
 Gobierno de Canarias		<b>PC.01-POC.02. ELABORACIÓN DE LAS PROGRAMACIONES DIDÁCTICAS</b>		
		<b>F1. Protocolo programación Ciclos Formativos</b>		
		Edición: 1	Fecha: JUNIO 2016	Página 1 de 32



# IES SAN MARCOS



Iniciativa de Empleo Juvenil



Unión Europea

Fondo Social Europeo  
"El FSE invierte en tu futuro"

**MÓDULO: Postres en Restauración**

**2º CFGM Cocina y Gastronomía**

**CURSO: 16/17**

<b>DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>
<p>DENOMINACIÓN:</p> <p>NIVEL: FORMACIÓN PROFESIONAL DE GRADO MEDIO.</p> <p>DURACIÓN: 2.000 HORAS.</p> <p>FAMILIA PROFESIONAL: COCINA Y GASTRONOMÍA</p> <p>REFERENTE EUROPEO: CINE-3 (CLASIFICACIÓN INTERNACIONAL NORMALIZADA DE LA EDUCACIÓN).</p> <p>UC0710_2: ELABORAR Y PRESENTAR PRODUCTOS HECHOS A BASE DE MASAS Y PASTAS, POSTRES DE COCINA Y HELADOS.</p>

<b>PROFESORES/AS QUE IMPARTEN LA EL MÓDULO</b>
JORGE LUIS PRIETO CURBELO

<b>LIBRO DE TEXTO DE REFERENCIA</b>
No procede

<b>MATERIALES / RECURSOS NECESARIOS PARA EL ALUMNADO</b>
<p><b>Uniformidad:</b> Pantalón negro, Chaquetilla blanca manga larga, delantal blanco largo con logotipo del Departamento, gorro de champiñón blanco, zuecos negros con calcetines negros.</p> <p><b>Herramientas:</b> mangas, boquillas, puntilla y/o cebollero pequeño, encendedor.</p> <p><b>Material:</b> Cuaderno, bloc de notas, bolígrafo y fichas técnicas.</p>

<b>COMPETENCIA GENERALES</b>
<p>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.</p>

<b>COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES</b>

- a) Determinar las necesidades para la producción en cocina a partir de la documentación recibida.
- 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.
- f) Realizar la decoración / terminación de las elaboraciones, según necesidades y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.
- g) Realizar el servicio de las elaboraciones, teniendo en cuenta necesidades, ámbito de la ejecución y protocolos establecidos.
- h) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación para cada género o elaboración culinaria, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.
- i) Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente.
- k) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.

### **OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO**

- 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 su recepción, almacenamiento y distribución.
- 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.

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

### 1. Organiza las tareas para la elaboración de postres de restauración analizando las fichas técnicas.

#### Criterios de evaluación:

- a) Se han determinado y secuenciado las distintas fases de la producción.
- b) Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas, etc.
- c) Se ha reconocido la importancia del orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo.
- d) Se ha valorado, desde el ámbito organizativo, la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

### 2. Elabora postres a base de frutas reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

#### Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres a base de frutas y relacionado con sus posibilidades de aplicación.
- b) Se han distinguido y realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases del proceso para elaborar postres a base de frutas.
- c) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres a base de frutas siguiendo los procedimientos establecidos.
- d) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- e) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.
- f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

### 3. Elabora postres a base de lácteos identificando métodos y aplicando procedimientos.

**Criterios de evaluación:**

- a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres a base de lácteos.
- b) Se han distinguido las distintas fases del proceso de elaboración respetando la formulación.
- c) Se han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración.
- d) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres a base de lácteos siguiendo los procedimientos establecidos.
- e) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- f) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.
- g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

**4. Elabora postres fritos y de sartén reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.****Criterios de evaluación:**

- a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres fritos y de sartén.
- b) Se han distinguido las distintas fases del proceso de elaboración.
- c) Se han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración.
- d) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres fritos y de sartén siguiendo los procedimientos establecidos.
- e) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- f) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.
- g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

**5. Elabora helados y sorbetes, identificando y secuenciando las fases y aplicando métodos y técnicas.****Criterios de evaluación:**

- a) Se han caracterizado los diferentes tipos de helados y sorbetes.
- b) Se han identificado las materias primas específicas de helados y sorbetes.
- c) Se han distinguido las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración.
- d) Se han realizado los procesos de elaboración de helados y sorbetes siguiendo los procedimientos establecidos.
- e) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.

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

## **6. Elabora semifríos reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.**

### Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado los diferentes tipos de semifríos.
- b) Se han distinguido las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración.
- c) Se han realizado los procesos de elaboración de semifríos siguiendo los procedimientos establecidos.
- d) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- e) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.
- f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

## **7. Presenta postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería, relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.**

### Criterios de evaluación:

- a) Se ha identificado el proceso de utilización o regeneración de productos que lo precisen.
- b) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.
- c) Se han realizado las diversas técnicas de presentación y decoración en función de las características del producto final y sus aplicaciones.
- d) Se han identificado y relacionado los principales elementos de decoración en pastelería y repostería, así como sus alternativas de uso.
- e) Se han dispuestos los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos
- f) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.
- g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

## **CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

Reflejados en el apartado anterior.

**NOMBRE DEL MÓDULO:** POSTRES EN RESTAURACIÓN (PTU)

**TIPO DE EJE ORGANIZADOR:** **Procedimental**

**ENUNCIADO DEL EJE ORGANIZADOR:** Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados

#### **CARACTERÍSTICAS DEL GRUPO DE ALUMNOS**

El grupo consta de 15 alumnos que cursarán este segundo curso un repetidor y 14 de ellos por primera vez.

Geográficamente proceden del propio municipio, Icod de los Vinos, y de los municipios colindantes como Buenavista, El Tanque, San Juan de la Rambla o, en ocasiones, de La Orotava, el Realejo y Puerto de la Cruz.

- Aspectos positivos a destacar

Interés por la profesión.

Superación de sus diferencias, consiguiendo trabajar en equipo.

El diálogo fluido que había con algunos miembros del Equipo Educativo.

- Observaciones/propuestas de mejora

Que los alumnos sean conscientes desde el inicio del curso de su responsabilidad en el buen funcionamiento de las clases, que adquieran el compromiso profesional y la madurez suficiente para superar los objetivos del ciclo, además de que dediquen suficiente tiempo al estudio de los contenidos conceptuales.

#### **RELACIÓN CON OTROS MÓDULOS DEL CICLO**

Los contenidos que se imparten en este módulo complementan la formación de los alumnos. Los contenidos impartidos en el módulo "Procesos básicos de pastelería y confitería" (primer curso) ayudaran a impartir contenidos de este módulo y el alumno habrá aprendido técnicas y elaboraciones que le serán útiles para el desarrollo de este módulo.

<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>TRIMESTRE</b>
<b>U.T. 1</b>	Organización de las tareas para las elaboraciones de postres en restauración.	16 horas	1ª y 2ª EVAL.
<b>U.T. 2</b>	Presentación de postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería	32 horas	1ª y 2ª EVAL.
<b>U.T. 3</b>	Elaboración de postres a base de frutas y frutos secos.	24 horas	1ª EVAL.
<b>U.T. 4</b>	Elaboración de postres a base de lácteos	24 horas	1ª EVAL.
<b>U.T. 5</b>	Elaboración de postres fritos o de sartén	24 horas	1ª EVAL.
<b>U.T. 6</b>	Elaboración de helados y sorbetes	18 horas	1º y 2ª EVAL.
<b>U.T. 7</b>	Elaboración de semifríos	18 horas	1ºy 2ª EVAL.
<b>U.T. 8</b>	Nuevas tendencias en repostería	12 horas	2ª EVAL.
<b>TOTAL DE HORAS</b>		<b>168 horas</b>	

<b>DESARROLLO DE LAS UNIDADES DE TRABAJO</b>
<b>UNIDAD DE TRABAJO Nº 1: Organización de las tareas para las elaboraciones de postres en restauración. (16 horas)</b>
<b>OBJETIVOS/ RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>
<p><b>Objetivos:</b></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><b>RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b></p> <p><b>1. Organiza las tareas para la elaboración de postres de restauración analizando las fichas técnicas.</b></p>

<b>CONCEPTOS (contenidos soporte)</b>
---------------------------------------



- Postres en Restauración: descripción y caracterización.
- Fases y caracterización de la producción de postres y del servicio de los mismos en restauración.

**PROCEDIMIENTOS (contenidos organizadores)**

- Clasificaciones y aplicaciones de los postres en restauración.

**ACTITUDES (contenidos organizadores)**

- 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. Explicación de los diferentes contenidos de la Unidad de trabajo.**

**A.2. Control escrito, oral o práctico para comprobar el grado de asimilación de los distintos tipos de contenidos.**

**UNIDAD TRABAJO Nº 2: Presentación de postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería (32 horas)**

**OBJETIVO/ RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

**Objetivos:**

- 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.
- 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:**

**7. Presenta postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería, relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.**

#### **CONCEPTOS (contenidos soporte)**

- Decoración y presentación de postres emplatados.
- Normas y combinaciones básicas. Técnicas de presentación y decoración.

#### **PROCEDIMIENTOS (contenidos organizadores)**

- Experimentación, evaluación y justificación de posibles combinaciones.
- Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabado de productos de postres emplatados. Puntos clave.
- Control y valoración de los resultados del proceso de elaboración. Aplicación de medidas correctoras.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

#### **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.- Explicación de los diferentes contenidos de la Unidad de trabajo.**

### **A.2.- Presentación de postres emplatados:**

- Realización de la mise en place de la maquinaria, útiles, herramientas y materias primas.
- Elaboración de distintos preparados interpretando las pautas señaladas en las recetas y siguiendo las instrucciones dadas por el profesor.
- Presentación del producto resultante aplicando las decoraciones necesarias.
- 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, al final de la evaluación o al finalizar la actividad el alumno entregará las fichas técnicas correspondientes a ésta.

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

## **UNIDAD TRABAJO Nº 3: Elaboración de postres a base de frutas y frutos secos (24 horas)**

**OBJETIVO/ RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

**Objetivos:**

- 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.
- 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:**

**2. Elabora postres a base de frutas reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.**

**CONCEPTOS (contenidos soporte)**

- Postres a base de fruta y frutos secos. Descripción, análisis, caracterización, clasificación y aplicaciones.
- Criterios para seleccionar postres de frutas y frutos secos y sus combinaciones.
- Técnicas de decoración de postres de frutas y frutos secos

**PROCEDIMIENTOS (contenidos organizadores)**

- Procedimientos de ejecución de postres a base de frutas. Elaboraciones tipo: macedonias, ensaladas, sopas tartas de frutas, cocción de frutas, frituras y otras.
- Procedimientos de ejecución de postres a base de frutos secos. Elaboraciones tipo:

cremas (manjar blanco, intxaursalsa, etc.) y otros. Puntos clave.

- Procedimientos de conservación y regeneración de postres a base de frutas y frutos secos. Puntos clave.
- Control y valoración de los resultados del proceso de elaboración. Aplicación de medidas correctoras.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

### **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, del material, equipos y locales.
- Utilización de la indumentaria prescrita en perfectas condiciones de higiene.
- Respeto a las normas de seguridad e higiene en el taller y toma de conciencia de los peligros que tienen el uso de útiles, herramientas y equipos.
- 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. Explicación de los diferentes contenidos de la Unidad de trabajo.**

#### **A.2. Elaboración de postres a base 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.3. Elaboración de postres a base de frutos secos**

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

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

**A.6. Control escrito, oral, práctico o notas de clase para comprobar el grado de asimilación de los distintos tipos de contenidos.****UNIDAD TRABAJO Nº 4: Elaboraciones de postres a base de lácteos. (24 horas)****OBJETIVO/ RESULTADOS DE APRENDIZAJE****Objetivos:**

- 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.
- 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:**

#### **3. Elabora postres a base de lácteos identificando métodos y aplicando procedimientos.**

### **CONCEPTOS (contenidos soporte)**

- Postres a base de lácteos. Descripción, análisis, caracterización, clasificación y aplicaciones.
- Criterios para seleccionar postres a base de lácteos. y sus combinaciones.
- Técnicas de decoración de postres a base de lácteos.

### **PROCEDIMIENTOS (contenidos organizadores)**

- Procedimiento de ejecución de postres a base de lácteos. Elaboraciones tipo: cremas, flanes, cuajadas, tartas y otras. Puntos clave.
- Procedimientos de conservación y regeneración de postres a base de lácteos.
- Control y valoración de los resultados del proceso de elaboración. Aplicación de medidas correctoras.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

### **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. Explicación de los diferentes contenidos de la Unidad de trabajo.

### A.2. Elaboración de postres a base de lácteos.

- 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 o al final de la evaluación, el alumno entregará las fichas técnicas correspondientes a ésta.

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

## UNIDAD TRABAJO Nº 5: Elaboraciones de postres fritos o de sartén (24 horas)

### OBJETIVO/ RESULTADOS DE APRENDIZAJE

#### Objetivos:

- 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.
- 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:**

**4. Elabora postres fritos y de sartén reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.**

#### **CONCEPTOS (contenidos soporte)**

- Postres fritos o de sartén. Descripción, análisis, caracterización, clasificación y aplicaciones.

#### **PROCEDIMIENTOS (contenidos organizadores)**

- Procedimiento de ejecución de postres fritos o de sartén. Elaboraciones tipo: Buñuelos, roscas, cremas, crepés, tortitas y otras. Puntos clave.
- Procedimientos de conservación y regeneración de postres fritos o de sartén.
- Control y valoración de los resultados del proceso de elaboración. Aplicación de medidas correctoras.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

#### **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. Estabilización 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. Explicación de los diferentes contenidos de la Unidad de trabajo.**

#### **A.2 Elaboración de postres fritos o de sartén**

- 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 o al finalizar la evaluación, el alumno entregará las fichas técnicas correspondientes a ésta.

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

### **UNIDAD TRABAJO Nº 6: Elaboraciones de helados y sorbetes (18 horas)**

#### **OBJETIVO/ RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

#### **Objetivos:**

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.
- 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:**

**5. Elabora helados y sorbetes, identificando y secuenciando las fases y aplicando métodos y técnicas.**

#### **CONCEPTOS (contenidos soporte)**

- Helados y sorbetes. Descripción, caracterización, tipos, clasificaciones, usos y aplicaciones.
- Elaboraciones tipo: helados de crema, de nata, de frutas, granizados, biscuits y otros.
- Técnicas de decoración.

#### **PROCEDIMIENTOS (contenidos organizadores)**

- Organización y secuenciación de fases para la obtención de helados y sorbetes. Formulaciones.
- Procedimientos de ejecución para la obtención de helados y sorbetes. Puntos claves
- Procedimientos de conservación y servicio de los helados y sorbetes.
- Control y valoración de los resultados del proceso de elaboración. Aplicación de medidas correctoras.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

**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. Explicación de los diferentes contenidos de la Unidad de trabajo.****A.2. Elaboración de distintos tipos de helados**

- 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. Elaboración de distintos tipos de sorbetes**

- Realización de la mise en place de la maquinaria, útiles, herramientas y materias primas.
- Elaboración de 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.4.- Realización y entrega del cuaderno de prácticas y/o fichas técnicas**

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

**A.5.- Control escrito, oral, práctico o notas de clase para comprobar el grado de asimilación de los distintos tipos de contenidos.****UNIDAD TRABAJO Nº 7: Elaboración de semifríos (18 horas)****OBJETIVO/ RESULTADOS DE APRENDIZAJE****Objetivos:**

- 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.
- 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:****6. Elabora semifríos reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.****CONCEPTOS (contenidos soporte)**

- Semifríos. Descripción, tipos, usos y aplicaciones. Conservación.
- Técnicas de decoración de postres de banquetes.

**PROCEDIMIENTOS (contenidos organizadores)**

- Organización y secuenciación de fases para la obtención de semifríos.
- Procedimientos de ejecución para la obtención de semifríos. Elaboraciones tipo: Mouse, bavaroise, parfait, charlotas y otros. Puntos claves.
- Procedimientos de conservación y regeneración de semifríos.
- Control y valoración de los resultados del proceso de elaboración. Aplicación de medidas correctoras.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

**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. Explicación de los diferentes contenidos de la Unidad de trabajo.****A.2. Elaboración de semifríos.**

- Realización de la mise en place de la maquinaria, útiles, herramientas y materias primas.
- Elaboración de 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 o finalización de la evaluación, el alumno entregará las fichas técnicas correspondientes a ésta.

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

**UNIDAD TRABAJO Nº 8: Nuevas tendencias en repostería (12 horas)**

**OBJETIVO/ RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

**Objetivos:**

- 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)**

- Nuevas tendencias en la repostería. Tendencias estéticas, técnicas y nutricionales.
- Nuevos obradores de repostería: maquinaria y utillaje.
- Nuevos locales de consumo de repostería.

**PROCEDIMIENTOS (contenidos organizadores)**

- Estudio de las nuevas tendencias en la repostería.

**ACTITUDES (contenidos organizadores)**

- Reconocer la importancia que tiene el conocimiento, la innovación, el buen gusto y el respeto a las materias primas en la gastronomía actual.

**ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE- EVALUACIÓN**

**A.1. Explicación de los diferentes contenidos de la Unidad de trabajo.**

**A.2. Pase de material audiovisual de establecimientos y profesionales punteros en las últimas tendencias en postres en restauración: Jordi Butrón (Espai Sucre), Albert Adrià, Escribà, Paco Torreblanca, Oriol Balaguer, Jordi Roca...**

**A.3. Montaje fotográfico, power point..., trabajo, etc., donde se reflejen las nuevas tendencias tanto en la elaboración como presentación de los postres, así como en escaparates, diseño de puntos de venta o consumo, nueva maquinaria...**

## **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, en algunos casos, 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.

En otros serán los alumnos los encargados de llevar a cabo dichas tareas, siempre 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 partícipe de su propio proceso de enseñanza-aprendizaje.

## PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

Partiendo de que será una heteroevaluación, ya que es el/la profesor/a quien realiza la evaluación, los criterios de calificación serán los siguientes:

- ✓ Ejercicios y actividades prácticos: 45%
- ✓ Pruebas específicas: escritas y/u orales (objetivas, abiertas.): 25%
- ✓ Observación directa (predisposición al aprendizaje, comportamiento, seguridad e higiene, trabajo en equipo): 20% Esta nota será subjetiva porque va a depender del criterio del profesor/a.
- ✓ Cuaderno de prácticas, trabajos y fichas técnicas: 10%

Los criterios deben ser valorados utilizando una serie de instrumentos, los cuales deben ser usados con carácter general, por parte de los equipos educativos. Dichos **instrumentos** son los siguientes:

- Ejercicios prácticos: observación directa del trabajo diario y prueba práctica: mise-en-place, preelaboración, elaboración, presentación y limpieza.
- Pruebas específicas: escritas y orales (objetivas, abiertas).
- Observación directa: uniformidad, seguridad e higiene, asistencia y puntualidad, interés y comportamiento.
- Cuaderno de prácticas, trabajos y fichas técnicas.

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.

- **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:

***La calificación de los módulos profesionales será numérica, sin decimales y entre uno y diez. Se considerarán positivas las puntuaciones iguales o superiores a 4,51 (5) puntos. La nota final del módulo será la obtenida en la 2ª evaluación.***

***6. Los módulos profesionales de Integración (ciclos de grado medio) y Formación en Centros de Trabajo se cursarán durante el tercer trimestre del segundo curso, una vez alcanzada la evaluación positiva en todos los módulos profesionales realizados en el centro educativo.***

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 (decisión tomada en la CCP, según se refleja en

el acta de departamento del día 6 de octubre de 2010) que corresponda con la nota de la 2ª evaluación.

**CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DE LA EVALUACIÓN ORDINARIA**

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..

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 inasistencia supone no poder superar esos contenidos, con lo cual deberá presentarse a un examen de los mismos. Dicho examen puede ser escrito o práctico y tratará sobre los contenidos impartidos en cada tema.

4.- La calificación de los instrumentos utilizados en cada evaluación serán puntuados de 1 a 10.

5.- El aprobado se considera a partir de un 4,50 que equivale a una nota de "5".

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

8.- Para los alumnos que hayan perdido el derecho a evaluación continua por reiteradas faltas de asistencia a clase injustificadas (las indicadas por la Comisión de Coordinación Pedagógica para estos efectos), el Departamento de acuerdo con la legalidad vigente ofrecerá un sistema extraordinario de evaluación, consistente en un examen teórico y otro práctico, a realizar antes de la evaluación final de acceso a la FCT para los de 2º curso y de la de junio para los alumnos del primer curso, en el que el alumno será evaluado del temario que corresponda.

11.- No se contempla examen global, ni recuperación global de TODA la materia, ni 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: aciertos-errores

- ítems de selección múltiple= aciertos – errores n-1 (n es el número de alternativa)

<b>CRITERIOS DE CALIFICACIÓN</b>	
<b>INDICADORES DE EVALUACIÓN</b>	<b>CRITERIOS DE CALIFICACIÓN</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ejercicios y actividades prácticos:</li> </ul>	45%

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pruebas específicas: escritas y/u orales (objetivas, abiertas.):</li> </ul>	25%
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Observación directa (predisposición al aprendizaje, comportamiento, seguridad e higiene, trabajo en equipo): 20% Esta nota será subjetiva porque va a depender del criterio del profesor/a.</li> </ul>	20%
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuaderno de prácticas, trabajos y fichas técnicas: 10%</li> </ul>	10%
<p>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.</p>	

<b>CRITERIOS DE RECUPERACIÓN Y EVALUACIÓN EXTRAORDINARIA</b>
<p><b>RECUPERACIONES DE EVALUACIONES:</b>                      los alumnos/as no tendrán recuperación de las evaluaciones no superadas, estas se podrán recuperar o superar en la siguientes evaluaciones</p> <p><b>MÓDULOS PENDIENTES:</b>                      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.</p> <p><b>SISTEMA DE EVALUACIÓN EXTRAORDINARIA (PÉRDIDA DE EVALUACIÓN CONTINUA):</b>                      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</p>

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**

**En el grupo no se cuenta con ningún alumno con necesidades educativas específicas.**

### **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**

- 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 utilizar 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 Panadería-pastelería-repostería 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.

**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, restaurantes, 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...

**Actividades complementarias y extraescolar** previstas para estos grupos, en este módulo:

1. Visita a un obrador de postres de restaurante.
2. Visita a una fábrica de helados (Grupo Kalise Menorquina).
3. Recogida de alimentos y dinero por el día Mundial de la Alimentación.
4. visitas de restaurantes y hoteles dentro de la misma isla como de otras
5. visitas a mercados y proveedores relacionados con los diferentes módulos impartidos en el ciclo.
6. Visitas a bodegas, granjas y fincas.
7. Visitas a otros centros educativos
8. comidas de convivencias,
9. viajes de integración y fin de estudios, etc.

**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 regirá por los siguientes criterios:

1. Adecuación a las necesidades y características del alumnado.
2. Revisión de la concreción curricular recogida en la programación.
3. Análisis de la idoneidad de la metodología seguida, así como los materiales y recursos utilizados.

4. Validez de los instrumentos de evaluación utilizados y de los criterios de calificación establecidos.
5. 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.

Todo lo reseñado anteriormente se realizará siempre que sea posible y el docente y alumnos estén dispuestos a realizarlos