>
<b>DEPARTAMENTO</b>	<b>HOSTELERÍA</b>		

- d) Elaborar productos de panadería, pastelería, repostería y confitería, controlando las operaciones según el manual de procedimientos.
- e) Elaborar postres de restauración emplatados y listos para su consumo, haciendo uso de las técnicas culinarias.
- f) Componer, acabar y presentar los productos elaborados, aplicando técnicas decorativas e innovadoras.
- g) Envasar, etiquetar y embalar los productos elaborados, asegurando su integridad durante la distribución y comercialización.
- h) Almacenar productos acabados realizando el control de existencias y verificando su expedición.
- i) Verificar la calidad de los productos elaborados, realizando controles básicos y registrando los resultados.
- j) Preparar y mantener los equipos e instalaciones garantizando el funcionamiento e higiene en condiciones de calidad, seguridad y eficiencia.
- k) Complimentar los registros y partes de incidencia, utilizando los procedimientos de calidad.
- l) Publicitar y promocionar los productos elaborados haciendo uso de las técnicas de comercialización y marketing.
- m) Garantizar la trazabilidad y salubridad de los productos elaborados aplicando la normativa de seguridad alimentaria.
- n) Garantizar la protección ambiental utilizando eficientemente los recursos y recogiendo los residuos de manera selectiva
- ñ) Cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales, de acuerdo con lo establecido en el proceso de elaboración del producto.
- o) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia manteniendo relaciones fluidas con los miembros de su equipo de trabajo, teniendo en cuenta su posición dentro de la organización de la empresa.
- p) Mantener una actitud profesional de innovación en la creación de nuevos productos y mejora de procesos y técnicas de comercialización
- q) Cumplir con los objetivos de la producción, colaborando con el equipo de trabajo y actuando conforme a los principios de responsabilidad y tolerancia.
- r) Adaptarse a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones laborales, originados por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos.
- s) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.
- t) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de las relaciones laborales, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.
- u) Gestionar su carrera profesional analizando las oportunidades de empleo, autoempleo y de aprendizaje.
- v) Crear y gestionar una pequeña empresa, realizando un estudio de viabilidad de productos, de planificación de la producción y de comercialización.
- w) Participar de forma activa en la vida económica, social y cultural, con una actitud



<b>MÓDULO</b>	<b>MOD. INTEGRACIÓN</b>		
<b>CURSO O CICLO</b>	2º CFGM PANADERÍA, REPOSTERÍA Y CONFITERÍA	<b>AÑO ESCOLAR</b>	16-17
<b>DEPARTAMENTO</b>	HOSTELERÍA		

crítica y responsable.

### OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO

- a) Identificar y seleccionar materias primas y auxiliares, describiendo sus características y propiedades para su aprovisionamiento.
- b) Verificar y clasificar materias primas y auxiliares, analizando la documentación asociada para su almacenamiento.
- c) Interpretar y describir fichas técnicas de fabricación, relacionándolas con las características del producto final para su diseño o modificación.
- d) Reconocer y manipular los elementos de control de los equipos, relacionándolos con las variables del proceso para regularlos y/ o programarlos.
- e) Describir y aplicar las operaciones de transformación, relacionándolas con las características de los productos de panadería, pastelería y confitería, para su elaboración.
- f) Identificar las técnicas de emplatado de postres en restauración, relacionándolas con la composición final de producto, para elaborarlos.
- g) Seleccionar y aplicar las elaboraciones complementarias y de decoración, justificando el diseño del producto final para componer y presentar los productos acabados.
- h) Analizar las técnicas de envasado y embalado, reconociendo sus características específicas para envasar y embalar productos elaborados.
- i) Organizar y clasificar los productos acabados, analizando sus requerimientos de conservación y las necesidades de espacios para su almacenaje.
- j) Identificar y medir parámetros de calidad de los productos, describiendo sus condiciones higiénico-sanitarias para verificar su calidad.
- k) Identificar y caracterizar las necesidades de limpieza y desinfección de los equipos e instalaciones, seleccionando los productos y aplicando las técnicas adecuadas para garantizar su higiene.
- l) Identificar las necesidades de mantenimiento de equipos, máquinas e instalaciones, justificando sus exigencias para prepararlos y mantenerlos.
- m) Analizar la documentación asociada a los procesos, relacionándola con la actividad productiva y comercial para su cumplimentación.
- n) Identificar y seleccionar las técnicas publicitarias, valorando su adecuación a los productos y a las características de la empresa para promocionar los productos elaborados.
- ñ) Analizar y aplicar la normativa de seguridad alimentaria, interpretándola y describiendo los factores y situaciones de riesgo para garantizar la salubridad de los productos elaborados.
- o) Identificar los problemas ambientales asociados a su actividad, reconociendo y aplicando los procedimientos y operaciones de recogida selectiva de residuos para garantizar la protección ambiental.
- p) Identificar los riesgos asociados a su actividad profesional, relacionándolos con las



MÓDULO	MOD. INTEGRACIÓN		
CURSO O CICLO	2º CFGM PANADERÍA, REPOSTERÍA Y CONFITERÍA	AÑO ESCOLAR	16-17
DEPARTAMENTO	HOSTELERÍA		

medidas de protección, para cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales.

q) Identificar las oportunidades que ofrece la realidad socio-económica de su zona, analizando las posibilidades de éxito propias y ajenas para mantener un espíritu emprendedor a lo largo de la vida.

r) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para participar activamente en los grupos de trabajo y conseguir los objetivos de la producción.

s) Identificar y valorar las oportunidades de aprendizaje y su relación con el mundo laboral, analizando las ofertas y demandas del mercado para mantener el espíritu de actualización e innovación.

t) Reconocer las oportunidades de negocio, identificando y analizando demandas del mercado para crear y gestionar una pequeña empresa.

u) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE DEL MÓDULO

1. Incorpora en sus actividades las competencias sociopersonales y profesionales adquiridas, reconociendo especialmente el uso de las competencias clave y logrando una visión global y coordinada de los procesos característicos de la profesión.
2. Integra y aplica las capacidades y los conocimientos adquiridos, en el análisis y diseño de proyectos, intervenciones y acciones politécnicas o polifuncionales, relacionados con las competencias profesionales.
3. Integra y aplica las capacidades y los conocimientos adquiridos, en el desarrollo, ejecución y seguimiento de proyectos, intervenciones y acciones politécnicas o polifuncionales, relacionados con las competencias profesionales, en las debidas condiciones de calidad, prevención de riesgos y protección medioambiental.

### CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Se han identificado las competencias sociopersonales y profesionales vinculadas a la profesión, relacionándolas con las competencias clave.
- Se ha valorado la importancia de las habilidades sociopersonales en el desempeño de la labor profesional.
- Se han relacionado las funciones y competencias de la profesión con los procesos característicos del sector.
- Se han identificado los diferentes estilos de comunicación, sus ventajas y limitaciones, y se ha valorado la importancia del uso de la comunicación tanto verbal como no verbal en las relaciones interpersonales y profesionales.



<b>MÓDULO</b>	<b>MOD. INTEGRACIÓN</b>		
<b>CURSO O CICLO</b>	<b>2º CFGM PANADERÍA, REPOSTERÍA Y CONFITERÍA</b>	<b>AÑO ESCOLAR</b>	<b>16-17</b>
<b>DEPARTAMENTO</b>	<b>HOSTELERÍA</b>		

- Se ha establecido una eficaz comunicación para recibir y dar instrucciones e intercambiar ideas e información.
- Se ha demostrado la capacidad de exponer ideas de manera clara y concisa.
- Se ha demostrado una actitud positiva hacia los cambios y para continuar aprendiendo de manera eficaz y autónoma, tomando conciencia y control de las propias capacidades y conocimientos.
- Se ha valorado la importancia de la autocritica y la autoevaluación en el desarrollo de los procesos, respetando las opiniones diferentes a la propia y los acuerdos de grupo.
- Se ha desarrollado la capacidad de colaborar en tareas realizadas conjuntamente y de participar de manera coordinada en equipos de trabajo para conseguir un objetivo propuesto.
- Se han resuelto problemas y conflictos derivados del trabajo en equipo, aplicando los procedimientos adecuados a cada caso.
- Se han afrontado las actividades con iniciativa, creatividad y autonomía, demostrando una visión estratégica ante los retos y las oportunidades.
- Se ha hecho uso de los recursos tecnológicos para resolver problemas reales de modo eficiente, demostrando capacidad para buscar, obtener, procesar y comunicar información y transformarla en conocimiento mediante las tecnologías de la información y la comunicación (TIC).
- Se han integrado conocimientos relacionados con la calidad, la prevención de riesgos y la protección del medioambiente en las actividades desarrolladas.
  
- Se han identificado los aspectos tecnológicos y organizativos característicos de la profesión, relacionándolos con los objetivos y los productos o servicios que se ofrecen.
- En casos prácticos de análisis o diseño de proyectos, intervenciones y acciones de carácter profesional:
  - Se han identificado las necesidades más demandadas en el sector y el tipo actuación que puede darles respuesta.
  - Se han establecido los objetivos que se pretenden conseguir identificando su alcance.
  - Se ha recopilado información relativa a los aspectos clave de la actuación.
  - Se han previsto los recursos materiales y personales necesarios.
  - Se ha adaptado la formación adquirida a las disponibilidades y objetivos previstos, desarrollando la polivalencia funcional y técnica necesaria.
  - Se ha cooperado en las tareas realizadas conjuntamente y participado de manera coordinada en los equipos de trabajo para conseguir el objetivo propuesto.
  - Se ha actuado con creatividad, espíritu crítico y capacidad de innovación en las actividades realizadas.
  - Se han identificado fortalezas y debilidades de la actuación, proponiendo medidas de mejora.
  - Se ha desarrollado la actividad con iniciativa y autonomía, demostrando capacidad para aprender de los errores cometidos.
  - Se han consolidado capacidades de organización, respuesta a las contingencias,



<b>MÓDULO</b>	<b>MOD. INTEGRACIÓN</b>		
<b>CURSO O CICLO</b>	2º CFGM PANADERÍA, REPOSTERÍA Y CONFITERÍA	<b>AÑO ESCOLAR</b>	16-17
<b>DEPARTAMENTO</b>	HOSTELERÍA		

cooperación y responsabilidad.

- Se han identificado las medidas que permitan garantizar la calidad de los procesos, la prevención de riesgos y la protección medioambiental.

- En casos prácticos de desarrollo, ejecución y seguimiento de proyectos, intervenciones y acciones de carácter profesional:

- Se han secuenciado las actividades ordenándolas en función de las necesidades de implementación.

- Se han planificado y asignado los recursos, materiales y personales, y determinado la logística necesaria para cada actividad.

- Se han determinado los procedimientos de actuación o ejecución de las actividades.

- Se han identificado los riesgos inherentes definiendo el plan de prevención de riesgos y de protección medioambiental, así como los medios y equipos necesarios.

- Se ha identificado y analizado el procedimiento de seguimiento y evaluación de las actividades o intervenciones.

- Se han identificado posibles incidencias que pueden presentarse durante la realización de las actividades, y se han propuesto las medidas adecuadas para su solución.

- Se ha identificado y formalizado la documentación necesaria para la implantación, seguimiento y control de las actividades.

- Se han incorporado mejoras en el desarrollo de la actuación.

- Se han realizado las actividades de forma autónoma o subordinada, seleccionando y utilizando los medios adecuados, de acuerdo con directrices y métodos establecidos.

- Se ha demostrado una visión de conjunto de los procesos desarrollados y las técnicas aplicadas, adaptando la formación adquirida a las situaciones generadas.

## NOMBRE DEL MÓDULO: INTEGRACIÓN

### 1. CARACTERÍSTICAS DEL GRUPO DE ALUMNOS/AS

Grupo de 12 alumnos, que proceden geográficamente proceden del propio municipio de Icod de los Vinos, y de los municipios colindantes como Garachico, La Orotava y Los Silos y algunos de ellos de los municipios que forman parte de la zona denominada "El Valle".

- Aspectos positivos a destacar:

Grupo con inquietudes profesionales y con ganas de aprender y superarse. Buen clima de trabajo.

- Observaciones/propuestas de mejora

Que los alumnos sean consientes desde el inicio del curso de su responsabilidad en el buen funcionamiento de las clases, que adquieran el compromiso profesional y la



<b>MÓDULO</b>	<b>MOD. INTEGRACIÓN</b>		
<b>CURSO O CICLO</b>	2º CFGM PANADERÍA, REPOSTERÍA Y CONFITERÍA	<b>AÑO ESCOLAR</b>	16-17
<b>DEPARTAMENTO</b>	HOSTELERÍA		

madurez suficiente para superar los objetivos del ciclo.  
Implicación de todo el Equipo Educativo en la solución de los conflictos que aparezcan en el aula.

**RELACIÓN CON OTROS MÓDULOS DEL CICLO**

Este módulo integra los contenidos científicos, tecnológicos y organizativos del ciclo formativo, por los que tiene una relación directa con todos sus módulos.

<b>RELACIÓN SECUENCIADA DE UNIDADES DE TRABAJO</b>			
<b>Nº U. T.</b>	<b>NOMBRE DE LA UNIDAD DE TRABAJO</b>	<b>TEMPOR.</b>	<b>TRIMES.</b>
UT 1			
UT 2			
UT 3			
	<b>TOTAL DE HORAS</b>	<b>64 horas</b>	

**NOTA:**  
DADA LAS PECULIARIDADES DE ESTE MÓDULO Y FAMILIA PROFESIONAL, ASÍ COMO LOS RESULTADOS QUE SE QUIEREN CONSEGUIR. NO SE PUEDE PROGRAMAR CON TANTA ANTELACIÓN UN MÓDULO QUE DEPENDERÁ DE LA DISPONIBILIDAD DE PONENTES Y COLABORADORES EXTERNOS CON LOS QUE SE PRETENDE LLEVAR A CABO UNAS JORNADAS DE ÉSTE CALIBRE.  
SE PRESENTARÁ CON LA MÁXIMA CELERIDAD POSIBLE LA PROGRAMACIÓN FINAL DE ÉSTE MÓDULO Y ANTELACIÓN ADECUADA PARA SU CORRECTA PUESTA EN MARCHA.