

 	PC.01-POC.02. ELABORACIÓN DE LAS PROGRAMACIONES DIDÁCTICAS	
	F1. Protocolo programación Ciclos Formativos	
	Edición: 1	Fecha: JUNIO 2016



IES SAN MARCOS



Unión Europea

Fondo Social Europeo
"El FSE invierte en tu futuro"



MÓDULO: Procesos básicos de pastelería y repostería
1º CFGM Cocina y Gastronomía
CURSO: 16/17

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA
 (FORMACIÓN PROFESIONAL ESPECÍFICA)

Estas enseñanzas están cofinanciadas por el Fondo Social Europeo

DATOS DE IDENTIFICACIÓN

IES SAN MARCOS

C/ Elías Serra Rafols nº 9

Icod de Los Vinos, Santa Cruz de Tenerife C.P. 38430

Código del centro: 38002065 correo: 38002065@gobiernodecanarias.org

Nivel: Formación Profesional de Grado Medio.

Duración: 2.000 horas.

Referente europeo: CINE-3 (Clasificación Internacional Normalizada de la Educación).

Denominación: Cocina y Gastronomía

Nivel: Formación Profesional de Grado Medio

Duración: 2000 horas

Familia Profesional: Hostelería y Turismo.

Referente europeo: CINE-3 (Clasificación Internacional Normalizada de la Educación)

UC0306_2: Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería.

PROFESORES/AS QUE IMPARTEN EL MÓDULO

Francisco Javier Brito Riguera

LIBRO DE TEXTO DE REFERENCIA

Procesos básicos de pastelería y repostería. Alfredo Gil Martínez. Ed. Akal.

MATERIALES / RECURSOS NECESARIOS PARA EL ALUMNADO

Uniformidad: Pantalón negro, Chaquetilla blanca manga larga con, delantal blanco largo con logotipo del Departamento, gorro de champiñón blanco, zuecos negros con calcetines negros.

Herramientas: mangas, juego de boquillas, puntilla y/o cebollero pequeño, encendedor.

Cuaderno, bloc de notas, bolígrafo y fichas técnicas.

COMPETENCIA GENERAL

La competencia general de este título consiste en ejecutar las actividades de preelaboración, preparación, conservación, terminación/presentación y servicio de todo tipo de elaboraciones

culinarias en el ámbito de la producción en cocina, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES A LAS QUE CONTRIBUYE EL MÓDULO

Las competencias profesionales, personales y sociales de este título son las que se relacionan a continuación, estando en color negro las que se trabajarán en este módulo solamente:

a) Determinar las necesidades para la producción en cocina a partir de la documentación recibida.

b) Recepcionar, almacenar y distribuir materias primas, en condiciones idóneas de mantenimiento y conservación, hasta el momento de su utilización.

c) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.

d) Ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias primas, en función de sus características y la adecuación a sus posibles aplicaciones.

e) Ejecutar las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su decoración/ terminación o conservación.

f) Realizar la decoración / terminación de las elaboraciones, según necesidades y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.

g) Realizar el servicio de las elaboraciones, teniendo en cuenta necesidades, ámbito de la ejecución y protocolos establecidos.

h) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación para cada género o elaboración culinaria, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.

i) Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente.

j) Cumplir con los objetivos de la producción, actuando conforme a los principios de responsabilidad y manteniendo unas relaciones profesionales adecuadas con los miembros del equipo de trabajo

k) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.

l) Mantener el espíritu de innovación, de mejora de los procesos de producción y de actualización de conocimientos en el ámbito de su trabajo.

m) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de las relaciones laborales, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.

n) Detectar y analizar oportunidades de empleo y autoempleo desarrollando una cultura emprendedora y adaptándose a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones.

ñ) Establecer y administrar una pequeña empresa, realizando un análisis básico de viabilidad de productos, de planificación de la producción y de comercialización.

o) Participar de forma activa en la vida económica, social y cultural, con una actitud crítica y responsable.

OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO

Los objetivos de este título son las que se relacionan a continuación, estando en color negro las que se trabajarán en este módulo solamente:

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 distribuirlas.**
- c) Seleccionar y determinar las variables de uso de maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo y aplicando sus principios de funcionamiento, para poner a punto el lugar de trabajo.**
- d) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración.**
- e) Analizar las diferentes técnicas culinarias, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias.
- f) Identificar y seleccionar las técnicas de decoración y terminación, relacionándolas con las características físicas y organolépticas del producto final, para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.**
- g) Analizar las técnicas de servicio de las elaboraciones, relacionándolas con la satisfacción del cliente, para prestar un servicio de calidad.
- h) Analizar y seleccionar métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.**
- i) Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a la producción culinaria, para aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo.**
- j) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.**
- k) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.**
- l) Reconocer e identificar posibilidades de mejora profesional, recabando información y adquiriendo conocimientos, para la innovación y actualización en el ámbito de su trabajo.
- m) 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.
- n) Reconocer e identificar posibilidades de negocio analizando el mercado y estudiando la viabilidad, para la generación de su propio empleo.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE DEL MÓDULO Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- 1.** Pone a punto y utiliza los equipos de elaboración de pastelería y confitería, reconociendo los dispositivos y el funcionamiento de los mismos.
- a) se ha interpretado la información contenida en los documentos asociados a la producción, relacionándola con los equipos a emplear.
- 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 limpieza, asegurando la total eliminación de los residuos de los productos de elaboración y de limpieza.
- d) se han realizado las operaciones de puesta en marcha de maquinaria siguiendo los procedimientos establecidos.
- e) se han ejecutado las operaciones de mantenimiento de primer nivel.
- f) se han regulado y/o programado los equipos de elaboración en función de los requerimientos del proceso.
- g) se han descrito las principales anomalías de los equipos así como las medidas correctoras.
- h) se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de

las tareas.

- i) se ha descrito el procedimiento de eliminación de residuos empleados en el mantenimiento limpieza de los equipos e instalaciones.
- j) se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

2. Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición.

- a) se han reconocido las características generales de las masas y pastas básicas (azucaradas, batidas, escaldadas, hojaldre).
- b) se han identificado los productos más significativos obtenidos a partir de masas y pastas básicas.
- c) se ha interpretado la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes.
- d) se han ajustado los ingredientes a cada producto y cantidad a elaborar.
- e) se ha controlado la temperatura, velocidad, tiempo y otros parámetros de elaboración de masas y pastas
- f) se han comprobado las características físicas y organolépticas de las masas/ pastas obtenidas.
- g) se han identificado las masas susceptibles de conservación por tratamiento de frío (refrigeración y /o congelación).
- h) 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.
- i) se ha descrito el procedimiento de regeneración de elaboraciones congeladas.
- j) se han aplicado las normas de higiene alimentaria y de seguridad laboral.

3. 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 cremas, rellenos, baños, coberturas, etc.
- c) se ha interpretado la formulación de cada producto.
- d) se ha identificado la función de cada uno de los ingredientes.
- e) se ha ajustado la formulación para los distintos productos y cantidades a elaborar.
- 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.
- i) se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- j) se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

4. Decora el producto y valora los criterios estéticos empleados, relacionando las diferentes elaboraciones 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 o regeneración 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 dispuestos los diferentes elementos de la decoración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos.
- h) se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o

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

RELACIÓN SECUENCIADA DE UNIDADES DE TRABAJO			
Nº U. T.	NOMBRE DE LA UNIDAD DE TRABAJO	TEMPOR.	TRIMES.
U.T. 1	Operaciones previas a todas las elaboraciones. Análisis de equipos, batería, herramientas y utillaje.	14 horas	1º
U.T. 2	Identificación, conservación y aprovisionamiento de materias primas.	13 horas	1º
U.T. 3	Elaboraciones básicas de pastelería y repostería.	21 horas	1º
U.T. 4	Procesos de elaboración de masas batidas	17 horas	1º, 2º
U.T. 5	Procesos de elaboración de masas azucaradas	27 horas	2º
U.T. 6	Procesos de elaboración de masas escaldadas	14 horas	2º
U.T. 7	Procesos de elaboración de masas hojaldradas	27 horas	2º y 3º
U.T. 8	Elaboración de cremas y rellenos	28 horas	1º, 2º y 3º
U.T. 9	Elaboración de baños y coberturas	14 horas	1º, 2º y 3º
U.T. 10	Procesos de elaboración de semifríos	21 horas	3º
U.T. 11	Acabado, decoración y presentación de elaboraciones de pastelería	28 horas	1º, 2º y 3º
	TOTAL DE HORAS	224 horas	

Nota: Debido a las características de los contenidos de las unidades de trabajo 4, 5, 6, 7, 8, 9 y 11, de este módulo, los contenidos de éstas se pueden poner en práctica en cualquier momento del curso. El profesor explicará los nuevos contenidos en el momento de su impartición y serán evaluados.

DESARROLLO DE LAS UNIDADES DE TRABAJO

UNIDAD DE TRABAJO Nº 1: Operaciones previas a todas las elaboraciones. Análisis de equipos, batería, herramientas y utillaje (14 horas)

OBJETIVOS/ RESULTADOS DE APRENDIZAJE

OBJETIVOS:

- a) Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.
- 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.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

1. Pone a punto y utiliza los equipos de elaboración de pastelería y confitería, reconociendo los dispositivos y el funcionamiento de los mismos.

CONCEPTOS (contenidos soporte)

1. El obrador de pastelería-panadería: ubicación, diseño y condiciones específicas
2. La maquinaria: concepto, características, clasificación y evolución histórica.
3. Los utensilios, batería, herramientas y utillaje de pastelería
4. Terminología aplicada a la pastelería
5. Gestión de residuos

PROCEDIMIENTOS (contenidos organizadores)

- Identificación de las zonas o áreas donde se realizan las actividades.
- Limpieza de equipos y útiles.
- Procedimientos de uso y mantenimiento de la maquinaria, batería, útiles y herramientas.
- Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos: incidencias tipos.
- Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene y protección medioambiental.
- Organización general del trabajo a desarrollar.
- Interpretación de la necesidad de seguridad e higiene en el local.
- Eliminación de los residuos
- Aplicación de la terminología

ACTITUDES (contenidos organizadores)

- Interés y respeto por el trabajo bien hecho.
- Valoración del trabajo en equipo.
- Interés y respeto por las valoraciones distintas de las propias como algo enriquecedor.
- Toma de conciencia de la propia higiene y del local.
- Utilización de la indumentaria prescrita en perfectas condiciones de higiene.
- Respeto a las normas de seguridad e higiene en el taller.
- Reconocimiento y valoración de la importancia de mantener el lugar de trabajo ordenado, seguro y agradable.
- Valoración de la importancia que tiene la organización y distribución de tareas dentro de un grupo para la elaboración del trabajo propuesto.
- Responsabilidad en la tarea personal encomendada.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE- EVALUACIÓN

- A.1.- Actividades tipos relacionadas con los contenidos de la UT: pasa palabras, crucigramas, sopas de letras, ubicación de residuos...
- A.2.- Representación, mediante plano y/o dibujos, del local de pastelería, indicando las zonas o áreas en el que está dividido, principales características del local, condiciones que debe cumplir, etc..
- A.3.- Reconocimiento del material, equipos y herramientas y su lugar de ubicación en el taller.

- A.4.- Realización de la puesta a punto de útiles, herramientas y equipos, cumpliendo las normas de seguridad e higiene.
- A.5.- Reconocimiento de los depósitos de reciclaje: colores y utilidad de cada uno de ellos, así como ejercicio práctico donde el alumno identifique en qué cubo se depositarán las distintas materias/elementos que se reciclan en su lugar de trabajo.
- A.6.- Control escrito oral para comprobar la asimilación de los contenidos.
- A.6-Realización de fichas técnicas de distintas elaboraciones básicas de pastelería.

UNIDAD DE TRABAJO Nº 2: IDENTIFICACIÓN, CONSERVACIÓN Y APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS. (13 horas)

OBJETIVO/ RESULTADOS DE APRENDIZAJE

OBJETIVOS:

- b) Identificar las materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuir las.
- 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.
- 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.

CONCEPTOS (contenidos soporte)

- Materias primas en pastelería y repostería. Características y aplicaciones. Preparación.
- Productos alternativos: celíacos, alérgicos, intolerantes y otros.
- Fichas de producción. Aprovisionamiento interno y distribución.
- Conservación y Regeneración de materias primas en pastelería y repostería.

PROCEDIMIENTOS (contenidos organizadores)

- Análisis del sistema métrico de las distintas medidas de peso, capacidad, volumen y densidad.
- Reconocimiento a través de los sentidos de las características más significativas de las materias primas utilizadas.
- Manipulación de la materia prima.
- Aplicación de las normas higiénico-sanitarias y de evitación de pérdida de nutrientes en la manipulación de alimentos.

ACTITUDES (contenidos organizadores)

- Reconocer las cualidades organolépticas de las materias primas.
- Correcta manipulación higiénica de las materias primas.
- Predisposición e interés por el conocimiento de las materias primas.
- Toma de conciencia de la propia higiene y del local.
- Utilización de la indumentaria prescrita en perfectas condiciones de higiene.
- Respeto a las normas de seguridad e higiene en el taller.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE- EVALUACIÓN

- A.1.- Actividades tipos relacionadas con los contenidos de la UT: pasa palabras, crucigramas, sopas de letras, ubicación de residuos...
- A.2.- Representación, mediante plano y/o dibujos, del local de pastelería, indicando las zonas o áreas en el que está dividido, principales características del local, condiciones que debe cumplir, etc..
- A.3.- Reconocimiento del material, equipos y herramientas y su lugar de ubicación en el taller.
- A.4.- Realización de la puesta a punto de útiles, herramientas y equipos, cumpliendo las normas de seguridad e higiene.
- A.5.- Reconocimiento de los depósitos de reciclaje: colores y utilidad de cada uno de ellos, así como ejercicio práctico donde el alumno identifique en qué cubo se depositarán las distintas materias/elementos que se reciclan en su lugar de trabajo.
- A.6.- Control escrito oral para comprobar la asimilación de los contenidos.
- A.6.- Realización de fichas técnicas de distintas elaboraciones básicas de pastelería.

UNIDAD TRABAJO Nº 3: ELABORACIONES BÁSICAS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA (21 horas)

OBJETIVO/ RESULTADOS DE APRENDIZAJE

OBJETIVOS GENERALES:

- c) Seleccionar y determinar las variables de uso de maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo y aplicando sus principios de funcionamiento, para poner a punto el lugar de trabajo.
- d) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración.
- f) Identificar y seleccionar las técnicas de decoración y terminación, relacionándolas con las características físicas y organolépticas del producto final, para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.
- 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.

CONCEPTOS (contenidos soporte)

- Técnicas de batir, mezclar, amasar, incorporar y tamizar.
- Usos de distintos elementos: la manga pastelera, el cornet o cartucho, la espátula pastelera o paletina, rodillo, latas y moldes
- La cocción del azúcar: distintos puntos del azúcar y sus aplicaciones.
- Principales elaboraciones básicas a base de fruta: Coulis, Mermeladas, confituras y jaleas, Cabello de ángel, Carne de membrillo.
- Principales baños: de chocolate, de yema, glasas, de brillo

PROCEDIMIENTOS (contenidos organizadores)

- Manejo de la manga pastelera, el cornet o cartucho, la espátula pastelera o paletina y el rodillo.
- Preparación de bandejas (latas) y moldes.
- Obtención de los distintos puntos del azúcar
- Elaboración de jarabes, siropes, jarabe invertido y fondant
- Elaboración a base de fruta: Coulis, Mermeladas, confituras y jaleas, Cabello de ángel, Carne de membrillo.
- Elaboración de baños y huevo hilado

ACTITUDES (contenidos organizadores)

- Reconocer la importancia que tiene el buen manejo de ciertos utensilios y conocimiento de las elaboraciones básicas para realizar, en su momento, elaboraciones de calidad.
- Correcta manipulación higiénica de las materias primas.
- Toma de conciencia de la propia higiene y del local.
- Utilización de la indumentaria prescrita en perfectas condiciones de higiene.
- Respeto a las normas de seguridad e higiene en el taller.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE- EVALUACIÓN

A.1.- Realizar las tareas de manejo y preparación con la manga, el cornet, la espátula, el rodillo, las bandejas y moldes.

A.2.- Elaboración de los diferentes puntos del azúcar:

- Realizar la mise en place de maquinaria, equipos, herramientas y materias primas.
- Preparar las distintas elaboraciones siguiendo las pautas marcadas en la receta y/o por el profesor.
- Aplicación de los métodos de conservación, si fuera necesario.

A.3.- Elaboración de las diferentes elaboraciones de fruta (coulis, mermeladas, confituras, jaleas...):

- Realizar la mise en place de maquinaria, equipos, herramientas y materias primas.
- Preparar las distintas elaboraciones siguiendo las pautas marcadas en la receta y/o por el profesor.
- Aplicación de los métodos de conservación, si fuera necesario.

A.4.- Realización y entrega del cuaderno de prácticas y/o fichas técnicas

Cada semana o al finalizar el trimestre el alumno entregará las fichas técnicas correspondientes.

A.5.- Control escrito, oral o práctico para comprobar el grado de asimilación de los distintos tipos de contenidos.

UNIDAD TRABAJO Nº 4: PROCESOS DE ELABORACIÓN DE MASAS BATIDAS (27 horas)**OBJETIVO/ RESULTADOS DE APRENDIZAJE****OBJETIVOS GENERALES:**

- a) Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.
- b) Identificar las materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuir las.
- c) Seleccionar y determinar las variables de uso de maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo y aplicando sus principios de funcionamiento, para poner a punto el lugar de trabajo.
- d) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración.
- f) Identificar y seleccionar las técnicas de decoración y terminación, relacionándolas con las características físicas y organolépticas del producto final, para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.
- 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.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

1. Pone a punto y utiliza los equipos de elaboración de pastelería y confitería, reconociendo los dispositivos y el funcionamiento de los mismos.
2. Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición.

CONCEPTOS (contenidos soporte)**Masas batidas o esponjadas:**

- Funciones de las materias primas que intervienen en la elaboración de masas y pastas
- Principales elaboraciones con masas batidas: magdalenas, sobaos, mantecadas, bizcocho de molde, bizcocho de plancha, compacto, soletilla y otros.
- Congelación-descongelación de productos de pastelería.
- Refrigeración de productos de pastelería.

PROCEDIMIENTOS (contenidos organizadores)

- Proceso de elaboración.
- Influencia de los distintos parámetros sobre el producto final: temperatura de los ingredientes, velocidad de batido, tamizado e incorporación de la harina y otros.
- Organización y secuenciación de fases para la obtención de las diversas masas y pastas.
- Preparación de latas y moldes. Manejo de rodillos y espátulas. Trabajos con manga pastelera. Trabajos con cartucho.
- Reconocimiento visual y táctil de las características de las masas/pastas elaboradas.
- Conservación de los productos, aplicando el proceso que sea necesario, teniendo en cuenta el momento de su regeneración y utilización.

ACTITUDES (contenidos organizadores)

- Uniformidad correcta y posiciones ergonómicas aconsejables
- Utilización de medios, prendas y equipos de protección personal en el desarrollo de las distintas actividades, para evitar accidentes.
- Mantenimiento del área de trabajo con el grado apropiado de organización, orden y limpieza.
- Predisposición para actuar en caso de accidente aplicando los primeros auxilios, si fuera necesario.
- Adaptación, integración y actuación responsable en los grupos de trabajo.
- Responsabilización de las tareas encomendadas y desarrolladas.
- Capacidad de integración y predisposición para ayudar a todos los compañeros sin importar el sexo, procedencia o limitaciones físicas o psíquicas. Aplicación de medidas, si fueran necesarias.
- Recepción y comunicación de instrucciones, incidencias y resultados.
- Cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria aplicable a la manipulación de los alimentos.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE- EVALUACIÓN**A.1.- Elaboración de bizcochos cocidos al vapor:**

- Realizar la mise en place de maquinaria, equipos, herramientas y materias primas.
- Preparar la masa siguiendo las pautas marcadas en la receta y/o por el profesor.
- Escudillar y cocinar dicha masa.
- Aplicación de los métodos de conservación y/o regeneración, si fuera necesario.

A.2.- Elaboración de bizcochos ligeros:

- Realizar la mise en place de maquinaria, equipos, herramientas y materias primas.
- Preparar la masa siguiendo las pautas marcadas en la receta y/o por el profesor.
- Escudillar y cocinar dicha masa.
- Aplicación de los métodos de conservación y/o regeneración, si fuera necesario.

A.3.- Elaboración de bizcochos superligeros:

- Realizar la mise en place de maquinaria, equipos, herramientas y materias primas.
- Preparar la masa siguiendo las pautas marcadas en la receta y/o por el profesor.
- Escudillar y cocinar dicha masa.
- Aplicación de los métodos de conservación y/o regeneración, si fuera necesario.

A.4.- Elaboración de bizcochos pesados:

- Realizar la mise en place de maquinaria, equipos, herramientas y materias primas.
- Preparar la masa siguiendo las pautas marcadas en la receta y/o por el profesor.
- Escudillar y cocinar dicha masa.
- Aplicación de los métodos de conservación y/o regeneración, si fuera necesario.

A.5.- Realización y entrega del cuaderno de prácticas y/o fichas técnicas

Cada semana o al finalizar la actividad el alumno entregará las fichas técnicas correspondientes a ésta.

A.6.- Control escrito, oral o práctico para comprobar el grado de asimilación de los distintos tipos de contenidos.

NOTA: Esta UT irá complementada por los contenidos de las UTs 3, 8, 9 y 11 para completar el proceso de elaboración, imitando el proceso de trabajo real de una pastelería.

UNIDAD TRABAJO Nº 5: PROCESOS DE ELABORACIÓN DE MASAS AZUCARADAS (17 horas)**OBJETIVO/ RESULTADOS DE APRENDIZAJE****OBJETIVOS GENERALES:**

- a) Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.
- b) Identificar las materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuir las.
- c) Seleccionar y determinar las variables de uso de maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo y aplicando sus principios de funcionamiento, para poner a punto el lugar de trabajo.
- d) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración.
- f) Identificar y seleccionar las técnicas de decoración y terminación, relacionándolas con las características físicas y organolépticas del producto final, para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.
- 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.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

1. Pone a punto y utiliza los equipos de elaboración de pastelería y confitería, reconociendo los dispositivos y el funcionamiento de los mismos.
2. Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición.

CONCEPTOS (contenidos soporte)**Masas azucaradas:**

- Funciones de las materias primas que intervienen en la elaboración de masas y pastas
- Principales elaboraciones con masas azucaradas (lenguas de gato, tulipas, pastas rizadas de manga, pastas de corte, pasta brisa, pasta sableé, tejas y otras) y sus variantes saladas. Parámetros de control.
- Congelación-descongelación de productos de pastelería.
- Refrigeración de productos de pastelería.

PROCEDIMIENTOS (contenidos organizadores)

- Proceso de elaboración.
- Organización y secuenciación de fases para la obtención de las diversas masas y pastas.
- Preparación de latas y moldes. Manejo de rodillos y espátulas. Trabajos con manga pastelera. Trabajos con cartucho.
- Aplicación de técnicas bases y nuevas tecnologías a la elaboración de estas masas.
- Elaboración de las mismas.
- Reconocimiento visual y táctil de las características de las masas/pastas elaboradas.

- Conservación de los productos, aplicando el proceso que sea necesario, teniendo en cuenta el momento de su regeneración y utilización.

ACTITUDES (contenidos organizadores)

- Uniformidad correcta y posiciones ergonómicas aconsejables
- Utilización de medios, prendas y equipos de protección personal en el desarrollo de las distintas actividades, para evitar accidentes.
- Mantenimiento del área de trabajo con el grado apropiado de organización, orden y limpieza.
- Predisposición para actuar en caso de accidente aplicando los primeros auxilios, si fuera necesario.
- Adaptación, integración y actuación responsable en los grupos de trabajo.
- Responsabilización de las tareas encomendadas y desarrolladas.
- Capacidad de integración y predisposición para ayudar a todos los compañeros sin importar el sexo, procedencia o limitaciones físicas o psíquicas. Aplicación de medidas, si fueran necesarias.
- Recepción y comunicación de instrucciones, incidencias y resultados.
- Cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria aplicable a la manipulación de los alimentos.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE- EVALUACIÓN

A.1.- Elaboración de masas de manga:

- Realizar la mise en place de maquinaria, equipos, herramientas y materias primas.
- Preparar la masa siguiendo las pautas marcadas en la receta y/o por el profesor.
- Escudillar y cocinar dicha masa.
- Elaboración de productos acabados.
- Aplicación de los métodos de conservación, si fuera necesario.

A.2.- Elaboración de masas secas dulces y saladas:

- Realizar la mise en place de maquinaria, equipos, herramientas y materias primas.
- Preparar la masa siguiendo las pautas marcadas en la receta y/o por el profesor.
- Escudillar y cocinar dicha masa.
- Elaboración de productos acabados.
- Aplicación de los métodos de conservación, si fuera necesario.

A.3.- Realización y entrega del cuaderno de prácticas y/o fichas técnicas

Cada semana o al finalizar la actividad el alumno entregará las fichas técnicas correspondientes a ésta.

A.4.- Control escrito, oral o práctico para comprobar el grado de asimilación de los distintos tipos de contenidos.

NOTA: Esta UT irá complementada por los contenidos de las UTs 6, 7, 8, 9 y 10 para completar el proceso de elaboración, imitando el proceso de trabajo real de una pastelería.

Gran parte de los contenidos, también serán evaluados conjuntamente, con las UTs señaladas anteriormente.

UNIDAD TRABAJO Nº 6: PROCESOS DE ELABORACIÓN DE MASAS ESCALDADAS (14 horas)
OBJETIVO/ RESULTADOS DE APRENDIZAJE
OBJETIVOS GENERALES: a) Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina. b) Identificar las materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuir las. c) Seleccionar y determinar las variables de uso de maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo y aplicando sus principios de funcionamiento, para poner a punto el lugar de trabajo. d) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración. f) Identificar y seleccionar las técnicas de decoración y terminación, relacionándolas con las características físicas y organolépticas del producto final, para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.

- 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.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

1. Pone a punto y utiliza los equipos de elaboración de pastelería y confitería, reconociendo los dispositivos y el funcionamiento de los mismos.
2. Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición.

CONCEPTO (contenidos soporte)**Masas escaldadas:**

- Funciones de las materias primas que intervienen en la elaboración de masas escaldadas.
- Principales elaboraciones con masas escaldadas: petisús, buñuelos y churros
- Congelación-descongelación de productos de pastelería.
- Refrigeración de productos de pastelería.
- Tratamiento de frío en productos de pastelería y repostería.

PROCEDIMIENTOS (contenidos organizadores)

- Proceso de elaboración.
- Influencia de los distintos ingredientes y parámetros del proceso de elaboración en la masa.
- Organización y secuenciación de fases para la obtención de las diversas .
- Trabajos con manga pastelera. Trabajos con cartucho.
- Reconocimiento visual y táctil de las características de las masas/pastas elaboradas.
- Conservación de los productos, aplicando el proceso que sea necesario, teniendo en cuenta el momento de su regeneración y utilización.

ACTITUDES (contenidos organizadores)

- Uniformidad correcta y posiciones ergonómicas aconsejables
- Utilización de medios, prendas y equipos de protección personal en el desarrollo de las distintas actividades, para evitar accidentes.
- Mantenimiento del área de trabajo con el grado apropiado de organización, orden y limpieza.
- Predisposición para actuar en caso de accidente aplicando los primeros auxilios, si fuera necesario.
- Adaptación, integración y actuación responsable en los grupos de trabajo. Responsabilización de las tareas encomendadas y desarrolladas.
- Capacidad de integración y predisposición para ayudar a todos/as los /as compañeros/as sin importar el sexo, procedencia o limitaciones físicas o psíquicas. Aplicación de medidas, si fueran necesarias.
- Recepción y comunicación de instrucciones, incidencias y resultados.
- Cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria aplicable a la manipulación de los alimentos.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE- EVALUACIÓN

A.1.- Elaboración de pasta choux o petisú:

- Realizar la mise en place de maquinaria, equipos, herramientas y materias primas.
- Preparar la masa siguiendo las pautas marcadas en la receta y/o por el profesor.
- Escudillar y cocinar dicha masa.
- Aplicación de los métodos de conservación, si fuera necesario.

A.2.- Elaboración de buñuelos de viento:

- Realizar la mise en place de maquinaria, equipos, herramientas y materias primas.
- Preparar la masa siguiendo las pautas marcadas en la receta y/o por el profesor.
- Escudillar y cocinar dicha masa.
- Aplicación de los métodos de conservación, si fuera necesario.

A.3.- Elaboración de churros y otras masas escaldadas:

- Realizar la mise en place de maquinaria, equipos, herramientas y materias primas.
- Preparar la masa siguiendo las pautas marcadas en la receta y/o por el profesor.
- Escudillar y cocinar dicha masa.
- Aplicación de los métodos de conservación, si fuera necesario.

A.4.- Realización y entrega del cuaderno de prácticas y/o fichas técnicas

Cada semana o al finalizar la actividad el alumno entregará las fichas técnicas correspondientes a ésta.

A.5.- Control escrito, oral o práctico para comprobar el grado de asimilación de los distintos tipos de contenidos.

NOTA: Esta UT irá complementada por los contenidos de las UTs 6, 7, 8, 9 y 10 para completar el proceso de elaboración, imitando el proceso de trabajo real de una pastelería. Gran parte de los contenidos, también serán evaluados conjuntamente, con las UTs señaladas anteriormente.

UNIDAD TRABAJO Nº 7: PROCESOS DE ELABORACIÓN DE MASAS HOJALDRADAS (27 horas)**OBJETIVO/ RESULTADOS DE APRENDIZAJE****OBJETIVOS GENERALES:**

- a) Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.
- b) Identificar las materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuir las.
- c) Seleccionar y determinar las variables de uso de maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo y aplicando sus principios de funcionamiento, para poner a punto el lugar de trabajo.
- d) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración.
- f) Identificar y seleccionar las técnicas de decoración y terminación, relacionándolas con las características físicas y organolépticas del producto final, para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.
- 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.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

1. Pone a punto y utiliza los equipos de elaboración de pastelería y confitería, reconociendo los dispositivos y el funcionamiento de los mismos.
2. Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición.

CONCEPTOS (contenidos soporte)**Masas hojaldradas:**

- Funciones de las materias primas que intervienen en la elaboración de masas hojaldradas.
- Fundamento del proceso del hojaldrado.
- Tipos de hojaldres: características y propiedades
- Principales elaboraciones con masas hojaldradas: milhojas, palmeras, vol au vents, cañas, cornetes, herraduras y otras. Parámetros de control
- Congelación-descongelación de productos de pastelería.
- Refrigeración de productos de pastelería.

PROCEDIMIENTOS (contenidos organizadores)

- Organización y secuenciación de fases para la obtención de las masas hojaldradas.
- Preparación de latas y moldes. Manejo de rodillos y espátulas. Trabajos con manga pastelera. Trabajos con cartucho.
- Aplicación de técnicas bases y nuevas tecnologías a la elaboración de estas masas.
- Elaboración de las mismas.
- Reconocimiento visual y táctil de las características de las masas elaboradas.
- Conservación de los productos, aplicando el proceso que sea necesario, teniendo en cuenta el momento de su regeneración y utilización.

ACTITUDES (contenidos organizadores)

- Uniformidad correcta y posiciones ergonómicas aconsejables
- Utilización de medios, prendas y equipos de protección personal en el desarrollo de las distintas actividades, para evitar accidentes.
- Mantenimiento del área de trabajo con el grado apropiado de organización, orden y limpieza.
- Predisposición para actuar en caso de accidente aplicando los primeros auxilios, si fuera necesario.
- Adaptación, integración y actuación responsable en los grupos de trabajo.
- Responsabilización de las tareas encomendadas y desarrolladas.
- Capacidad de integración y predisposición para ayudar a todos los compañeros sin importar el sexo, procedencia o limitaciones físicas o psíquicas. Aplicación de medidas, si fueran necesarias.
- Recepción y comunicación de instrucciones, incidencias y resultados.
- Cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria aplicable a la manipulación de los alimentos.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE- EVALUACIÓN**A.1.- Elaboración de hojaldre común:**

- Realizar la mise en place de maquinaria, equipos, herramientas y materias primas.
- Preparar la masa siguiendo las pautas marcadas en la receta y/o por el profesor.
- Elaboración de productos acabados.
- Aplicación de los métodos de conservación, si fuera necesario.

A.2.- Elaboración de hojaldre invertido:

- Realizar la mise en place de maquinaria, equipos, herramientas y materias primas.
- Preparar la masa siguiendo las pautas marcadas en la receta y/o por el profesor.
- Elaboración de productos acabados.
- Aplicación de los métodos de conservación, si fuera necesario.

A.3.- Elaboración de hojaldre rápido:

- Realizar la mise en place de maquinaria, equipos, herramientas y materias primas.
- Preparar la masa siguiendo las pautas marcadas en la receta y/o por el profesor.
- Elaboración de productos acabados.
- Aplicación de los métodos de conservación, si fuera necesario.

A.4.- Elaboración de hojaldre mitad/mitad:

- Realizar la mise en place de maquinaria, equipos, herramientas y materias primas.
- Preparar la masa siguiendo las pautas marcadas en la receta y/o por el profesor.
- Elaboración de productos acabados.
- Aplicación de los métodos de conservación, si fuera necesario.

A.5.- Realización y entrega del cuaderno de prácticas y/o fichas técnicas

Cada semana o al finalizar la actividad el alumno entregará las fichas técnicas correspondientes a ésta.

A.6.- Control escrito, oral o práctico para comprobar el grado de asimilación de los distintos tipos de contenidos.

NOTA: Esta UT irá complementada por los contenidos de las UTs 6, 7, 8, 9 y 10 para completar el proceso de elaboración, imitando el proceso de trabajo real de una pastelería.

Gran parte de los contenidos, también serán evaluados conjuntamente, con las UTs señaladas anteriormente.

UNIDAD TRABAJO Nº 8: ELABORACIÓN DE CREMAS Y RELLENOS (28 horas)

OBJETIVO/ RESULTADOS DE APRENDIZAJE

OBJETIVOS GENERALES:

- a) Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.
- b) Identificar las materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuir las.
- c) Seleccionar y determinar las variables de uso de maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo y aplicando sus principios de funcionamiento, para poner a punto el lugar de trabajo.
- d) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración.
- f) Identificar y seleccionar las técnicas de decoración y terminación, relacionándolas con las características físicas y organolépticas del producto final, para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.
- 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.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

- 1 Pone a punto y utiliza los equipos de elaboración de pastelería y confitería, reconociendo los dispositivos y el funcionamiento de los mismos.
- 3 Obtiene jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones, describiendo y aplicando las técnicas de elaboración

CONCEPTOS (contenidos soporte)

- Las Cremas y rellenos:
Ingredientes, clasificación, formulación, secuencia de operaciones y conservación. Parámetros de control.
- Necesidades de conservación de éstos productos, si procede.
- Gestión de la calidad en el proceso de elaboración.

PROCEDIMIENTOS (contenidos organizadores)

Elaboración de cremas: con huevo, cremas batidas y otras.
Elaboración de rellenos dulces y salados.
Uso más significativo de cada uno de los productos.
Conservación de los productos, aplicando el proceso que sea necesario, teniendo en cuenta el momento de su regeneración y utilización.

ACTITUDES (contenidos organizadores)

- Uniformidad correcta y posiciones ergonómicas aconsejables
- Utilización de medios, prendas y equipos de protección personal en el desarrollo de las distintas actividades, para evitar accidentes.
- Mantenimiento del área de trabajo con el grado apropiado de organización, orden y limpieza.
- Predisposición para actuar en caso de accidente aplicando los primeros auxilios, si fuera necesario.

- Adaptación, integración y actuación responsable en los grupos de trabajo. Responsabilización de las tareas encomendadas y desarrolladas.
- Capacidad de integración y predisposición para ayudar a todos los compañeros sin importar el sexo, procedencia o limitaciones físicas o psíquicas. Aplicación de medidas, si fueran necesarias.
- Recepción y comunicación de instrucciones, incidencias y resultados.
- Cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria aplicable a la manipulación de los alimentos.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE- EVALUACIÓN

A.1.- Elaboración de distintos tipos de cremas: pastelera, inglesa, de vainilla, de mantequilla, Saint Honoré, chantillí, cítricas y otras.

- Realización de la mise en place de la maquinaria, útiles, herramientas y materias primas.
- Elaboración de los distintos preparados interpretando las pautas señaladas en las recetas y siguiendo las instrucciones dadas por el profesor.
- Aplicación del producto resultante o conservación del mismo si procede.
- Análisis del resultado y proceso de trabajo.
- Aplicación de la normativa higiénico-sanitaria en todo el proceso de trabajo.

A.2.- Elaboración de distintos tipos de rellenos: de chocolate, de yema

- Realización de la mise en place de la maquinaria, útiles, herramientas y materias primas.
- Elaboración de los distintos preparados interpretando las pautas señaladas en las recetas y siguiendo las instrucciones dadas por el profesor.
- Aplicación del producto resultante o conservación del mismo si procede.
- Análisis del resultado y proceso de trabajo.
- Aplicación de la normativa higiénico-sanitaria en todo el proceso de trabajo.

A.3.- Realización y entrega del cuaderno de prácticas y/o fichas técnicas

Cada semana o al finalizar la actividad el alumno entregará las fichas técnicas correspondientes a ésta.

A.4.- Control escrito, oral o práctico para comprobar el grado de asimilación de los distintos tipos de contenidos.

NOTA: Esta UT irá complementada por los contenidos de las UTs 4, 5, 6 y 7 para completar el proceso de elaboración, imitando el proceso de trabajo real de una pastelería.

UNIDAD TRABAJO Nº 9: ELABORACIÓN DE BAÑOS Y COBERTURAS (14 horas)
OBJETIVO/ RESULTADOS DE APRENDIZAJE
OBJETIVOS GENERALES: <ul style="list-style-type: none">a) Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.b) Identificar las materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuir las.c) Seleccionar y determinar las variables de uso de maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo y aplicando sus principios de funcionamiento, para poner a punto el lugar de trabajo.d) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración.f) Identificar y seleccionar las técnicas de decoración y terminación, relacionándolas con las características físicas y organolépticas del producto final, para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.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.
RESULTADOS DE APRENDIZAJE: <ul style="list-style-type: none">1 Pone a punto y utiliza los equipos de elaboración de pastelería y confitería, reconociendo los dispositivos y el funcionamiento de los mismos.

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

CONCEPTOS (contenidos soporte)

- Cubiertas y preparados:
Ingredientes, clasificación, formulación, secuencia de operaciones y conservación. Parámetros de control.
- Necesidades de conservación de éstos productos, si procede.
- Gestión de la calidad en el proceso de elaboración.

PROCEDIMIENTOS (contenidos organizadores)

Elaboración de cremas: con huevo, cremas batidas y otras.
Elaboración de rellenos dulces y salados.
Elaboración de cubiertas y de preparados a base de frutas.
Preparación de coberturas de chocolate.
Uso más significativo de cada uno de los productos.
Conservación de los productos, aplicando el proceso que sea necesario, teniendo en cuenta el momento de su regeneración y utilización.

ACTITUDES (contenidos organizadores)

- Uniformidad correcta y posiciones ergonómicas aconsejables
- Utilización de medios, prendas y equipos de protección personal en el desarrollo de las distintas actividades, para evitar accidentes.
- Mantenimiento del área de trabajo con el grado apropiado de organización, orden y limpieza.
- Predisposición para actuar en caso de accidente aplicando los primeros auxilios, si fuera necesario.
- Adaptación, integración y actuación responsable en los grupos de trabajo. Responsabilización de las tareas encomendadas y desarrolladas.
- Capacidad de integración y predisposición para ayudar a todos los compañeros sin importar el sexo, procedencia o limitaciones físicas o psíquicas. Aplicación de medidas, si fueran necesarias.
- Recepción y comunicación de instrucciones, incidencias y resultados.
- Cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria aplicable a la manipulación de los alimentos.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE- EVALUACIÓN

A.1.- Elaboración de cubiertas (merengues, de cobertura) y preparados a base de frutas: mermeladas, jaleas, confituras, coulis y dulces de frutas.

- Realización de la mise en place de la maquinaria, útiles, herramientas y materias primas.
- Elaboración de los distintos preparados interpretando las pautas señaladas en las recetas y siguiendo las instrucciones dadas por el profesor.
- Aplicación del producto resultante o conservación del mismo si procede.
- Análisis del resultado y proceso de trabajo.
- Aplicación de la normativa higiénico-sanitaria en todo el proceso de trabajo.

A.2.- Realización y entrega del cuaderno de prácticas y/o fichas técnicas

Cada semana o al finalizar la actividad el alumno entregará las fichas técnicas correspondientes a ésta.

A.3.- Control escrito, oral o práctico para comprobar el grado de asimilación de los distintos tipos de contenidos.

NOTA: Esta UT irá complementada por los contenidos de las UTs 4, 5, 6 y 7 para completar el proceso de elaboración, imitando el proceso de trabajo real de una pastelería.

UNIDAD TRABAJO Nº 10: PROCESOS DE ELABORACIÓN DE SEMIFRÍOS (21 horas)
OBJETIVO/ RESULTADOS DE APRENDIZAJE
<p>OBJETIVOS GENERALES:</p> <p>a) Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.</p> <p>b) Identificar las materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuir las.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>j) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.</p> <p>k) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.</p> <p>RESULTADOS DE APRENDIZAJE:</p> <p>1 Pone a punto y utiliza los equipos de elaboración de pastelería y confitería, reconociendo los dispositivos y el funcionamiento de los mismos.</p> <p>3 Obtiene jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones, describiendo y aplicando las técnicas de elaboración.</p>

CONCEPTOS (contenidos soporte)
<p>- Semifríos: Clasificación de los semifríos según el componente del sabor y el esponjado base. Ingredientes, formulación, secuencia de operaciones y conservación. Parámetros de control.</p> <p>- Necesidades de conservación de éstos productos, si procede.</p> <p>- Gestión de la calidad en el proceso de elaboración.</p>
PROCEDIMIENTOS (contenidos organizadores)
<p>Elaboración de semifríos: bavarois, mousses, charlotas, parfait.</p> <p>Uso más significativo de cada uno de los productos.</p> <p>Conservación de los productos, aplicando el proceso que sea necesario, teniendo en cuenta el momento de su regeneración y utilización.</p>
ACTITUDES (contenidos organizadores)
<p>- Uniformidad correcta y posiciones ergonómicas aconsejables</p> <p>- Utilización de medios, prendas y equipos de protección personal en el desarrollo de las distintas actividades, para evitar accidentes.</p> <p>- Mantenimiento del área de trabajo con el grado apropiado de organización, orden y limpieza.</p>

- Predisposición para actuar en caso de accidente aplicando los primeros auxilios, si fuera necesario.
- Adaptación, integración y actuación responsable en los grupos de trabajo. Responsabilización de las tareas encomendadas y desarrolladas.
- Capacidad de integración y predisposición para ayudar a todos los compañeros sin importar el sexo, procedencia o limitaciones físicas o psíquicas. Aplicación de medidas, si fueran necesarias.
- Recepción y comunicación de instrucciones, incidencias y resultados.
- Cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria aplicable a la manipulación de los alimentos.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE- EVALUACIÓN

A.1.- Elaboración de semifríos

- Realización de la mise en place de la maquinaria, útiles, herramientas y materias primas.
- Elaboración de los distintos preparados interpretando las pautas señaladas en las recetas y siguiendo las instrucciones dadas por el profesor.
- Aplicación del producto resultante o conservación del mismo si procede.
- Análisis del resultado y proceso de trabajo.
- Aplicación de la normativa higiénico-sanitaria en todo el proceso de trabajo.

A.2.- Realización y entrega del cuaderno de prácticas y/o fichas técnicas

Cada semana o al finalizar la actividad el alumno entregará las fichas técnicas correspondientes a ésta.

A.3.- Control escrito, oral o práctico para comprobar el grado de asimilación de los distintos tipos de contenidos.

NOTA: Esta UT irá complementada por los contenidos de las UTs 4, 5, 6 y 7 para completar el proceso de elaboración, imitando el proceso de trabajo real de una pastelería.

UNIDAD TRABAJO Nº11: ACABADO, DECORACIÓN Y PRESENTACIÓN DE ELABORACIONES DE PASTELERÍA (28 horas)

OBJETIVO/ RESULTADOS DE APRENDIZAJE

OBJETIVOS GENERALES:

- a) Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.
- b) Identificar las materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuir las.
- c) Seleccionar y determinar las variables de uso de maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo y aplicando sus principios de funcionamiento, para poner a punto el lugar de trabajo.
- d) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración.
- f) Identificar y seleccionar las técnicas de decoración y terminación, relacionándolas con las características físicas y organolépticas del producto final, para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.
- 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.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

1 Pone a punto y utiliza los equipos de elaboración de pastelería y confitería, reconociendo los dispositivos y el funcionamiento de los mismos.

3 Decora el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando las características del producto final.

CONCEPTOS (contenidos soporte)

- Decoración de productos en pastelería/repostería. Normas y combinaciones básicas. Control y valoración de resultados.
- Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabados de productos de pastelería/repostería.
- Necesidades de conservación.
- Puntos clave en los diversos procedimientos. Control y valoración de resultados.
- Gestión de la calidad en el proceso de elaboración.

PROCEDIMIENTOS (contenidos organizadores)

- Manejo de útiles y materiales específicos de decoración.
- Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.
- Elaboración de decoraciones y acabados.
- Identificación de necesidades básicas de conservación, según el momento de uso o consumo, y naturaleza de la elaboración.

ACTITUDES (contenidos organizadores)

- Uniformidad correcta y posiciones ergonómicas aconsejables
- Utilización de medios, prendas y equipos de protección personal en el desarrollo de las distintas actividades, para evitar accidentes.
- Mantenimiento del área de trabajo con el grado apropiado de organización, orden y limpieza.
- Predisposición para actuar en caso de accidente aplicando los primeros auxilios, si fuera necesario.
- Adaptación, integración y actuación responsable en los grupos de trabajo.
- Responsabilización de las tareas encomendadas y desarrolladas.
- Capacidad de integración y predisposición para ayudar a todos los compañeros sin importar el sexo, procedencia o limitaciones físicas o psíquicas. Aplicación de medidas, si fueran necesarias.
- Recepción y comunicación de instrucciones, incidencias y resultados.
- Cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria aplicable a la manipulación de los alimentos.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE- EVALUACIÓN

A.1.- Realización de las distintas técnicas de decoración a base de azúcar

- Realización de la mise en place de la maquinaria, útiles, herramientas y materias primas.
- Elaboración de los distintos preparados (caramelos, fondant, glasa real, glasa al agua, panada, merengues, crocantes...) interpretando las pautas señaladas en las recetas y siguiendo las instrucciones dadas por el profesor.
- Aplicación del producto resultante, utilizando los útiles y materiales específicos para este tipo de decoraciones, así como los elementos de ensamblaje, si se requieren.
- Conservación del mismo si procede.

- Análisis del resultado y proceso de trabajo.
- Aplicación de la normativa higiénico-sanitaria en todo el proceso de trabajo.

A.2.- Realización de las distintas técnicas de decoración a base de chocolate

- Realización de la mise en place de la maquinaria, útiles, herramientas y materias primas.
- Elaboración de los distintos preparados (baños, salsas, rellenos, piezas, pintado...) interpretando las pautas señaladas en las recetas y siguiendo las instrucciones dadas por el profesor.
- Aplicación del producto resultante, utilizando los útiles y materiales específicos para este tipo de decoraciones, así como los elementos de ensamblaje, si se requieren.
- Conservación del mismo si procede.
- Análisis del resultado y proceso de trabajo.
- Aplicación de la normativa higiénico-sanitaria en todo el proceso de trabajo.

A.3.- Realización de las distintas técnicas de decoración a base de frutas

- Realización de la mise en place de la maquinaria, útiles, herramientas y materias primas.
- Elaboración de los distintos preparados (mermeladas, culis, gelatinas, confituras...) interpretando las pautas señaladas en las recetas y siguiendo las instrucciones dadas por el profesor.
- Aplicación del producto resultante, utilizando los útiles y materiales específicos para este tipo de decoraciones, así como los elementos de ensamblaje, si se requieren.
- Conservación del mismo si procede.
- Análisis del resultado y proceso de trabajo.
- Aplicación de la normativa higiénico-sanitaria en todo el proceso de trabajo.

A.4.- Realización de las distintas técnicas de decoración a base de nata y salsas

- Realización de la mise en place de la maquinaria, útiles, herramientas y materias primas.
- Elaboración de los distintos preparados interpretando las pautas señaladas en las recetas y siguiendo las instrucciones dadas por el profesor.
- Aplicación del producto resultante, utilizando los útiles y materiales específicos para este tipo de decoraciones, así como los elementos de ensamblaje, si se requieren.
- Conservación del mismo si procede.
- Análisis del resultado y proceso de trabajo.
- Aplicación de la normativa higiénico-sanitaria en todo el proceso de trabajo.

A.5.- Realización de las distintas técnicas de decoración a base de otros productos o elaboraciones: pastillaje, huevo hilado, barniz y pastas secas

- Realización de la mise en place de la maquinaria, útiles, herramientas y materias primas.
- Elaboración de los distintos preparados interpretando las pautas señaladas en las recetas y siguiendo las instrucciones dadas por el profesor.
- Aplicación del producto resultante, utilizando los útiles y materiales específicos para este tipo de decoraciones, así como los elementos de ensamblaje, si se requieren.
- Conservación del mismo si procede.
- Análisis del resultado y proceso de trabajo.
- Aplicación de la normativa higiénico-sanitaria en todo el proceso de trabajo.

A.6.- Realización y entrega del cuaderno de prácticas y/o fichas técnicas

Cada semana o al finalizar la actividad el alumno entregará las fichas técnicas correspondientes a ésta.

A.7.- Control escrito, oral o práctico para comprobar el grado de asimilación de los distintos tipos de contenidos.

NOTA: Esta UT irá complementada por los contenidos de todas las UT menos la 1, 2 y 3

CAPACIDADES ACTITUDINALES COMUNES

NO APLICA

METODOLOGÍA

La metodología empleada estará orientada a promover en los alumnos:

- Su participación en los procesos de enseñanza y aprendizaje para su capacidad de autonomía y responsabilidad personal, de creciente importancia en el mundo profesional.
- La adquisición de una visión global y coordinada de los procesos productivos y de creación de servicios a los que está vinculada la competencia profesional del título, por medio de la necesaria integración de contenidos científicos, tecnológicos y organizativos.
- El desarrollo de la capacidad para aprender por sí mismos, de modo que adquieran una identidad y madurez profesionales motivadoras de futuros aprendizajes y adaptaciones al cambio de las cualificaciones.
- El desarrollo de la capacidad de trabajar en equipo, por medio de actividades de aprendizaje realizadas en grupo, de forma que, cuando en el ámbito profesional se integren en equipos de trabajo, puedan mantener relaciones fluidas con sus miembros, colaborando en la consecución de los objetivos asignados al grupo, respetando el trabajo de los demás, participando activamente en la organización y desarrollo de tareas colectivas, cooperando en la superación de las dificultades que se presenten con una actitud tolerante hacia las ideas de los compañeros, y respetando las normas y métodos.

Teniendo en cuenta lo expuesto anteriormente, la metodología aplicada será activa.

Al comienzo de cada bloque horario, el profesor hará una exposición de las tareas a realizar en el taller, explicando los contenidos que correspondan a dichas tareas. A continuación, demostrará la fase práctica, donde los alumnos observarán, incluso pueden participar y preguntar todas las dudas que les vayan surgiendo sobre las fases y procesos de preparación, elaboración, cocinado y presentación.

Posteriormente serán los alumnos los encargados de llevar a cabo dichas tareas (Roll-Playing), aplicando siempre las normas de seguridad e higiene en la manipulación de materias, limpieza y mantenimiento de equipos, útiles y herramientas, así como, tomarán la actitud, valores o normas que correspondan.

Al alumno se le dará un margen de libertad para que tome sus propias iniciativas ante las dificultades que se le presenten, siempre bajo la vigilancia del profesor, respetando los procesos básicos.

El profesor servirá de apoyo a los alumnos, y siempre estará dispuesto para ayudar y resolver todas las dudas que se presenten a lo largo del proceso productivo desarrollado por los alumnos. Así mismo, corregirá los posibles errores cometidos por el alumno, tanto actitudinales como procedimentales.

El profesor hará uso del método interrogativo en aquellos momentos que crea oportunos, para comprobar la asimilación y entendimiento de los contenidos soportes y organizadores.

En algunas actividades de enseñanza-aprendizaje utilizará el método de investigación o descubrimiento dirigido, con la finalidad de que el alumno sea participe de su propio proceso de enseñanza-aprendizaje.

PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

Los **indicadores de evaluación** que se van a utilizar para evaluar al alumno, son los siguientes:

1.-Pone a punto y utiliza los equipos de elaboración de pastelería y confitería, reconociendo los dispositivos y el funcionamiento de los mismos.

2.-Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición.

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

4.-Decora el producto y valora los criterios estéticos empleados, relacionando las diferentes elaboraciones con las características del producto final.

Los indicadores deben ser valorados sin excepción para garantizar que cada uno de ellos se trabaja y tiene su peso específico en el resultado final del alumno. Cada Resultado de aprendizaje estará relacionado con uno o varios instrumentos de evaluación.

• **Evaluación del alumnado**

En primer lugar, hay que señalar que el proceso de evaluación de las enseñanzas de Formación Profesional, en el ámbito de la Comunidad Autónoma Canaria, se realizará de acuerdo con la normativa vigente en esta materia, Orden de 20 de octubre de 2000, (BOC nº 148 de 10.11.00) modificada por la Orden de 3 de diciembre de 2003, si a lo largo del curso escolar no se publicara otra normativa aplicable a las nuevas enseñanzas LOE.

Además habrá que tener en cuenta las pautas marcadas por la Consejería de Educación en la información genérica sobre los nuevos currículos LOE de FP en Canarias, publicada en la página de Formación Profesional en la que ese hace referencia a los siguientes aspectos:

4. La calificación de los módulos profesionales será numérica, sin decimales y entre uno y diez. La superación del ciclo formativo requerirá la evaluación positiva en todos los módulos profesionales que lo componen. Se considerarán positivas las puntuaciones iguales o superiores a cinco puntos. La nota final del ciclo formativo será la media aritmética expresada con dos decimales.

5. El primer curso académico se desarrollará íntegramente en el centro educativo. Para poder promocionar al segundo curso será necesario haber superado los módulos profesionales que supongan en su conjunto, al menos, el ochenta por ciento de la carga horaria del primer curso.

La evaluación, entendida como parte integrante del proceso de educación de los alumnos, orienta de forma permanente su aprendizaje, por lo que contribuye en sí misma a la mejora del rendimiento.

Para lograr esto, la evaluación debe ser continua y estar atenta a la evolución del proceso global de desarrollo del alumno (intelectual, afectivo y social).

La evaluación continua estará compuesta por las siguientes fases:

- Evaluación inicial: se hará al comienzo del módulo y de cada unidad de trabajo si se considera necesaria.
- Evaluación formativa: se llevará a cabo durante el proceso de enseñanza-aprendizaje.
- Evaluación sumativa: tendrá lugar al final del proceso.

El **objetivo** de la evaluación del proceso de aprendizaje del alumnado es conocer si se ha alcanzado, para cada módulo profesional, los resultados de aprendizaje y las capacidades más elementales de las que están compuestas (criterios de evaluación), con la finalidad de valorar si dispone de la competencia profesional que acredita el título.

La **nota media** de la evaluación final se acuerda que corresponda con la nota de la 3ª evaluación (decisión tomada en la CCP, según se refleja en el acta de departamento del día 6 de octubre de 2010).

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

INDICADORES DE EVALUACIÓN	DE	CRITERIOS DE CALIFICACIÓN	DE	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN
---------------------------	----	---------------------------	----	----------------------------

Asimilación de contenidos conceptuales	10%	Cuaderno prácticas, trabajos y fichas técnicas.
Aplicación de contenidos procedimentales	45%	Ejercicios prácticos
Desarrollo de actitudes, valores y pautas de actuación	20%	Observación directa (predisposición al aprendizaje, comportamiento, seguridad e higiene, trabajo en equipo).
Asimilación de conceptos	25%	Pruebas específicas: escritas y/u orales (objetivas, abiertas).

La nota de los módulos (para cada evaluación) vendrá determinada de la siguiente forma:

1.- Instrumentos a tener en cuenta:

- los reseñados en el apartado anterior.

2.- El alumno/a disruptivo que presente problemas destacables de actitud, comportamiento inadecuado, interrupción continua de las clases, que impida el normal desarrollo de la clase (bromas, hablar, molestar, reírse, móvil...) y suponga una perturbación para el resto de alumnos/as, no trabaje e impida a los demás hacerlo... podrá tener una calificación de suspenso de no rectificar de inmediato su actitud y comportamiento, aunque tenga los instrumentos anteriores superados.

3.- Otro motivo de calificación negativa será la inasistencia injustificada y reiterada a clase. Dado que se va a trabajar de forma continua en las clases, la no asistencia de un 15% total de las horas anuales del módulo supone no poder superar esos contenidos, con lo cual deberá presentarse a unas pruebas extraordinarias de los mismos. Dicho examen puede ser escrito o práctico y tratará sobre los contenidos impartidos en cada tema.

4.- Para aplicar los porcentajes establecidos en los criterios de calificación correspondientes a cada uno de los indicadores de evaluación, es necesario tener como mínimo un 5 en cada uno de ellos. Si se tiene menos de un 5 en alguno de ellos la evaluación no se superará, teniendo como nota máxima un 4.

5.- La calificación de los instrumentos utilizados en cada evaluación serán puntuados de 0 a 10.

6.- El aprobado se considera a partir de un "4,50".

7.- También las evaluaciones serán continuas, pudiendo poner en las evaluaciones posteriores preguntas de evaluaciones anteriores. En este caso, tanto si el alumnado supera la prueba de recuperación como si no la supera, la nota que se tendrá en cuenta a efectos de calcular la nota final de la materia será la más alta.

8.- La nota final de curso coincidirá con la nota de la tercera evaluación.

9.- La nota correspondiente a la Observación Directa es resultado de la valoración subjetiva del profesor a lo largo del proceso de enseñanza-aprendizaje.

11.- No se contempla examen/es para subir nota puesto que lo que se pretende es fomentar el trabajo y estudio continuo y diario.

12.- Si a un alumno/a se le coge copiándose en un examen, se le retira éste y se le pone un cero.

13.- Los controles sobre los contenidos impartidos pueden tener respuestas a desarrollar, respuestas breves y/o tipo ítems que se puntuarán del 0 al 10. Para la prueba de ítems se utilizará las siguientes fórmulas:

- preguntas verdadero-falso: $\text{aciertos} - \text{errores}$

- ítems de selección múltiple= $\text{aciertos} - \text{errores}$

Los criterios seguidos para ponderar los Indicadores de Evaluación han sido que el módulo es eminentemente procedimental por lo que estos contenidos son los que más peso van a tener a la hora de evaluar.

CRITERIOS DE RECUPERACIÓN Y EVALUACIÓN EXTRAORDINARIA

RECUPERACIONES DE EVALUACIONES:

El profesor, una vez realizadas las actividades de evaluación y comprobar que algunos alumnos no han alcanzado los aspectos básicos de la U.T., marcará a éstos nuevas actividades o repetición de las ya hechas (siempre relacionadas con los aspectos no superados), intentando que consiga los objetivos marcados. Todo esto respetando las capacidades personales de cada uno de los alumnos (ej.: alumno con discapacidad auditiva).

MÓDULOS PENDIENTES:

Los alumnos con módulos pendientes hay que comprobar el informe individualizado donde se deben reflejar los contenidos del módulo no superados, las actividades de recuperación, periodo de realización de las actividades e indicación de la evaluación final en que serán calificados. Se informará a los alumnos y se les hará un seguimiento individual.

SISTEMA DE EVALUACIÓN EXTRAORDINARIA (PÉRDIDA DE EVALUACIÓN CONTINUA):

Aquellos alumnos que pierdan el derecho a la evaluación continua por falta de asistencia a clase, previa notificación, tendrán derecho a una evaluación final extraordinaria.

El periodo para realizar esta evaluación será fijado por el Equipo Educativo de cada Ciclo Formativo, así como la duración del mismo, siempre respetando la normativa que regula este tipo de pruebas.

La evaluación extraordinaria consistirá en las siguientes actividades, a través de las cuales se pretende constatar que estos alumnos superan los resultados de aprendizaje del módulo:

- Realización de actividades prácticas donde se recojan los contenidos procedimentales y actitudinales básicos de cada unidad de trabajo.
- Realización de exámenes donde se recojan los contenidos conceptuales que el alumno deba dominar y conocer.
- Realización de trabajos, que el resto de los alumnos que han cursado los módulos en periodo normal, hayan desarrollado.

Todas estas pruebas pueden durar más de un día. Todo ello se publicará previamente, respetando la normativa que regula estas pruebas.

Teniendo en cuenta que, en los criterios de calificación se reflejan de manera notable la observación de actitudes durante las tareas a realizar, el cuaderno, las fichas y el trabajo en equipo y que el alumno que se presenta al sistema extraordinario es porque no ha asistido a clase con normalidad (por lo que no se pudieron observar los anteriores criterios), la nota final del módulo en ningún caso podrá llegar al 100% del total de la nota máxima.

ATENCIÓN A LOS ALUMNOS/AS CON NECESIDADES EDUCATIVAS ESPECÍFICAS

Orientaciones generales a tener en cuenta en la atención de los alumnos con pérdida auditiva

- Dar información al resto del grupo de las características de estos alumnos.
- Situar al alumno con esta discapacidad en las primeras filas, pues sus oídos serán los ojos.
- Sentarlo junto a un compañero oyente que lo pueda ayudar.
- Hablarle siempre de frente, con frases correctas, sencillas y pronunciadas con claridad, sin exagerar la articulación.
- No explicar escribiendo en la pizarra o paseando por clase y acudir a recursos visuales.
- Permitir que copie de sus compañeros los textos dictados o lo que no ha entendido o captado.

- Normalmente su expresión oral y escrita es pobre e incorrecta y su comprensión lectora muy baja. Valorar sus dificultades y esfuerzo.
- Cuando se evalúan sus conocimientos, tener en cuenta los contenidos y objetivos y no cómo los expresa.
- Animarle a aceptar las prótesis auditivas y verlas con naturalidad. Si las lleva, asegurarse de que entiende los mensajes que se emitan en clase.
- Exigirle dentro de sus posibilidades. Presentarle tareas que sea capaz de realizar con éxito. De forma progresiva se irá aumentando la dificultad de la tarea.
- Las tareas deben ser desarrolladas y elaboradas conjuntamente por todos los profesores implicados mediante las necesarias reuniones de coordinación.
- Antes de la explicación de un nuevo tema, se le adelantan estrategias, vocabulario y sencillos esquemas para facilitar la comprensión de los conceptos.
- Potenciar la relación de colaboración entre familia y colegio.

ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

Atención a la diversidad en la programación:

Para conseguir una correcta atención a la diversidad en la programación, hay que tener en cuenta los siguientes aspectos:

- Diferenciar los contenidos que resulten esenciales y básicos de aquellos que amplían o profundizan los mismos.
- Graduar la dificultad de las tareas que se propongan, de forma que todos los alumnos puedan encontrar espacios de respuesta más o menos amplios.
- Formar grupos de trabajo heterogéneos en las actividades del aula, con flexibilidad en el reparto de tareas, y fomentar el apoyo y la colaboración mutua.
- Interpretar los criterios de evaluación aplicando los tipos de pruebas más adecuados a los aspectos que se deseen evaluar, y extendiendo el campo de exploración al conjunto de actividades que se realizan en el aula-taller, diferenciando en todas ellas los mínimos exigibles.

Atención a la diversidad en los materiales utilizados:

Estos también tienen una gran importancia a la hora de atender a las diferencias individuales en el conjunto de los alumnos. El uso de materiales de refuerzo o ampliación permite atender a la diversidad en función de los objetivos que nos queramos fijar.

Teniendo en cuenta que en el grupo existen alumnos con diversos grados de conocimiento y autonomía, debido a que algunos de ellos vienen del mundo laboral (cocineros en establecimientos hosteleros), otros de enseñanzas relacionadas con la especialidad (PCE de Operaciones básicas de cocina, restaurante y bar, los cuales han realizado prácticas en cocina), y otros debido a su nivel de aprendizaje, las tareas a realizar tendrán distintos niveles de dificultad y serán asignadas teniendo en cuenta las capacidades individuales de cada alumno.

Las tareas serán asignadas en base a estos grados e individualidades, favoreciendo el aprender de y con los demás (trabajo cooperativo).

Alumnado con problemas de organización y planificación de la tarea:

Hay que tener en cuenta que los alumnos con problemas de organización y planificación de la tarea realizan las actividades deprisa y sin mucho esfuerzo y que, además, suelen tener problemas de aprendizaje. La propuesta de atención en estos casos es:

- Control de las tareas encomendadas en el aula/taller.
- Ser flexible con la exigencia del cumplimiento del tiempo en el que tiene que realizar la tarea.
- Ser perseverante en el cumplimiento de las normas de realización y presentación.
- Ayudarles a organizarse creando pautas de trabajo.
- Trabajar con otro compañero que sea organizado para que le controle las pautas establecidas.

RECURSOS DIDÁCTICOS

BIBLIOGRAFÍA DEL PROFESOR – AULA TALLER

- Material elaborado en el PROYECTO ARCE
 - Procesos básicos de pastelería y repostería. Alfredo Gil Martínez. Ed. Akal.
 - Procesos básicos de Pastelería y Repostería. José L. Armendáriz Sanz. Ed. Paraninfo.
 - Técn. de Past., panad. y conser. Alimentos. Carme Picas y Anna Vigata. Ed. Síntesis
 - Guía práctica de técnicas de pastelería. Isidro Puigbó. Cooking Books.
 - Pastelería y Panadería. Juan P. Humanes Carrasco. Ed. Interamericana.McGraw-Hill
- Se podrán utilizarán algunos otros libros para complementar la información sobre los contenidos del módulo

MATERIAL ESPECÍFICO DEL AULA TALLER

Los recursos serán aquellos de los que disponga el aula-taller de Cocina del IES "San Marcos": hornos, cámaras, sorbetera, amasadora, pequeña maquinaria, mesas de trabajo, útiles y herramientas propias de la profesión.

ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

A.- Complementarias: organizadas durante el horario escolar. Tienen un carácter diferenciado de las propiamente lectivas por el momento, espacio o recursos que utiliza.

Cada profesor programará sus propias actividades complementarias y dejará constancia de cómo las va a evaluar.

La actividad complementaria aprobada por el departamento (acta del 29 de septiembre de 2010) consta de "Lecturas Gastronómicas", donde cada profesor del equipo educativo de los ciclos formativos realizará una lectura libre sobre temas gastronómicos o relacionadas con éstos con la finalidad de inculcar en el alumno cultura gastronómica que muchas veces se detecta que carecen y de completar su formación profesional en otros temas, ámbitos o contenidos que no sean los propios curriculares. Su evaluación se hará a través del indicador "Desarrollo de las actitudes" con sus respectivos instrumentos y si el tema tratado lo requiere se realizará un cuestionario el cual tendrá su nota en el instrumento "cuaderno de clase" del indicador asimilación de los contenidos conceptuales.

B.- Extraescolares: encaminadas a potenciar la apertura del centro a su entorno y a procurar la formación integral del alumnado. Se podrán realizar fuera del horario lectivo, tendrán carácter voluntario para el alumnado.

En este grupo se podrán realizar las siguientes: Visitas a establecimientos hoteleros, fábricas, bodegas, viaje de fin de curso, convivencias con otros centros, realizar menús o servicios gastronómicos a personas o entidades que lo soliciten al departamento

Visita al mercado nuestra señora de África y al obrador de López Echeto, Jornadas de convivencia, Visita a un obrador de panadería.

MEDICIÓN DEL GRADO DE SATISFACCIÓN DE LOS ALUMNOS Y PROFESORES

Al final de cada trimestre se realiza una valoración de los resultados obtenidos que se recoge en el cuaderno de aula. Este análisis o valoración se comenta en la CCP y se realizan las propuestas de mejora oportunas.

Esta autoevaluación se registrará por los siguientes criterios:

Adecuación a las necesidades y características del alumnado.

Revisión de la concreción curricular recogida en la programación.

Análisis de la idoneidad de la metodología seguida, así como los materiales y recursos utilizados.

Validez de los instrumentos de evaluación utilizados y de los criterios de calificación establecidos.
Adaptaciones realizadas al alumnado.

ESTRATEGIAS DE TRABAJO PARA EL TRATAMIENTO TRANSVERSAL DE LA EDUCACIÓN EN VALORES.

La educación en valores no corresponde de modo exclusivo a una única área educativa, sino que está presente de modo global en los objetivos y contenidos de todas ellas. El tratamiento transversal de estos valores se puede conseguir prestando atención, en el momento que se planifican las actividades, a aquellos contenidos que poseen un carácter interdisciplinar.

CONCRECIÓN DE LOS PLANES Y PROGRAMAS DE CONTENIDO PEDAGÓGICO A DESARROLLAR EN EL CENTRO.

El IES San Marcos desarrolla un Plan de animación y fomento de la lectura. Dicho plan implica que se dedique un tiempo diario a la lectura de libros en los niveles de la ESO. No obstante, este Departamento incluye un conjunto de lecturas que se realizarán a lo largo del curso, a través de su actividad complementaria "Lectura gastronómica".

Además, también se participa en las actividades programadas por el grupo de trabajo de la Red de Escuelas Promotoras de Salud: elaboramos los desayunos saludables, participamos en las charlas...

También participamos en la Semana cultural preparando buffets relacionados con los contenidos que se imparten en los distintos módulos de nuestros ciclos.