

## PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

**ÍNDICE:**

---

- 1 Introducción.
- 2 Objetivos del módulo.
- 3 Capacidades terminales / Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.
- 4 Contenidos, distribución, temporalización y mínimos exigibles.
  - 4.1 Contenidos y contenidos mínimos exigibles.
  - 4.2 Desarrollo temporal de las unidades de trabajo.
- 5 Interrelación entre elementos curriculares.
  - 5.1 Objetivos y competencias transversales.
  - 5.2 Interrelación por unidades didácticas.
- 6 Metodología didáctica de carácter general.
- 7 Proceso de evaluación del alumnado.
  - 7.1 Procedimiento de evaluación.
  - 7.2 Criterios de calificación.
- 8 Mecanismos de seguimiento y valoración que permitan potenciar los resultados positivos y subsanar las deficiencias que pudieran observarse.
  1. Actividades de orientación y apoyo encaminadas a la superación de los módulos profesionales pendientes.
  2. Materiales didácticos para uso de los alumnos.
  3. Plan de contingencia.

**PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA**

<b>Programación, elaborada por:</b>	
<b>Nombre</b>	Carolina Julián Arrese
<b>Cargo</b>	Procesos básicos de pastelería y repostería
<b>Fecha</b>	18/10/21

**1.- INTRODUCCION**

**Denominación del ciclo:** Técnico en Panadería, Repostería y Confitería

**Nivel:** Grado Medio. Primer curso.

**Duración del módulo:** 224 horas

**RD u ORDEN:** Orden de 24 de julio de 2008, de la Consejera de Educación, Cultura y Deporte, por la que se establece el currículo del título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería en la Comunidad Autónoma de Aragón (BOA del 19/08/2008)

**2.- OBJETIVOS DEL MÓDULO**

- Preparación de masas y pastas de pastelería y repostería, aplicación de tratamientos térmicos y composición con rellenos, cremas y cubiertas.
- Realización de cálculos numéricos para obtener las cantidades necesarias de cada ingrediente.
- Interpretación de fichas de fabricación, registros de control y documentación técnica asociada.
- Control del producto durante el proceso para garantizar la calidad.
- Uso eficiente de los recursos para garantizar la protección ambiental

**PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA**

—Cumplimiento de las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales y de las normas de seguridad e higiene.

**3.- RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN****1. Pone a punto los equipos de elaboración de pastelería y repostería, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos.**Criterios de evaluación:

- 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 puesta en marcha de maquinaria siguiendo los procedimientos establecidos.
- d) Se han ejecutado las operaciones de mantenimiento de primer nivel.
- e) Se han regulado y/o programado los equipos de elaboración en función de los requerimientos del proceso.
- f) Se han descrito las principales anomalías de los equipos así como las medidas correctoras.
- g) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de las tareas.
- h) Se ha descrito el procedimiento de eliminación de residuos empleados en el mantenimiento y limpieza de los equipos e instalaciones.
- i) Se han realizado las operaciones de limpieza, asegurando la total eliminación de los residuos de los productos de elaboración y de limpieza.
- j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

**PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA****2. Realiza operaciones básicas de pastelería y repostería reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.**Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito y analizado las diversas operaciones básicas en pastelería y repostería.
- b) Se han caracterizado las diversas operaciones básicas y relacionadas con su importancia en los resultados finales de los productos de pastelería y repostería.
- c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de las operaciones.
- d) Se han aplicado los diversos procedimientos teniendo en cuenta normas preestablecidas o instrucciones recibidas.
- e) Se han valorado los resultados finales e identificando las posibles medidas de corrección.
- f) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.
- g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

**3. Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición y aplicando las técnicas relacionadas.**Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido las características generales de las masas y pastas básicas (azucaradas, batidas, escaldadas, hojaldre).
- b) Se han reconocido y caracterizado las elaboraciones más significativas de la pastelería y repostería aragonesa.
- c) Se han caracterizado los diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de masas y pastas.
- d) Se han identificado los productos más significativos obtenidos a partir de masas y pastas básicas.
- e) Se han distinguido y realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases del proceso para elaborar masas y pastas básicas.
- f) Se ha interpretado la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes.

**PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA**

- g) Se han ajustado los ingredientes a cada producto y cantidad a elaborar.
- h) Se ha controlado la temperatura, velocidad, tiempo y otros parámetros de elaboración de masas y pastas
- i) Se han comprobado las características físicas y organolépticas de las masas/pastas obtenidas y corregido las posibles desviaciones.
- j) Se han identificado las masas susceptibles de conservación por tratamiento de frío (refrigeración y /o congelación).
- k) Se ha escudillado la masa sobre el molde o la lata de cocción, con la forma y tamaño requeridos en función del producto que se va a obtener.
- l) Se ha descrito el procedimiento de regeneración de elaboraciones congeladas.
- m) Se han aplicado las normas de higiene alimentaria y de seguridad laboral.

**4. Obtiene jarabes, coberturas, rellenos, cremas, baños y otras elaboraciones, describiendo y aplicando las técnicas de elaboración.**Criterios de evaluación:

- a) Se han clasificado y caracterizado los diferentes tipos de rellenos, cremas, baños, coberturas, etc., en función de sus especificidades y aplicaciones.
- b) Se han caracterizado los diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de 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 han relacionado las elaboraciones complementarias idóneas para cada tipo de masa base.
- f) Se ha ajustado la formulación para los distintos productos y cantidades a elaborar.
- g) Se ha seguido la secuencia de incorporación de los ingredientes.
- h) Se ha controlado la temperatura, fluidez, cocción, montado o consistencia de cada una de las elaboraciones.
- i) Se han contrastado las características de los productos obtenidos con las especificaciones de elaboración e identificado las posibles medidas de corrección.
- j) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.

**PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA**

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

**5. Decora el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.****Criterios de evaluación:**

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

**4.- CONTENIDOS, DISTRIBUCIÓN, TEMPORALIZACIÓN Y MÍNIMOS EXIGIBLES.****4.1.- CONTENIDOS Y CONTENIDOS MÍNIMOS EXIGIBLES.**

Los resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y contenidos y contenidos mínimos exigibles para una evaluación positiva en el módulo se

**PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA**

indican a continuación:

**CONTENIDOS****1. Puesta a punto de equipos e instalaciones de pastelería y repostería:**

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

**2. Realización de operaciones básicas de pastelería y repostería:**

- Materias primas en pastelería y repostería: Descripción, características, clasificaciones y aplicaciones. Productos alternativos: Características y aplicaciones. Regeneración y/o acondicionamiento de materias primas en pastelería y repostería.
- Operaciones básicas. Batir, mezclar, amasar, incorporar, tamizar, y otras. Descripciones, caracterizaciones, tipología, métodos y aplicaciones comunes. Procedimientos de ejecución, ensayos prácticos, control y valoración de resultados.
- Operaciones básicas asociadas a los útiles de pastelería y repostería. Encamisado y adecuación de moldes y latas. Manejo de rodillo, espátula, manga, cornet y otros posibles. Procedimientos de ejecución, ensayos prácticos, control y valoración de resultados.

**PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA****3. Obtención de masas y pastas de múltiples aplicaciones:**

- Masas y pastas básicas. Descripción, análisis, clasificaciones y posibles aplicaciones. – Organización y secuenciación de fases para la obtención de las diversas masas y pastas. Fichas técnicas de producción y otros documentos
- Preparación de latas y moldes.
- Masas hojaldradas: Fundamentos y proceso de elaboración del hojaldre. Tipos de hojaldre y formulaciones. Puntos clave en la elaboración. Principales anomalías, causas y posibles correcciones. Principales elaboraciones con masas hojaldradas. Control y valoración de resultados.
- Masas batidas o esponjadas: Fundamento y proceso de elaboración de las masas batidas o esponjadas. Formulaciones. Puntos clave en la elaboración. Principales anomalías, causas y posibles correcciones. Principales elaboraciones con masas batidas o esponjadas.
- Masas escaldadas: Fundamento y proceso de elaboración de las masas escaldadas. Formulaciones. Puntos clave en la elaboración. Principales anomalías, causas y posibles correcciones. Principales elaboraciones con masas escaldadas. Control y valoración de resultados.
- Masas fermentadas: Proceso general de elaboración de las masas fermentadas. Formulaciones. Puntos clave en la elaboración. Principales anomalías, causas y posibles correcciones. Principales elaboraciones con masas fermentadas. Control y valoración de resultados.
- Masas azucaradas: Pastas de manga y pastas secas. Proceso de elaboración de las pastas de manga y pastas secas. Formulaciones. Puntos clave en la elaboración. Principales anomalías, causas y posibles correcciones. Principales elaboraciones de pastas de manga y pastas secas. Control y valoración de resultados.
- Pastelería y repostería regional. Elaboraciones más significativas. Descripción y procesos de elaboración. Aplicaciones.

**PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA**

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

**4. Obtención de jarabes, coberturas, rellenos, cremas, baños y otras elaboraciones:**

— Cremas de pastelería/repostería. Descripción, análisis, clasificación y aplicaciones. Formulaciones. Elaboración y conservación. Organización y secuenciación de fases. Puntos clave. Principales anomalías, causas y posibles correcciones. Control y valoración de resultados.

— Rellenos dulces y salados. Descripción, análisis, clasificación y aplicaciones. Formulaciones. Elaboración y conservación. Organización y secuenciación de fases. Puntos clave. Principales anomalías, causas y posibles correcciones. Control y valoración de resultados.

— Jarabes. Descripción, análisis, clasificación y aplicaciones. Formulaciones. Elaboración y conservación. Organización y secuenciación de fases. Puntos clave. Control y valoración de resultados.

— Cubiertas y preparados a base de frutas: Descripción, análisis, clasificación y aplicaciones. Formulaciones. Elaboración y conservación. Organización y secuenciación de fases. Puntos clave. Principales anomalías, causas y posibles correcciones. Control y valoración de resultados.

— Coberturas de chocolate. Descripción, análisis, clasificación y aplicaciones. Formulaciones. Procesos de trabajo con coberturas de chocolate. Fundido, atemperado, enfriado y acondicionado/conservación. Organización y secuenciación de fases. Puntos clave. Principales anomalías, causas y posibles correcciones. Control y valoración de resultados.

— Obtención y conservación de semifríos.

**5. Decoración de productos de pastelería y repostería:**

– Decoración de productos en pastelería/repostería.

– Normas y combinaciones básicas.

### PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

- Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.
- Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabados de productos de pastelería/repostería.
- Puntos clave en los diversos procedimientos. Control y valoración de resultados. Identificación de defectos y posibles correcciones.
- Tendencias actuales en decoración
- Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo y naturaleza de la elaboración.

### CONTENIDOS MÍNIMOS EXIGIBLES

- Pone a punto los equipos de elaboración de pastelería y repostería, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos.
- Realiza operaciones básicas de pastelería y repostería reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.
- Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición y aplicando las técnicas relacionadas.
- Obtiene jarabes, coberturas, rellenos, cremas, baños y otras elaboraciones, describiendo y aplicando las técnicas de elaboración.
- Decora el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.

### 4.2.- DESARROLLO TEMPORAL DE LAS UNIDADES DE TRABAJO.

Este módulo se imparte en el primer curso del ciclo formativo y tiene una duración de **224 horas** lectivas que se distribuyen semanalmente en una carga horaria de 7 horas. Las sesiones semanales se distribuyen en **4H los lunes y 3 H los martes.**

Según el calendario escolar las horas lectivas del módulo son de 233h, que se distribuyen en 7 sesiones semanales, durante 3 trimestres y distribuidas en 35 semanas.

## PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

La temporalización de las distintas unidades de trabajo que forman el módulo es la que se detalla a continuación:

U.T.	DESCRIPCIÓN	EVAL.	HORAS
U.T. 1	U.D.1 Realizar operaciones previas a las elaboraciones de pastelería y repostería	1ª	14
U.T. 2	U.D.2 Puesta a punto de equipos e instalaciones de pastelería y repostería	2ª	7
U.T.3	UD. 3. Realización de operaciones básicas de pastelería y repostería	1ª	7
U.T. 4	U.D. 4. Obtención de masas y pastas de múltiples aplicaciones	1ª, 2ª	65
U.T.5	UD. 5. Obtención de jarabes, coberturas, rellenos, cremas, baños y otras elaboraciones	1ª, 2ª	65
U.T.6	UD. 6. Decoración de productos de pastelería y repostería	1ª, 2ª	40
Horas pruebas de evaluación		1ª	7
Horas pruebas de evaluación		2ª	7
Horas destinadas a repaso y exámenes (convocatoria oficial)		3ª	21
<b>TOTAL HORAS:</b>			<b>233H</b>

La temporalización del módulo es orientativa. Debido a las características del mismo no es posible compartimentalizar las unidades de trabajo por evaluaciones, de modo que muchas de las unidades de trabajo se realizarán simultáneamente en la ejecución de una elaboración.

## 5.- INTERRELACIÓN ENTRE ELEMENTOS CURRICULARES

### 5.1 OBJETIVOS Y COMPETENCIAS TRANSVERSALES

La formación del módulo contribuye a alcanzar los **objetivos generales** c), d), e), g), i), j), k), l), o), p) y q) del ciclo formativo:

c) Interpretar y describir fichas técnicas de fabricación, relacionándolas con las características del producto final para su diseño o modificación.

d) Reconocer y manipular los elementos de control de los equipos, relacionándolos con las variables del proceso para regularlos y/ o programarlos.

e) Describir y aplicar las operaciones de transformación, relacionándolas con las características de los productos de panadería, pastelería y confitería, para su elaboración.

g) Seleccionar y aplicar las elaboraciones complementarias y de decoración, justificando el diseño del producto final para componer y presentar los productos acabados.

i) Organizar y clasificar los productos acabados, analizando sus requerimientos de conservación y las necesidades de espacios para su almacenaje.

j) Identificar y medir parámetros de calidad de los productos, describiendo sus condiciones higiénico-sanitarias para verificar su calidad.

k) Identificar y caracterizar las necesidades de limpieza y desinfección de los equipos e instalaciones, seleccionando los productos y aplicando las técnicas adecuadas para garantizar su higiene.

## PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

l) Identificar las necesidades de mantenimiento de equipos, máquinas e instalaciones, justificando sus exigencias para prepararlos y mantenerlos.

o) Analizar y aplicar la normativa de seguridad alimentaria, interpretándola y describiendo los factores y situaciones de riesgo para garantizar la salubridad de los productos elaborados.

p) Identificar los problemas ambientales asociados a su actividad, reconociendo y aplicando los procedimientos y operaciones de recogida selectiva de residuos para garantizar la protección ambiental.

q) Identificar los riesgos asociados a su actividad profesional, relacionándolos con las medidas de protección, para cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales.

Y las **competencias**, c), d), f), h), i), j), m), n), o), p), q), r), s) y t) del título:

c) Regular los equipos y sistemas de producción en función de los requerimientos del proceso productivo.

d) Elaborar productos de panadería, pastelería, repostería y confitería, controlando las operaciones según el manual de procedimientos.

f) Componer, acabar y presentar los productos elaborados, aplicando técnicas decorativas e innovadoras.

h) Almacenar productos acabados realizando el control de existencias y verificando su expedición.

i) Verificar la calidad de los productos elaborados, realizando controles básicos y registrando los resultados.

j) Preparar y mantener los equipos e instalaciones garantizando el funcionamiento e higiene en condiciones de calidad, seguridad y eficiencia.

m) Garantizar la trazabilidad y salubridad de los productos elaborados aplicando la normativa de seguridad alimentaria.

n) Garantizar la protección ambiental utilizando eficientemente los recursos y recogiendo los residuos de manera

**PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA**

selectiva.

o) Cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales, de acuerdo con lo establecido en el proceso de elaboración del producto.

p) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia manteniendo relaciones fluidas con los miembros de su equipo de trabajo, teniendo en cuenta su posición dentro de la organización de la empresa.

q) Mantener una actitud profesional de innovación en la creación de nuevos productos y mejora de procesos y técnicas de comercialización.

r) Cumplir con los objetivos de la producción, colaborando con el equipo de trabajo y actuando conforme a los principios de responsabilidad y tolerancia.

s) Adaptarse a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones laborales, originados por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos.

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

## PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

**5.2. INTERRELACIÓN POR UNIDADES DIDÁCTICAS**

U.D.1 Realizar operaciones previas a las elaboraciones de pastelería y repostería				
<b>Objetivos:</b> c) Interpretar y describir fichas técnicas de fabricación, relacionándolas con las características del producto final para su diseño o modificación. j) Identificar y medir parámetros de calidad de los productos, describiendo sus condiciones higiénico-sanitarias para verificar su calidad. o) Analizar y aplicar la normativa de seguridad alimentaria, interpretándola y describiendo los factores y situaciones de riesgo para garantizar la salubridad de los productos elaborados. <b>Competencias profesionales:</b> h) Almacenar productos acabados realizando el control de existencias y verificando su expedición. i) Verificar la calidad de los productos elaborados, realizando controles básicos y registrando los resultados. m) Garantizar la trazabilidad y salubridad de los productos elaborados aplicando la normativa de seguridad alimentaria. <b>Unidades de competencia:</b> UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en hostelería				
RESULTADO DE APRENDIZAJE	CRITERIO DE EVALUACIÓN	CONCRECIÓN DEL CRITERIO DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN
<b>RA Nº 1.</b> Pone a punto los equipos de elaboración de pastelería y repostería, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos.	1.a) Se ha interpretado la información contenida en los documentos asociados a la producción, relacionándola con los equipos a emplear. 1.j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	1. a.1. Interpretar la información de los documentos asociados a la producción y aprovisionamiento 1. j. 1. Aplicar métodos de regeneración de alimentos teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental. 1. j.2. Conocer la reglamentación sobre el etiquetado de alimentos y la información de declaración obligatoria	<b>TEORIA</b> – Materias primas utilizadas en la pastelería – Etiquetado de productos de pastelería – Fichas técnicas de producción y otros documentos – Regeneración de materias primas en pastelería y repostería <b>PRÁCTICAS</b> – Reconocimiento de materias primas en el obrador y lectura de etiquetas	– Actividades de la unidad 1. (1ª Eval.) – Kahoot de la unidad 1. (1ª Eval.) – Ejercicios de conversión de medidas. (1ª Eval.) – Examen de la unidad 1. (1ª Eval.) – Examen práctico 1ª Eval

**PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA**
**U.D.2 Puesta a punto de equipos e instalaciones de pastelería y repostería**
**Objetivo:**

- d) Reconocer y manipular los elementos de control de los equipos, relacionándolos con las variables del proceso para regularlos y/ o programarlos.
- k) Identificar y caracterizar las necesidades de limpieza y desinfección de los equipos e instalaciones, seleccionando los productos y aplicando las técnicas adecuadas para garantizar su higiene.
- l) Identificar las necesidades de mantenimiento de equipos, máquinas e instalaciones, justificando sus exigencias para prepararlos y mantenerlos.
- q) Identificar los riesgos asociados a su actividad profesional, relacionándolos con las medidas de protección, para cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales.
- p) Identificar los problemas ambientales asociados a su actividad, reconociendo y aplicando los procedimientos y operaciones de recogida selectiva de residuos para garantizar la protección ambiental.

**Competencia profesional:**

- j) Preparar y mantener los equipos e instalaciones garantizando el funcionamiento e higiene en condiciones de calidad, seguridad y eficiencia.
- o) Cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales, de acuerdo con lo establecido en el proceso de elaboración del producto.

**Unidades de competencia:**

UC0711\_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en hostelería

<b>RESULTADO DE APRENDIZAJE</b>	<b>CRITERIO DE EVALUACIÓN</b>	<b>CONCRECIÓN DEL CRITERIO DE EVALUACIÓN</b>	<b>CONTENIDOS</b>	<b>INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN</b>
<b>RA Nº1.</b> Pone a punto los equipos de elaboración de pastelería y repostería, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos.	1.b) Se ha identificado el funcionamiento, la constitución y los dispositivos de seguridad de la maquinaria y equipos. 1.c) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de maquinaria siguiendo los procedimientos establecidos. 1.d) Se han ejecutado las operaciones de mantenimiento de primer nivel. 1.e) Se han regulado y/o programado los equipos de elaboración en función de los requerimientos del proceso. 1.f) Se han descrito las principales anomalías de los equipos así como las medidas correctoras. 1.g) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de las tareas. 1.h) Se ha descrito el procedimiento de eliminación de residuos empleados en el mantenimiento y limpieza de los equipos e instalaciones. 1.i) Se han realizado las operaciones de limpieza, asegurando la total eliminación de los residuos de los productos de elaboración y de limpieza.	1. b.1. Identificar los dispositivos de seguridad de la maquinaria y equipos 1. c.1. Realizar operaciones de puesta en marcha de equipos 1. d.1. Ejecutar operaciones de mantenimiento de primer nivel 1. e.1. Regular los equipos en función de los requerimientos del proceso 1. f.1. Describir las anomalías de los equipos y sus medidas correctoras 1. g.1. Realizar una correcta mise-en-place de materias primas y utensilios 1. h.1. Conocer los procedimientos de eliminación de residuos 1. i.1. Conocer los procedimientos de limpieza de equipos	<b>TEORIA</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Maquinaria de pastelería y repostería. Descripción, clasificación y usos.</li> <li>- Batería, útiles y herramientas de uso específico en pastelería y repostería. Descripción clasificación y usos.</li> <li>- Puesta en marcha, regulación y parada de los equipos. Características. Disp. Dispositivos de equipos de seguridad</li> <li>- Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones. Incidencias tipo en el manejo de equipos. Medidas correctoras. Operaciones de limpieza de equipos, útiles y herramientas y eliminación de residuos</li> </ul> <b>PRÁCTICAS</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Reconocimiento de equipos y utensilios en el obrador</li> <li>- Sesión PRL en el obrador</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Examen teórico unidad 2 (1ª Eval.)</li> <li>- Actividades Ud. 2 (1ª Eval.)</li> <li>- Examen práctico 1ª Eval.</li> </ul>

**PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA**

<b>UD. 3. Realización de operaciones básicas de pastelería y repostería</b>				
<b>Objetivo:</b> e) Describir y aplicar las operaciones de transformación, relacionándolas con las características de los productos de panadería, pastelería y confitería, para su elaboración. o) Analizar y aplicar la normativa de seguridad alimentaria, interpretándola y describiendo los factores y situaciones de riesgo para garantizar la salubridad de los productos elaborados.				
<b>Competencia profesional:</b> d) Elaborar productos de panadería, pastelería, repostería y confitería, controlando las operaciones según el manual de procedimientos. m) Garantizar la trazabilidad y salubridad de los productos elaborados aplicando la normativa de seguridad alimentaria. p) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia manteniendo relaciones fluidas con los miembros de su equipo de trabajo, teniendo en cuenta su posición dentro de la organización de la empresa. q) Mantener una actitud profesional de innovación en la creación de nuevos productos y mejora de procesos y técnicas de comercialización. s) Adaptarse a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones laborales, originados por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos. t) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.				
<b>Unidades de competencia:</b> UC0306_2: Realizar y/ o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería.				
<b>RESULTADO DE APRENDIZAJE</b>	<b>CRITERIO DE EVALUACIÓN</b>	<b>CONCRECIÓN DEL CRITERIO DE EVALUACIÓN</b>	<b>CONTENIDOS</b>	<b>INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN</b>
<b>RA Nº2.</b> Realiza operaciones básicas de pastelería y repostería reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.	2.a) Se han descrito y analizado las diversas operaciones básicas en pastelería y repostería. 2.b) Se han caracterizado las diversas operaciones básicas y relacionadas con su importancia en los resultados finales de los productos de pastelería y repostería. 2.c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de las operaciones. 2.d) Se han aplicado los diversos procedimientos teniendo en cuenta normas preestablecidas o instrucciones recibidas. 2.e) Se han valorado los resultados finales e identificando las posibles medidas de corrección. 2.f) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos. 2.g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental	2. a.1. Describir las operaciones básicas en pastelería y repostería. 2. b.1. Relacionar la importancia de las operaciones básicas con los resultados finales de las elaboraciones 2. c.1. Realizar una correcta mise en place 2. d.1. Ejecutar las técnicas siguiendo las normas establecidas 2. e.1. Identificar las posibles medidas de corrección en los resultados finales. 2. f.1. Aplicar las diferentes operaciones y técnicas haciendo uso de la menor cantidad posible de recursos 2. g.1. Realizar las operaciones siguiendo las normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de protección ambiental	<b>TEORIA</b> – Terminología básica. – Operaciones básicas en la pastelería y repostería. Pesos y medidas. Mise en place. Posibles errores y medidas correctoras. – Operaciones básicas asociadas a los útiles de pastelería. Posibles errores y medidas correctoras.  <b>PRÁCTICAS</b> Aplicaciones de operaciones y técnicas básicas mediante la realización de elaboraciones: pesar y medir, uso de balanza y vasos medidores, medidas caseras, tamizar, batir, mezclar, encamisar, uso de utensilios.	– Actividades términos culinarios (Kahhot). (1ª Eval.) – Actividades Ud. 3. Operaciones y técnicas básicas de pastelería y repostería (1ª Eval.) – Examen Operaciones y técnicas básicas de pastelería y repostería (1ª Eval.) – Examen práctico (1ª Eval.)

PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

U.D. 4. Obtención de masas y pastas de múltiples aplicaciones				
<p><b>Objetivo:</b></p> <p>e) Describir y aplicar las operaciones de transformación, relacionándolas con las características de los productos de panadería, pastelería y confitería, para su elaboración.</p> <p>i) Organizar y clasificar los productos acabados, analizando sus requerimientos de conservación y las necesidades de espacios para su almacenaje.</p> <p><b>Competencia profesional:</b></p> <p>c) Regular los equipos y sistemas de producción en función de los requerimientos del proceso productivo. d) Elaborar productos de panadería, pastelería, repostería y confitería, controlando las operaciones según el manual de procedimientos.</p> <p>i) Verificar la calidad de los productos elaborados, realizando controles básicos y registrando los resultados.</p> <p>m) Garantizar la trazabilidad y salubridad de los productos elaborados aplicando la normativa de seguridad alimentaria.</p> <p>n) Garantizar la protección ambiental utilizando eficientemente los recursos y recogiendo los residuos de manera selectiva.</p> <p>p) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia manteniendo relaciones fluidas con los miembros de su equipo de trabajo, teniendo en cuenta su posición dentro de la organización de la empresa.</p> <p>s) Adaptarse a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones laborales, originados por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos.</p> <p>t) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.</p> <p><b>Unidades de competencia:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- UC0709_2: Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos.</li> <li>- UC0306_2: Realizar y/ o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería.</li> <li>- UC0710_2: Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados</li> </ul>				
RESULTADO DE APRENDIZAJE	CRITERIO DE EVALUACIÓN	CONCRECIÓN DEL CRITERIO DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN
<p><b>RA nº3.</b> Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición y aplicando las técnicas relacionadas.</p>	<p>3.a) Se han reconocido las características generales de las masas y pastas básicas (azucaradas, batidas, escaldadas, hojaldre).</p> <p>3.b) Se han reconocido y caracterizado las elaboraciones más significativas de la pastelería y repostería aragonesa.</p> <p>3.c) Se han caracterizado los diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de masas y pastas.</p> <p>3.d) Se han identificado los productos más significativos obtenidos a partir de masas y pastas básicas.</p> <p>3.e) Se han distinguido y realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases del proceso para elaborar masas y pastas básicas.</p> <p>f) Se ha interpretado la fórmula y la</p>	<p>3. a. 1. Reconocer las características generales de las masas y pastas básicas (azucaradas, batidas, escaldadas, hojaldre).</p> <p>3. b.1. Recocer y caracterizar las elaboraciones más significativas de la pastelería y repostería aragonesa.</p> <p>3. c.1. Caracterizar los diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de masas y pastas.</p> <p>3. d.1. Identificar los productos más significativos obtenidos a partir de masas y pastas básicas.</p> <p>3. e.1. Distinguir y realizar las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases del proceso para elaborar masas y pastas básicas</p>	<p>TEORIA</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Masas y pastas básicas. Definición y clasificación de masas batidas.</li> <li>- Masas hojaldradas, proceso de elaboración, tipos y formulaciones de hojaldre</li> <li>- Masas batidas, proceso de elaboración, formulaciones y puntos clave en la elaboración</li> <li>- Masas escaldadas, proceso de elaboración, formulaciones y puntos clave en la elaboración</li> <li>- Ejecución de procesos de pastelería y repostería. Tareas de organización y secuenciación. Adaptación de cantidades de ingredientes. Control de los parámetros de cocción y desviaciones.</li> </ul>	<p>-Actividades Ud. 4. .Masas hojaldradas, 1ª Eval.)</p> <p>-Actividades Ud. 4. Masas esponjadas, 1ª Eval.)</p> <p>-Actividades Ud. 4. Masas escaldadas (2ª Eval).</p> <p>-Actividades Ud. 4. Masas azucaradas (2ª Eval.)</p> <p>- Examen teórico masas hojaldradas y esponjadas (1ª Eval.)</p> <p>-Examen teórico masas escaldadas y azucaradas</p>

**PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA**

	<p>función de cada uno de los ingredientes.</p> <p>g) Se han ajustado los ingredientes a cada producto y cantidad a elaborar.</p> <p>h) Se ha controlado la temperatura, velocidad, tiempo y otros parámetros de elaboración de masas y pastas</p> <p>i) Se han comprobado las características físicas y organolépticas de las masas/ pastas obtenidas y corregido las posibles desviaciones.</p> <p>j) Se han identificado las masas susceptibles de conservación por tratamiento de frío (refrigeración y /o congelación).</p> <p>k) Se ha escudillado la masa sobre el molde o la lata de cocción, con la forma y tamaño requeridos en función del producto que se va a obtener.</p> <p>l) Se ha descrito el procedimiento de regeneración de elaboraciones congeladas.</p> <p>m) Se han aplicado las normas de higiene alimentaria y de seguridad laboral.</p>	<p>3. f.1. Interpretar la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes.</p> <p>3. g.1. Ajustar los ingredientes a cada producto y cantidad a elaborar.</p> <p>3. h.1. Controlar la temperatura, velocidad, tiempo y otros parámetros de elaboración de masas y pastas</p> <p>3. i.1. Comprobar las características físicas y organolépticas de las masas/ pastas obtenidas y corregido las posibles desviaciones.</p> <p>3. j.1. Identificar las masas susceptibles de conservación por tratamiento de frío (refrigeración y /o congelación).</p> <p>3. k.1. Escudillar la masa de cocción sobre los moldes o latas requeridos.</p> <p>3. l1. Describir procedimientos de regeneración de elaboraciones congeladas.</p> <p>3. m.1. Aplicar las normas de higiene alimentaria y de seguridad laboral.</p>	<p>- Normas de higiene alimentaria relacionada con la obtención de masas de múltiples aplicaciones</p> <p><b>PRÁCTICAS</b></p> <p>Elaboración de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- masas hojaldradas (bandas de frutas, miguelitos, palmeras, lazos, bretzels, abanicos, volovanes, empanadas, saladitos, herraduras, otras elaboraciones regionales y religiosas) y esponjadas (planchas, mojicones, españoletas, soletilla, genovés, Sacher y otros bizcochos pesados (1ª Eval.)</li> <li>- masas escaldadas (eclairs, buñuelos, profiteroles, rosquillas) (1ª, 2ª y 3ª Eval.)</li> <li>- masas azucaradas (sablé, sucré, pastas duras y blandas (1ª, 2ª y 3ª Eval.</li> </ul>	<p>(2ª Eval.)</p> <p>-Examen práctico masas múltiples aplicaciones (1ª, 2ª, y 3ª Eval.)</p> <p>- Trabajo sobre el hojaldre (1ª Eval.)</p>
--	--	--	--	---

## PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

**UD. 5. Obtención de jarabes, coberturas, rellenos, cremas, baños y otras elaboraciones**
**Objetivos:**

- e) Describir y aplicar las operaciones de transformación, relacionándolas con las características de los productos de panadería, pastelería y confitería, para su elaboración.
- i) Organizar y clasificar los productos acabados, analizando sus requerimientos de conservación y las necesidades de espacios para su almacenaje.

**Competencias profesionales:**

- c) Regular los equipos y sistemas de producción en función de los requerimientos del proceso productivo.
- d) Elaborar productos de panadería, pastelería, repostería y confitería, controlando las operaciones según el manual de procedimientos.
- n) Garantizar la protección ambiental utilizando eficientemente los recursos y recogiendo los residuos de manera selectiva.

**Unidades de competencia:**

- UC0709\_2: Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos.
- UC0306\_2: Realizar y/ o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería.
- UC0710\_2: Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados.

RESULTADO DE APRENDIZAJE	CRITERIO DE EVALUACIÓN	CONCRECIÓN DEL CRITERIO DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN
<b>RA Nº4.</b> Obtiene jarabes, coberturas, rellenos, cremas, baños y otras elaboraciones, describiendo y aplicando las técnicas de elaboración.	4.a) Se han clasificado y caracterizado los diferentes tipos de rellenos, cremas, baños, coberturas, etc., en función de sus especificidades y aplicaciones. 4.b) Se han caracterizado los diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de cremas, rellenos, baños, coberturas, etc. 4.c) Se ha interpretado la formulación de cada producto. 4.d) Se ha identificado la función de cada uno de los ingredientes. 4.e) Se han relacionado las elaboraciones complementarias idóneas para cada tipo de masa base. 4.f) Se ha ajustado la formulación para los distintos productos y cantidades a elaborar. 4.g) Se ha seguido la secuencia de incorporación de los ingredientes. 4.h) Se ha controlado la temperatura, fluidez, cocción, montado o consistencia de cada una de las elaboraciones. 4.i) Se han contrastado las características de los productos obtenidos con las especificaciones de elaboración e identificado las posibles medidas de corrección. 4.j) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. 4.k) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	4. a.1. Caracterizar los diferentes tipos de rellenos, cremas, baños, coberturas, etc., en función de sus especificidades y aplicaciones. 4. b.1. Caracterizar los diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de cremas, rellenos, baños, coberturas, etc. 4. c.1. Interpretar la formulación de cada producto. 4. d.1. Identificar la función de cada uno de los ingredientes. 4. e.1. Relacionar las elaboraciones complementarias idóneas para cada tipo de masa base. 4. f.1. Ajustar la formulación para los distintos productos y cantidades a elaborar. 4. g.1. Seguir la secuencia de incorporación de los ingredientes. 4. h.1. Controlar la temperatura, fluidez, cocción, montado o consistencia de cada una de las elaboraciones. 4. i.1. Contrastar las características de los productos obtenidos con las especificaciones de elaboración e identificado las posibles medidas de corrección. 4. j.1. Deducir las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. 4. k.1. Realizar todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental	TEORIA 1. Cremas de relleno. Descripción, clasificación y aplicaciones. Formulaciones y puntos clave 2. Rellenos salados. Descripción, clasificación y aplicaciones. Formulaciones y puntos clave. 3. Cubiertas y preparados a base de frutas. Descripción, clasificación y aplicaciones. Formulaciones y puntos clave. 4. Coberturas de chocolate. Descripción, clasificación y aplicaciones. Procesos de trabajo. Organización y secuenciación de fases. Puntos clave. PRÁCTICAS Elaboración de: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Baños de chocolate, glasas, brillos.</li> <li>- Rellenos a base de frutas, nata, chocolate, huevos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Actividades Ud. 5. Cremas y rellenos. (1ª, 2ª, 3ª Eval.)</li> <li>- Actividades Ud. 5. Cubiertas y baños. (1ª, 2ª, 3ª Eval.)</li> <li>- Examen cremas y rellenos (Eval. 2ª)</li> <li>- Examen práctico (1ª, 2ª y 3ª Eval.)</li> </ul>

## PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

UD. 6. Decoración de productos de pastelería y repostería				
<b>Objetivo:</b> g) Seleccionar y aplicar las elaboraciones complementarias y de decoración, justificando el diseño del producto final para componer y presentar los productos acabados.				
<b>Competencia profesional:</b> f) Componer, acabar y presentar los productos elaborados, aplicando técnicas decorativas e innovadoras.				
<b>Unidades de competencia:</b> - UC0710_2: Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados.				
RESULTADO DE APRENDIZAJE	CRITERIO DE EVALUACIÓN	CONCRECIÓN DEL CRITERIO DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN
<b>RA Nº 5.</b> Decora el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.	5.a) Se han descrito los principales elementos de decoración en pastelería y repostería y sus alternativas de uso. 5.b) Se ha interpretado la ficha técnica de fabricación para el acabado del producto. 5.c) Se ha identificado el proceso de utilización o regeneración de productos que lo precisen. 5.d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la terminación del producto de pastelería/repostería. 5.e) Se ha elegido el diseño básico o personal.  5.f) Se han realizado las diversas técnicas de terminación o acabado en función de las características del producto final, siguiendo los procedimientos establecidos.  5.g) Se han dispuestos los diferentes elementos de la decoración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos. 5.h) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. 5.i) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección 5.j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	5. a.1. Describir los principales elementos de decoración en pastelería y repostería y sus alternativas de uso. 5. b.1. Interpretar ficha técnica de fabricación para el acabado del producto. 5. c.1. Identificar el proceso de utilización o regeneración de productos que lo precisen. 5. d.1. Verificar la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la terminación del producto de pastelería/repostería. 5. e.1. Elegir el diseño básico o personal. 5. f.1. Realizar diversas técnicas de terminación o acabado. 5. g.1. Disponer diferentes elementos de la decoración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos. 5. h.1. Deducir las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización 5. i. 1. Valorar los resultados finales e identificados las posibles medidas de corrección. 5. j.1. Realizar todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	<b>TEORIA</b> —Decoración de productos en pastelería/repostería. —Normas y combinaciones básicas. —Experimentación y evaluación de posibles combinaciones. —Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabados de productos de pastelería/repostería. —Puntos clave en los diversos procedimientos. Control y valoración de resultados. Identificación de defectos y posibles correcciones. —Tendencias actuales en decoración —Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo y naturaleza de la elaboración.  <b>PRÁCTICAS</b> - Aplicación de distintas técnicas decorativas (1ª, 2ª, 3ª Eval).	-Actividades Ud. 6. Decoración de productos de pastelería y repostería - Examen Ud. 6 - Examen práctico 1ª, 2ª y 3ª Eval.

## 6.- METODOLOGÍA DIDÁCTICA DE CARÁCTER GENERAL

Realizaré un método o abordaje mixto entre el método dirigido (basado en explicaciones, demostraciones, visionado de determinados contenidos, ayuda directa, etc.) e independiente (donde cada alumno/a realiza la parte que le corresponda, se llevan a cabo trabajos de aplicación, cooperativos, elaboración, etc.). Dadas las características del módulo las unidades didácticas se abordarán desde el punto de vista teórico (dirigido) como procedimental (autónomo).

Los **contenidos conceptuales** tendrán como objetivo reforzar los procedimentales.

Se trabajará mediante la explicación de los contenidos por presentaciones power point y apuntes propios, y comprobación de la adquisición de éstos mediante actividades individuales y juegos de kahoot. También realizarán trabajos en grupo, que servirá para reforzar los conocimientos adquiridos y fomentar el desarrollo de habilidades de comunicación y expresión oral en público.

Las clases teóricas se impartirán en el aula 3, la cual está habilitada con recursos TIC. Todo el material estará disponible en Classroom para su consulta y será el medio empleado para el intercambio de material entre alumno y profesor.

Los **contenidos procedimentales** se desarrollaran en el obrador 1.

Durante las sesiones prácticas se fomentará el trabajo en equipo, respeto y convivencia mediante la creación de grupos de trabajo (partidas) a criterio del profesor, los cuales se irán modificando con el tiempo según las habilidades de cada uno de ellos.

Los alumnos deberán elaborar una ficha técnica de cada una de las producciones de pastelería en base a las recetas proporcionadas y que deberán entregar de forma semanal y compilar en un libro (digital o en papel) al

finalizar el curso. Esto contribuirá fomentar la iniciativa, la autonomía y comprensión de los contenidos procedimentales.

Al inicio, durante y al finalizar las clases los alumnos llevarán a cabo operaciones de control de temperaturas, orden y limpieza, abastecimiento de productos de limpieza, entre otros que favorecerán trabajar en unas óptimas condiciones de seguridad e higiene. La distribución de estas tareas estará asignada por grupos, serán de carácter diario y semanal, estableciéndose una rotación semanal por partidas.

Todas estas operaciones así como las elaboraciones realizadas de forma diaria quedarán registradas en el “Libro de control del obrador 1”.

Los productos elaborados durante las clases podrán ser puestos a la venta para el profesorado y alumnos en la caseta destinada para la venta de elaboraciones, bien para consumo en el centro o para llevar.

## 7.- PROCESO DE EVALUACIÓN DEL ALUMNADO.

### 7.1. PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN

La evaluación será **continua, dinámica y sistemática** con el fin de comparar los objetivos programados con los resultados obtenidos por los alumnos.

#### EVALUACIÓN INICIAL

Al inicio de curso se realizará una **evaluación inicial**, mediante una prueba escrita, de los contenidos del módulo para valorar el nivel de conocimientos del que parte el alumno.

#### INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

Los instrumentos de evaluación que se emplearán se detallan a continuación:

- ✓ Para comprobar la adquisición de los **contenidos conceptuales**, se evaluará mediante:

## PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

- Pruebas escritas
- Actividades de cada una de las unidades didácticas
- Realización de trabajos
- Revisión del cuaderno del alumno (fichas técnicas).

✓ La evaluación de los **contenidos procedimentales**, se basará en:

- Observación diaria del trabajo en el obrador.
- Realización individual de pruebas prácticas. Pueden ser parciales (una por evaluación) o globales (convocatorias oficiales de junio y septiembre)

En el caso de las elaboraciones realizadas en las convocatorias oficiales, y para mejor poder atender las posibles reclamaciones a la nota final, el/los profesores presentes en las mismas, tomarán cuantas fotografías consideren necesarias para dejar constancia del trabajo realizado por los alumnos. Asimismo, el producto terminado se congelará y se conservará el tiempo suficiente para cubrir los plazos de reclamaciones establecidos por la administración educativa.

En el caso de los alumnos conciliados que no puedan asistir a clase no se podrá aplicar la observación diaria.

### COVID 19

En el **caso excepcional** de que durante el transcurso del curso hubiese que adoptar una **modalidad no presencial de enseñanza** se adaptarían los procedimientos de evaluación y criterios de calificación a tales circunstancias, adecuándose al periodo de tiempo que comprenda esta modalidad, los objetivos de enseñanza-aprendizaje alcanzados, la casuística del momento y las directrices, si las hubiese, por parte del departamento.

### RECUPERACIÓN ORDINARIA

La recuperación ordinaria será la aplicada exclusivamente al alumnado que no haya perdido el derecho a evaluación continua.

**PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA**

Las **recuperaciones** de la 1ª y 2ª evaluación se realizarán al comienzo de la siguiente evaluación, es decir, al comienzo de la 2ª y 3ª evaluación respectivamente. No se realizará recuperación de la 3ª evaluación, siendo la nota de ésta la media ponderada de la práctica, los exámenes y las actividades y trabajos.

La **nota de la evaluación final** será la media ponderada de las tres evaluaciones, teniéndose en cuenta las notas de recuperación. Deberá obtenerse una calificación de un mínimo de 5 para poder aprobar la asignatura.

**RECUPERACIÓN EXTRAORDINARIA**

Por ser este Ciclo una enseñanza presencial, la falta de asistencia a clase, sean estas justificadas o no, cuando dichas **faltas superen el 15% de las horas del módulo**, determinará no poder aplicarse la evaluación continua, por lo que el alumno será evaluado a través de un sistema extraordinario. La evaluación de este sistema extraordinario coincidirá con la 3ª evaluación, final de curso. Se guardará la nota de los bloques de contenidos, tanto de la parte teórica como de la práctica, siempre y cuando lo tenga superado con nota mayor o igual a 5.

Al alumnado que haya perdido el derecho a la evaluación continua, se le podrá impedir la realización de determinadas actividades programadas, que pudieran implicar riesgos para su integridad física o la de su grupo. Esta decisión la adoptará el equipo docente del ciclo formativo a propuesta del profesor del módulo.

**7.2 CRITERIOS DE CALIFICACIÓN****7.2.1. Alumnos con derecho a la evaluación continua**

Las calificaciones del módulo se formularán en **cifras de 1 a 10**, sin decimales. Para superar los objetivos mínimos y considerar la evaluación aprobada la nota mínima será de 5 sobre 10.

## PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

La nota final será la resultante de la media ponderada entre los siguientes parámetros:

<b><u>PRÁCTICA</u></b>	<b>50%</b>
- Higiene personal y cumplimiento de normas	5%
- Asistencia y puntualidad	5%
- Cuaderno de prácticas	10%
- Trabajo individual diario	30%
<b><u>EXÁMENES</u></b>	<b>40%</b>
- Exámenes teóricos	25%
- Exámenes prácticos	15%
<b><u>TRABAJOS Y ACTIVIDADES</u></b>	<b>10%</b>

- En las **pruebas escritas** se especificará el valor de cada pregunta y sus apartados. Si se detectan alumnos copiando en las pruebas escritas estas obtendrán una calificación de cero.

- Los **trabajos y actividades** planteadas deberán ser presentadas en tiempo y forma dentro de las fechas estipuladas. Las actividades y trabajos se valorarán con una calificación máxima de 10. La entrega de trabajos fuera de los plazos supondrá una calificación máxima de 5 puntos.

Será obligatoria la entrega de todos los trabajos, actividades y fichas técnicas antes del final de cada trimestre, y será requisito indispensable para poder realizar el examen práctico.

En todas las actividades y trabajos se valorarán la calidad de los contenidos, la presentación y ausencia de faltas de ortografía y la creatividad en la presentación de los mismos.

Si se detectan trabajos escritos que sean una “copia literal” de textos conocidos o de otros se obtendrá una calificación de cero.

**PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA**

• En la **parte procedimental** se calificará teniendo en cuenta la participación activa y constante del alumno así como la progresión individual y el nivel de rendimiento alcanzado en la práctica y en el saber hacer diario. La nota se tomará semanalmente.

La ausencia a las clases prácticas, tanto en la totalidad de los periodos como parcialmente, supondrá que las calificaciones en esos periodos serán de 0 en los diferentes apartados o en parte de ellos, al no completar las prácticas y no tener datos suficientes que evaluar.

• Se realizará al menos una **prueba práctica** al finalizar el trimestre para comprobar determinadas las destrezas, habilidades y conocimientos adquiridos hasta el momento.

• La **nota mínima** de cada uno de los apartados (práctica, exámenes y trabajos y actividades) será de 5 para poder promediar con el resto.

• La **nota de cada evaluación**, se obtendrá calculando la nota media resultante de la suma de las notas de las evaluaciones realizadas.

En al caso de **alumnos que soliciten la conciliación laboral** y que superen el 15 % de faltas a las sesiones prácticas en el obrador, y al no poder valorar la parte práctica, se realizará un examen práctico-teórico, al final de cada evaluación. La ponderación de los criterios de calificación es la siguiente:

<b><u>PRÁCTICA</u></b>	<b>10%</b>
- Cuaderno de prácticas	10%
<b><u>EXÁMENES</u></b>	<b>80%</b>
- Exámenes teóricos	25%
- Exámenes práctico-teórico	55%
<b><u>TRABAJOS Y ACTIVIDADES</u></b>	<b>10%</b>

El examen práctico- teórico incluirá preguntas de la parte práctica desarrollada en el aula. Para el seguimiento de la materia de estos alumnos el profesor realizará un cuaderno de seguimiento de las clases al que podrán acceder a través del Classroom, al igual que el resto de los alumnos.

### **7.2.2 Convocatoria oficial de Junio**

Los alumnos que pierdan el derecho a evaluación continua o no hayan alcanzado una calificación mínima según el procedimiento anterior, deberán presentarse a la convocatoria oficial de Junio. La prueba consistirá en un examen teórico-práctico en el que el alumno deberá alcanzar los resultados de aprendizaje mínimos, así como presentar todos los ejercicios o trabajos que se hayan solicitado a lo largo del curso. Será requisito indispensable para poder presentarse al examen la entrega de todos los trabajos realizados durante el curso.

La evaluación será positiva cuando la nota sea igual o superior a 5,0.

## **8.- MECANISMOS DE SEGUIMIENTO Y VALORACIÓN QUE PERMITAN POTENCIAR LOS RESULTADOS POSITIVOS Y SUBSANAR LAS DEFICIENCIAS QUE PUDIERAN OBSERVARSE.**

### **Evaluación de seguimiento de la programación**

Se realizará un seguimiento mensual de la programación en la que se reflejarán los cambios introducidos en cuanto a contenidos, secuenciación y criterios de evaluación y calificación, así como cualquier otro cambio introducido respecto a lo programado. Todo ello quedará recogido en cuaderno de profesor.

### **Evaluación de seguimiento de la práctica docente**

Durante el curso se evaluará la adquisición de los contenidos por parte de los alumnos con distintos instrumentos, valorando la necesidad de cambiar

el tipo de metodología empleada, para lograr satisfacer las necesidades de todos los alumnos.

### **Atención a la diversidad**

La legislación específica que se evaluará que el alumno haya conseguido las competencias profesionales, personales y sociales incluidas en el Ciclo Formativo, por lo que, de hacerse alguna adaptación curricular, ésta sería una Adaptación Curricular no significativa. Se haría tras petición formal del alumno, estudio y análisis del caso y aprobación por parte del Departamento de Industrias Alimentarias.

### **Tutoría**

El grupo tiene asignado un tutor, como figura de referencia para todo lo relacionado con su proceso de enseñanza- aprendizaje, y que dispone de una hora semanal para la atención del alumnado.

## **9.- ACTIVIDADES DE ORIENTACIÓN Y APOYO ENCAMINADAS A LA SUPERACIÓN DE LOS MÓDULOS PROFESIONALES PENDIENTES.**

No existe alumnado de 2º curso que tenga que recuperar este módulo.

## **10.- MATERIALES DIDÁCTICOS PARA USO DE LOS ALUMNOS.**

Para la impartición del módulo se utilizarán los siguientes **materiales y recursos didácticos**:

- Presentaciones Power Point y otros apuntes que se suministrarán a los alumnos a través de Classroom y en clase para poder fotocopiar
- Aula taller de pastelería y repostería
- Medios TIC para proyectar los contenidos didácticos en el aula. (Vídeos didácticos, documentales)
- Aula con ordenadores para la realización de trabajos y actividades de investigación

## PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

El **libro de texto** de referencia es el siguiente:

- **Procesos básicos de pastelería y repostería.** PARANINFO. *José González Martínez. Franciso Rey Bautista.*
- **Procesos básicos de pastelería y repostería** SÍNTESIS. *Ramírez Bascuñana, Francisco. M.*
- **Bases de procesos de pastelería y repostería.** SÍNTESIS. *Ramírez Bascuñana, Francisco M. · Gregorio Loras, Carmen.*
- **Procesos básicos de pastelería y repostería. libro-guía del profesorado.** AKAL. *Alfredo Gil Martínez*
- **Procesos básicos de pastelería y repostería.** ALTAMAR.A. *Roquet-Jalmar; L.Izquierdo; A. Lahera; A. Vilella*

Además se utilizarán distintas fuentes de **webgrafía** que estarán disponibles en Classroom.

## 11.- PLAN DE CONTINGENCIA.

En el caso de una **ausencia prevista** el profesor dejará el material de trabajo previamente en la carpeta de la biblioteca del centro y que será gestionado por el profesor de guardia.

En caso de una **ausencia sobrevenida** de un profesor se podrá acceder al material del Classroom para trabajar sobre aquellas tareas pendientes de los alumnos.

En el Drive de cada departamento existe una carpeta de plan de contingencia, con actividades preparadas por módulos y evaluaciones, para atender a las posibles circunstancias excepcionales.