

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

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 didácticas.
- 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 Instrumentos de evaluación.
 - 7.3 Convocatorias de evaluación.
 - 7.4 Evaluación cumplimiento de la programación.
 - 7.5 Evaluación de la práctica docente del proceso de enseñanza.
- 8 Mecanismos de seguimiento y valoración que permitan potenciar los resultados positivos y subsanar las deficiencias que pudieran observarse.
- 9 Actividades de orientación y apoyo encaminadas a la superación de los módulos profesionales pendientes.
- 10 Materiales didácticos para uso de los alumnos.
- 11 Actividades Complementarias y extraescolares.
- 12 Plan de contingencia.
- 13 Información al alumnado

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA**PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA**

Programación, elaborada por: Mónica Azcona Vicente	
Nombre	Procesos Básicos de Pastelería y Repostería
Cargo	Mónica Azcona Vicente
Fecha	13/12//2022

1.- INTRODUCCIÓN

Denominación del ciclo: Técnico en Panadería, Repostería y Confeitería.

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 Confeitería 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
- 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.

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

- b) Se ha identificado el funcionamiento, la constitución y los dispositivos de seguridad de la maquinaria y equipos.
- c) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de maquinaria siguiendo los procedimientos establecidos.
- d) Se han ejecutado las operaciones de mantenimiento de primer nivel.
- e) Se han regulado y/o programado los equipos de elaboración en función de los requerimientos del proceso.
- f) Se han descrito las principales anomalías de los equipos así como las medidas correctoras.
- g) Se 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.

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.

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

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.
- 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.

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

- 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.
- 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.

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

- 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.

A continuación se indican los contenidos del módulo profesional y los contenidos mínimos exigibles **(en negrita)** para una evaluación positiva en el módulo:

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. (Este contenido será impartido en el módulo profesional 0024: Materias Primas y procesos en panadería, Pastelería y Repostería, por acuerdo de Departamento)**
- **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.**

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

– 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.

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. *(Este contenido será impartido en el módulo profesional 0025: Elaboraciones de Panadería y Bollería por acuerdo de Departamento)*
- 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.

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

– Pastelería y repostería regional. Elaboraciones más significativas. Descripción y procesos de elaboración. Aplicaciones.

– 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. (Este contenido será impartido en el módulo profesional 0027: Elaboraciones de Confitería y otras especialidades por acuerdo de Departamento).

— Obtención y conservación de semifríos. (Este contenido será impartido en el módulo profesional 0028: Postres en Restauración por acuerdo de Departamento).

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

– Decoración de productos en pastelería/repostería.

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y 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.**

4.2.- DESARROLLO TEMPORAL DE LAS UNIDADES DIDÁCTICAS.

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 3 horas los lunes y 4 horas los martes. Según el calendario escolar las horas lectivas del módulo son de 225 horas, que se distribuyen en 7 sesiones semanales, durante 3 trimestres y distribuidas en 33 semanas.

Distribución semanal de las horas de este módulo será la siguiente:

Lunes: 1 hora (aula), parte conceptual y 2 horas (aula taller pastelería), parte procedimental.

Martes: 4 horas (aula taller pastelería), parte procedimental.

Los contenidos específicos se desarrollan en las siguientes **UNIDADES DIDÁCTICAS**:

1. EL ENTORNO DE TRABAJO: TALLER, MOBILIARIO, MAQUINARIA, UTENSILIOS Y HERRAMIENTAS DE UN OBRADOR DE PASTELERÍA
 - 1.1. Clasificación de maquinaria básica y auxiliar del obrador. Descripción y ubicación.
 - 1.2. Procedimientos de usos y mantenimiento de mobiliario y maquinaria del obrador.
 - 1.3. Clasificación y descripción de útiles y herramientas del obrador.
 - 1.4. Condiciones específicas de seguridad que debe reunir el mobiliario, maquinaria, batería, útiles y herramientas del obrador.
 - 1.5 Medidas de prevención, seguridad e higiénico-sanitaria en el manejo de útiles y maquinaria.
2. REGENERACIÓN, CONSERVACIÓN DE UN OBRADOR DE PASTELERÍA
 - 2.1. Productos alternativos en pastelería. Características y aplicaciones.

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

2.2. Regeneración y Conservación de materias primas y elaboraciones de pastelería.

2.3. Medidas de prevención, seguridad e higiénico-sanitarias en la regeneración, conservación y utilización de materias primas.

3. MASAS BATIDAS O ESPONJADAS

3.1. Elaboración de masas batidas o esponjadas.

3.2. Elaboración de pastelería con bizcochos.

3.3. Elaboraciones saladas.

4. CREMAS Y RELLENOS DULCES Y SALADOS

4.1. Clasificación de las cremas.

4.2. Preparación de cremas y rellenos dulces.

4.3. Preparación de cremas y rellenos salados.

4.4. Elaboraciones con cremas y rellenos.

4.5. Medidas de prevención, seguridad e higiénico-sanitarias en la preparación y elaboración de cremas y rellenos.

5. CUBIERTAS, BAÑOS Y JARABES

5.1. Las cubiertas.

5.2. Baños y elaboraciones de azúcar.

5.3. Los jarabes.

5.4. Elaboraciones complementarias

5.3. Medidas de prevención, seguridad e higiénico-sanitarias en la elaboración de cubiertas, baños y jarabes.

6. MASAS HOJALDRADAS

6.1. La preparación del empaste.

6.2. Elaboración de la masa hojaldrada.

6.3. Elaboraciones con masa hojaldrada.

7. MASAS ESCALDADAS

7.1. La masa escaldada.

7.2. Elaboraciones de masas escaldadas.

7.3. Elaboraciones dulces con pasta choux.

8. MASAS AZUCARADAS

8.1. Las masas azucaradas.

8.2. Preparación de la masa azucarada.

8.3. Elaboraciones con masas azucaradas.

9. DECORACIÓN Y ACABADOS

9.1. La importancia de la decoración y los acabados.

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

La temporalización de las diferentes unidades didácticas queda reflejada y repartida en tres evaluaciones:

Unidad	Título	Horas programadas
1ª Evaluación	1 El entorno de trabajo: taller, mobiliario, maquinaria, utensilios y herramientas de un obrador de pastelería.	15
	2 Regeneración y conservación en un obrador de pastelería.	7
	3 Masas batidas o esponjadas.	21
	4 Cremas y rellenos dulces y salados.	7
	5 Cubiertas, baños y jarabes.	7
	9 Decoración y acabados.	4
	Horas destinadas a realización de pruebas de evaluación	2
	Total 1ª Evaluación:	63
2ª Evaluación	1 El entorno de trabajo: taller, mobiliario, maquinaria, utensilios y herramientas de un obrador de pastelería.	11
	2 Regeneración y conservación en un obrador de pastelería.	7
	4 Cremas y rellenos dulces y salados.	7
	5 Cubiertas, baños y jarabes.	3
	6 Masas hojaldradas	21
	8 Masas azucaradas	14
	9 Decoración y acabados.	5

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

		Horas destinadas a realización de pruebas de evaluación	2
		Total 2ª Evaluación:	70
3ª E v a l u a c i ó n	1	El entorno de trabajo: taller, mobiliario, maquinaria, utensilios y herramientas de un obrador de pastelería.	6
	2	Regeneración y conservación en un obrador de pastelería.	7
	4	Cremas y rellenos dulces y salados.	7
	5	Cubiertas, baños y jarabes.	11
	7	Masas escaldadas	21
	8	Masas azucaradas	7
	9	Decoración y acabados.	5
		Horas de repaso para Convocatoria Ordinaria	2
		Horas destinadas a pruebas de evaluación para Convocatoria Ordinaria	5
		Horas de repaso para Convocatoria Extraordinaria	15
		Horas destinadas a realización de pruebas de evaluación para Convocatoria Extraordinaria	6
		Total 3ª Evaluación:	92
		Total curso:	225

La temporalización del módulo es orientativa. Debido a las características del mismo no es posible compartimentar las unidades de trabajo por evaluaciones, de modo que muchas de las unidades de trabajo se realizarán simultáneamente a lo largo de las 3 evaluaciones.

La temporalización de las evaluaciones en el Centro queda estipulada para las siguientes fechas:

- 1ª Evaluación: 1-2 de diciembre de 2022
- 2ª Evaluación: 28 de febrero y 1 de marzo de 2023
- 3ª Evaluación y Ordinaria: 5 de junio de 2023
- Evaluación Extraordinaria: 21 de junio de 2023

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

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.
- 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.

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

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 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.

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

5.2 INTERRELACIÓN POR UNIDADES DIDÁCTICAS

U.D.1 El entorno de trabajo: taller, mobiliario, maquinaria, utensilios, herramientas de un obrador de pastelería.				
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				
Resultado de aprendizaje	Criterio de evaluación	Concreción del criterio de evaluación	CONTENIDOS	Instrumentos de evaluación

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

RA nº 1: Pone a punto los equipos de elaboración de pastelería y repostería, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos.	a) Se ha interpretado la información contenida en los documentos asociados a la producción, relacionándola con los equipos a emplear. b) Se ha identificado el funcionamiento, la constitución y los dispositivos de seguridad de la maquinaria y equipos. c) Se han realizado las operaciones de 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.	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 procedimiento de eliminación de residuos 1. i.1. Conocer los procedimiento de limpieza de equipos	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.	– Examen teórico U.D. 1 (1ª Eval.) – Actividades U.D. 1 (1ª Eval.) – Actividades U.D. 1 (2ª Eval.) – Actividades U.D. 1 (3ª Eval.) -Rúbrica de las actividades de taller U.D. 1 (1ª Eval.)
--	---	--	--	---

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

U.D.2 Regeneración y conservación en un obrador de pastelería.

Objetivos:

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

Unidades de Competencia:

UC0305_2: Controlar el aprovisionamiento, el almacenamiento y la expedición de las materias primas y auxiliares y de los productos terminados y preparar los equipos y el utillaje a utilizar en los procesos de elaboración.

Resultado de aprendizaje	Criterio de evaluación	Concreción del criterio de evaluación	CONTENIDOS	Instrumentos de evaluación
RA nº3: Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición y aplicando las técnicas relacionadas. RA nº 4: Obtiene jarabes, coberturas, rellenos, cremas, baños y otras elaboraciones, describiendo y aplicando las técnicas de elaboración. RA nº 5: Decora el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.	3.j) Se han identificado las masas susceptibles de conservación por tratamiento de frío (refrigeración y/o congelación). 3.l) Se ha descrito el procedimiento de regeneración de elaboraciones congeladas. 4.j) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. 5.c) Se ha identificado el proceso de utilización o regeneración de productos que lo precisen. 5. h) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración	3. j.1. Identificar las masas susceptibles de conservación por tratamiento de frío (refrigeración y/o congelación). 3. l1. Describir procedimientos de regeneración de elaboraciones congeladas. 4. j.1. Deducir las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. 5. c.1. Identificar el proceso de utilización o regeneración de productos que lo precisen. 5. h.1. Deducir las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización	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. Refrigeración y/o congelación de productos de pastelería y repostería. Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo y naturaleza de la elaboración.	-Actividades términos culinarios. (1ª,2ª y 3ª Eval) -Actividades U.D. 4 (1ª, 2ª y 3ª Eval) -Examen teórico U.D. 4 (3ª Eval) -Rúbrica de las actividades de taller U.D. 4 (1ª, 2ª y 3ª Eval.)

U.D.3 Masas batidas y esponjadas.

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

Objetivo:

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

Competencia profesional:

- d) Elaborar productos de panadería, pastelería, repostería y confitería, controlando las operaciones según el manual de procedimientos.
- q) Mantener una actitud profesional de innovación en la creación de nuevos productos y mejora de procesos y técnicas de comercialización.
- 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.
- 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.
- n) Garantizar la protección ambiental utilizando eficientemente los recursos y recogiendo los residuos de manera selectiva.
- 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.
- 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.

Unidades de competencia:

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

UC0709_2: Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos.

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
--------------------------	------------------------	---------------------------------------	------------	----------------------------

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

RA n°2: Realiza operaciones básicas de pastelería y repostería reconociendo y aplicando los diversos procedimientos. RA n°3: Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición y aplicando las técnicas relacionadas.	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. 3.a) Se han reconocido las características generales de las masas y pastas básicas batidas. 3.b) Se han reconocido y caracterizado las elaboraciones más significativas de la pastelería y repostería aragonesa. 3.c) Se han caracterizado los diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de masas. 3.d) Se han identificado los productos más significativos obtenidos a partir de masas básicas. 3.e) Se han distinguido y realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases del proceso para elaborar masas básicas. 3.f) Se ha interpretado la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes. 3.g) Se han ajustado los ingredientes a cada producto y cantidad a elaborar. 3.h) Se ha controlado la temperatura, velocidad, tiempo y otros parámetros de elaboración de masas. 3.i) Se han comprobado las características físicas y organolépticas de las masas obtenidas y corregido las posibles desviaciones. 3.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. 3.m) Se han aplicado las normas de higiene alimentaria y de seguridad laboral.	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 3. a. 1. Reconocer las características generales de las masas y pastas básicas (azucaradas, batidas, escaldadas, hojaldre). 3. b.1. Recocer y caracterizar las elaboraciones más significativas de la pastelería y repostería aragonesa. 3. c.1. Caracterizar los diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de masas y pastas. 3. d.1. Identificar los productos más significativos obtenidos a partir de masas y pastas básicas. 3. e.1. Distinguir y realizar las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases del proceso para elaborar masas y pastas básicas	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. 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. Formulación. 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. Formulación. 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. Formulación. 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. Formulación. 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. Refrigeración y/o congelación de productos de pastelería y repostería.	-Actividades términos culinarios. (1ª Eval) -Actividades U.D. 3 (1ª Eval) -Examen teórico U.D. 3 (1ª Eval) -Rúbrica de las actividades de taller U.D. 3 (1ª Eval.)
---	---	---	---	--

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

U.D.4 Cremas, rellenos dulces y salados.

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
--------------------------	------------------------	---------------------------------------	------------	----------------------------

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

RA nº2: Realiza operaciones básicas de pastelería y repostería reconociendo y aplicando los diversos procedimientos. RA nº4: Obtiene jarabes, coberturas, rellenos, cremas, baños y otras elaboraciones, describiendo y aplicando las técnicas de elaboración.	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. 4.a) Se han clasificado y caracterizado los diferentes tipos de rellenos, cremas, etc., en función de sus especificidades y aplicaciones. 4.b) Se han caracterizado los diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de cremas, rellenos, 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.k) 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 4. a.1. Caracterizar los diferentes tipos de rellenos, cremas, etc., en función de sus especificidades y aplicaciones. 4. b.1. Caracterizar los diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de cremas, rellenos, 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	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. 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.	-Actividades términos culinarios. (1ª, 2ª y 3ª Eval) -Actividades U.D. 4 (1ª, 2ª y 3ª Eval) -Examen teórico U.D. 4 (3ª Eval) -Rúbrica de las actividades de taller U.D. 4 (1ª, 2ª y 3ª Eval.)
--	--	---	---	---

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

U.D.5 Cubiertas, baños y jarabes.

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
--------------------------	------------------------	---------------------------------------	------------	----------------------------

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

RA nº2: Realiza operaciones básicas de pastelería y repostería reconociendo y aplicando los diversos procedimientos. RA nº4: Obtiene jarabes, coberturas, rellenos, cremas, baños y otras elaboraciones, describiendo y aplicando las técnicas de elaboración.	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. 4.a) Se han clasificado y caracterizado los diferentes tipos de coberturas, baños, jarabes, etc., en función de sus especificidades y aplicaciones. 4.b) Se han caracterizado los diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de coberturas, baños, jarabes, 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.k) 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. 4. a.1. Caracterizar los diferentes tipos de baños, coberturas, etc., en función de sus especificidades y aplicaciones. 4. b.1. Caracterizar los diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de 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	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. Cremas de pastelería/repostería. Descripción, análisis, clasificación y aplicaciones. Formulación. 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. Formulación. 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. Formulación. 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. Formulación. 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. Formulación. 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.	-Actividades términos culinarios. (1ª, 2ª y 3ª Eval) -Actividades U.D. 5 (1ª, 2ª y 3ª Eval) -Examen teórico U.D. 5 (3ª Eval) -Rúbrica de las actividades de taller U.D. 5 (1ª, 2ª y 3ª Eval.)
--	--	--	---	--

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

U.D.6 Masas hojaldradas.

Objetivo:

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

Competencia profesional:

- d) Elaborar productos de panadería, pastelería, repostería y confitería, controlando las operaciones según el manual de procedimientos.
- q) Mantener una actitud profesional de innovación en la creación de nuevos productos y mejora de procesos y técnicas de comercialización.
- 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.
- 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.
- n) Garantizar la protección ambiental utilizando eficientemente los recursos y recogiendo los residuos de manera selectiva.
- 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.
- 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.

Unidades de competencia:

- UC0306_2: Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería.
- UC0709_2: Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos.
- 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
--------------------------	------------------------	---------------------------------------	------------	----------------------------

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

RA nº2: Realiza operaciones básicas de pastelería y repostería reconociendo y aplicando los diversos procedimientos. RA nº3: Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición y aplicando las técnicas relacionadas.	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. 3.a) Se han reconocido las características generales de las masas y pastas básicas hojaldradas. 3.b) Se han reconocido y caracterizado las elaboraciones más significativas de la pastelería y repostería aragonesa. 3.c) Se han caracterizado los diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de masas hojaldradas. 3.d) Se han identificado los productos más significativos obtenidos a partir de masas hojaldradas. 3.e) Se han distinguido y realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases del proceso para elaborar masas hojaldradas. 3.f) Se ha interpretado la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes. 3.g) Se han ajustado los ingredientes a cada producto y cantidad a elaborar. 3.h) Se ha controlado la temperatura, velocidad, tiempo y otros parámetros de elaboración de masas hojaldradas. 3.i) Se han comprobado las características físicas y organolépticas de las masas obtenidas y corregido las posibles desviaciones. 3.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. 3.m) Se han aplicado las normas de higiene alimentaria y de seguridad laboral.	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 3. a. 1. Reconocer las características generales de las masas y pastas básicas (azucaradas, batidas, escaldadas, hojaldradas). 3. b.1. Reconocer y caracterizar las elaboraciones más significativas de la pastelería y repostería aragonesa. 3. c.1. Caracterizar los diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de masas y pastas. 3. d.1. Identificar los productos más significativos obtenidos a partir de masas y pastas básicas. 3. e.1. Distinguir y realizar las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases del proceso para elaborar masas y pastas básicas	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. 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 hojaldrado. Tipos de hojaldrado 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. Refrigeración y/o congelación de productos de pastelería y repostería.	-Actividades términos culinarios. (2ª Eval) -Actividades U.D. 6 (2ª Eval) -Examen teórico U.D. 6 (2ª Eval) -Rúbrica de las actividades de taller U.D. 6 (2ª Eval.)
---	---	--	--	--

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

U.D.7 Masas escaldadas.

Objetivo:

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

Competencia profesional:

- d) Elaborar productos de panadería, pastelería, repostería y confitería, controlando las operaciones según el manual de procedimientos.
- q) Mantener una actitud profesional de innovación en la creación de nuevos productos y mejora de procesos y técnicas de comercialización.
- 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.
- 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.
- n) Garantizar la protección ambiental utilizando eficientemente los recursos y recogiendo los residuos de manera selectiva.
- 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.
- 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.

Unidades de competencia:

- UC0306_2: Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería.
- UC0709_2: Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos.
- 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
--------------------------	------------------------	---------------------------------------	------------	----------------------------

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

RA nº2: Realiza operaciones básicas de pastelería y repostería reconociendo y aplicando los diversos procedimientos. RA nº3: Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición y aplicando las técnicas relacionadas.	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. 3.a) Se han reconocido las características generales de las masas y pastas escaldadas. 3.b) Se han reconocido y caracterizado las elaboraciones más significativas de la pastelería y repostería aragonesa. 3.c) Se han caracterizado los diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de masas escaldadas. 3.d) Se han identificado los productos más significativos obtenidos a partir de masas escaldadas. 3.e) Se han distinguido y realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases del proceso para elaborar masas escaldadas. 3.f) Se ha interpretado la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes. 3.g) Se han ajustado los ingredientes a cada producto y cantidad a elaborar. 3.h) Se ha controlado la temperatura, velocidad, tiempo y otros parámetros de elaboración de masas escaldadas. 3.i) Se han comprobado las características físicas y organolépticas de las masas obtenidas y corregido las posibles desviaciones. 3.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. 3.m) Se han aplicado las normas de higiene alimentaria y de seguridad laboral.	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 3. a. 1. Reconocer las características generales de las masas y pastas básicas (azucaradas, batidas, escaldadas, hojaldre). 3. b.1. Recocer y caracterizar las elaboraciones más significativas de la pastelería y repostería aragonesa. 3. c.1. Caracterizar los diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de masas y pastas. 3. d.1. Identificar los productos más significativos obtenidos a partir de masas y pastas básicas. 3. e.1. Distinguir y realizar las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases del proceso para elaborar masas y pastas básicas	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. 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. Formulación. 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. Formulación. 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. Formulación. 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. Formulación. 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. Refrigeración y/o congelación de productos de pastelería y repostería	-Actividades términos culinarios. (3ª Eval) -Actividades U.D. 7 (3ª Eval) -Examen teórico U.D. 7 (3ª Eval) -Rúbrica de las actividades de taller U.D. 7 (3ª Eval.)
---	--	---	--	--

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

U.D.8 Masas azucaradas.

Objetivo:

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

Competencia profesional:

- d) Elaborar productos de panadería, pastelería, repostería y confitería, controlando las operaciones según el manual de procedimientos.
- q) Mantener una actitud profesional de innovación en la creación de nuevos productos y mejora de procesos y técnicas de comercialización.
- 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.
- 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.
- n) Garantizar la protección ambiental utilizando eficientemente los recursos y recogiendo los residuos de manera selectiva.
- 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.
- 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.

Unidades de competencia:

- UC0306_2: Realizar y/ o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería.
- UC0709_2: Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos.
- 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
--------------------------	------------------------	---------------------------------------	------------	----------------------------

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

RA nº2: Realiza operaciones básicas de pastelería y repostería reconociendo y aplicando los diversos procedimientos. RA nº3: Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición y aplicando las técnicas relacionadas	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. 3.a) Se han reconocido las características generales de las masas y pastas azucaradas. 3.b) Se han reconocido y caracterizado las elaboraciones más significativas de la pastelería y repostería aragonesa. 3.c) Se han caracterizado los diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de masas azucaradas. 3.d) Se han identificado los productos más significativos obtenidos a partir de masas azucaradas. 3.e) Se han distinguido y realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases del proceso para elaborar masas azucaradas. 3.f) Se ha interpretado la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes. 3.g) Se han ajustado los ingredientes a cada producto y cantidad a elaborar. 3.h) Se ha controlado la temperatura, velocidad, tiempo y otros parámetros de elaboración de masas azucaradas. 3.i) Se han comprobado las características físicas y organolépticas de las masas obtenidas y corregido las posibles desviaciones. 3.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. 3.m) Se han aplicado las normas de higiene alimentaria y de seguridad laboral.	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 3. a. 1. Reconocer las características generales de las masas y pastas básicas (azucaradas, batidas, escaldadas, hojaldre). 3. b.1. Recocer y caracterizar las elaboraciones más significativas de la pastelería y repostería aragonesa. 3. c.1. Caracterizar los diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de masas y pastas. 3. d.1. Identificar los productos más significativos obtenidos a partir de masas y pastas básicas. 3. e.1. Distinguir y realizar las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases del proceso para elaborar masas y pastas básicas	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. 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. Formulación. 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. Formulación. 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. Formulación. 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. Formulación. 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. Refrigeración y/o congelación de productos de pastelería y repostería	-Actividades términos culinarios. (2ª y 3ª Eval) -Actividades U.D. 8 (2ª y 3ª Eval) -Examen teórico U.D. 8 (2ª y 3ª Eval) -Rúbrica de las actividades de taller U.D. 8 (2ª y 3ª Eval.)
--	--	---	--	--

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

U.D.9 Decoración y acabados.

Objetivo:

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

Competencia profesional:

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

Unidad de Competencia:

UC710_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
RA nº5: 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.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.	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.	-Actividades términos culinarios. (1ª, 2ª y 3ª Eval) -Actividades U.D. 9 (1ª, 2ª y 3ª Eval) -Examen teórico U.D. 9 (3ª Eval) -Rúbrica de las actividades de taller U.D. 8 (1ª, 2ª y 3ª Eval.)

6.- METODOLOGÍA DIDÁCTICA DE CARÁCTER GENERAL.

De acuerdo a la ORDEN de 29 de mayo de 2008, la metodología didáctica de la formación profesional promoverá la integración de los contenidos científicos, tecnológicos y organizativos, proporcionando una visión global y coordinada de los procesos productivos en los que debe intervenir el profesional correspondiente. Asimismo, favorecerá en el alumnado la capacidad para aprender por sí mismo y para trabajar en equipo, dando una visión global y coordinada de los procesos productivos en los que debe intervenir.

Se facilitarán y potenciarán las clases participativas a través de actividades que favorezcan la iniciativa del alumnado y el proceso de autoaprendizaje.

La metodología deberá tener un carácter integrador. Se realizarán actividades teórico-prácticas para facilitar la captación de conceptos y la adquisición de habilidades y destrezas, así el alumno/a puede aplicar inmediatamente los conocimientos adquiridos y comprobar los resultados prácticos.

Así pues, las decisiones metodológicas (cómo enseñar) que se han tomado han sido con motivo de concretar el papel que va a desempeñar el profesor en función de promover el aprendizaje significativo de los contenidos a través de un tipo de tareas a realizar por los alumnos/as (individualmente o en partidas de trabajo), teniendo en cuenta, el tiempo y el espacio en el que la actividad se llevará a cabo, los recursos que se van a utilizar, etc.

De las diversas metodologías a utilizar, se han elegido aquellas procurando atender a los contenidos básicos del Módulo. Así pues, en función de dichos contenidos, las enseñanzas de este módulo se impartirán con una metodología flexible y abierta como principio general, basada en el aprendizaje significativo como base del auto aprendizaje y adaptada a las condiciones, capacidades y necesidades personales del alumnado, de forma que permitan la conciliación del aprendizaje con otras actividades y responsabilidades, otorgando sentido al trabajo en el aula (clase para la teoría y taller para la práctica).

Se trata de una propuesta de enseñanza y aprendizaje que permite el logro de las competencias profesionales del currículo, por medio de un conjunto de acciones o tareas, interacciones y recursos planeados y orientados a la resolución de un problema, con el fin de llegar a la elaboración de un(os) producto(s) concreto(s).

PRINCIPIOS METODOLÓGICOS

A continuación, enumeramos los siguientes principios metodológicos:

- El protagonista del proceso de enseñanza-aprendizaje es el alumno, siendo la tarea del profesor la de ejercer de guía, mediador y facilitador de aprendizajes. De aquí la importancia de desarrollar una metodología activa, participativa, promoviendo el diálogo y la participación.

PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

- La necesidad de elegir situaciones de aprendizaje sugerentes, atractivas y relevantes para el grupo. Es fundamental que los estudiantes se encuentren motivados para que puedan comprometerse de manera activa en el proceso de enseñanza-aprendizaje. Se plantean aquí metodologías de dinámicas de grupo.
- Continuando con el enfoque constructivo del proceso de enseñanza-aprendizaje, partiremos siempre de la idea previa de los alumnos/as para lograr un aprendizaje significativo, que proporcione el relacionar los conocimientos y experiencias vividas, con los nuevos contenidos del módulo profesional. Para ello, comenzaremos cada Unidad de Trabajo con una batería de preguntas iniciales que permita diagnosticar los conocimientos previos del alumnado y del que se recojan las ideas previas para poder partir de ellas, adaptar el proceso de enseñanza aprendizaje.
- La finalidad terminal de la Formación Profesional es lograr la inserción laboral del alumnado, por ello, consideramos esencial la potenciación de la aplicación práctica de los nuevos conocimientos que permita al alumno verificar la utilidad y el interés de lo que va aprendiendo y, logre, así, un aprendizaje funcional que le permita trasladar los aprendizajes adquiridos a otros entornos y situaciones laborales. Por esta razón, se ha incluido en todas las Unidades de Trabajo como contenidos procedimentales, la elaboración de un gran número de actividades prácticas que se diseñarán lo más próximo a la realidad y al entorno socio laboral de alumno.
- Un proceso de enseñanza que desarrolle el “aprender a aprender”. Uno de los objetivos básicos que debemos proponernos es que el alumno “aprenda a aprender” al ser esta una de las capacidades básicas que debe conocer para enfrentarse al mercado laboral (necesidad de una continua adaptación a los cambios tecnológicos, los cambios de funciones, la movilidad geográfica o a la inestabilidad en el empleo). Para desarrollar esta capacidad, se plantearán actividades que favorezcan la búsqueda autónoma de información o el análisis autónomo de documentación de manera individual o en grupo.
- Los principios de individualización y personalización han de dirigir la labor educativa, teniendo en cuenta la atención a la diversidad como elemento enriquecedor de esa labor. Se atenderán a los diferentes ritmos de aprendizaje de cada alumno, a través del planteamiento de actividades de refuerzo o ampliación cuando sean necesarias, así como trabajos individuales fuera del horario lectivo.
- Para aplicar de una manera adecuada estos criterios metodológicos, es fundamental crear en el aula un clima de respeto y escucha. El clima cordial y afectivo del aula condiciona todo el proceso de enseñanza-aprendizaje. Por ello, es esencial trabajar una relación de respeto,

PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

aceptación y reconocimiento entre profesor y alumnado. Por otro lado, es importante fomentar la confianza, motivación y participación entre ellos.

- Se tendrá presente la necesidad de favorecer el trabajo en equipo como anticipo de la realidad laboral en la que deben insertarse los alumnos/as, y como medio de desarrollo de actitudes de solidaridad y de participación.
- Este modelo didáctico propuesto ha de entenderse como un modelo abierto y flexible, en el que cabe introducir todas las modificaciones que se crean pertinentes y necesarias y que se pongan de manifiesto a lo largo del proceso de enseñanza-aprendizaje.

En resumen, se seguirá una metodología activa y participativa que facilite la interacción, fomente la responsabilidad sobre el aprendizaje, asegure la motivación, favorezca la modificación o adquisición de nuevas actitudes, posibilite el desarrollo de habilidades y potencie la evaluación como un proceso de retroalimentación continua.

METODOLOGÍAS APLICADAS

Cada unidad partirá de una explicación previa que se irá ampliando con apuntes, fotocopias, transparencias y aclaraciones aportadas por la profesora.

En el aula clase:

- a) La metodología a seguir será personalizada, atendiendo a los alumnos de forma individual, en función de sus capacidades.
- b) Se tendrán en cuenta los conocimientos previos de los alumnos, valorándose y adecuando a ellos los contenidos a desarrollar.
- c) El profesor explicará los contenidos teóricos y cuando sea necesario los alumnos realizarán trabajos de forma individual o en grupo.

Estas orientaciones se llevarán a cabo **en la práctica** aplicando, básicamente, los siguientes métodos:

1. Método expositivo: Exposición del tema por parte del profesor.

El profesor explicará las características fundamentales, recursos y aquellas observaciones que estime oportunas sobre la actividad a realizar (haciendo si estima oportuno, intervenir constantemente al alumno mediante preguntas para detectar el interés de los alumnos, si el nivel inicial es correcto, etc.).

2. Método demostrativo: La comunicación se transmite utilizando métodos audiovisuales y las TIC-; ayudando al aprendizaje por imitación (al ver el vídeo de cómo realizar una técnica o elaboración culinaria) por medio de la demostración teórica de la tarea de lo que luego será plasmado en la práctica. Hemos de indicar que debe estar coordinada y de forma coherente con las enseñanzas prácticas en el taller de cocina.

PROCESOS BÁSICOS DE PASTERÍA Y REPOSTERÍA

El profesor realiza el proceso de enseñanza-aprendizaje resaltando los puntos clave, enfatizando en el “cómo se hace”.

3. **Metodología Interactiva:** El profesor intercambia la información pertinente sobre el tema o contenido a tratar mediante el debate o diálogo, lo que favorece la participación de alumnado.

4. **Metodología de Investigación:** Se propone al alumnado que elaboren sus propias recetas, lo que lleva al “aprender haciendo”... ¿Cómo elaborarlas?, con el fin de proporcionar actividades que logren despertar el interés del alumnado y permitiéndoles, intercambiar ideas y debatir entre ellos acerca de la mejor manera de llevarlas a cabo y fomentando, a fin y al cabo, la capacidad de trabajar de forma autónoma del alumnado.

En el Aula-Taller:

Al tratarse de un módulo en el cual se tienen que desarrollar las habilidades manuales y el sentido práctico aplicado al trabajo, la mayor parte de la asignatura se desarrollará en el obrador. Constará de una explicación teórica seguida de respuestas a posibles dudas, así como ejemplificación práctica por parte del profesor para que posteriormente el alumnado pueda realizar la correspondiente(s) elaboración(es) en cada partida; puesto que esta organización por partidas de trabajo favorecer el aprendizaje entre iguales.

Así pues, para impartir las clases prácticas, estas orientaciones se llevarán a cabo aplicando, básicamente, los siguientes métodos:

1. **Método por elaboración:** El profesor y el alumno intervienen conjuntamente y activamente en la formación. El aprendizaje se elabora mediante “acción y aplicación” “aprender haciendo” por elaboración. El profesor dirige, orienta y posibilita el aprendizaje observando y corrigiendo los fallos del alumno hasta que asimile de forma teórica y práctica la perfecta ejecución de las actividades prácticas.

2. **Método demostrativo:** La comunicación se transmite en función de la práctica por la que el profesor enseña al alumno por medio de la demostración coordinada la tarea.

El profesor realiza la práctica resaltando los puntos clave con especial hincapié en “el cómo se hace”.

3. **Método de descubrimiento “activo-reproductivo”:** Este método se centra mucho en la reproducción del contenido, puesto que han de reproducir las explicaciones y ejecuciones prácticas del docente en el taller de pastelería, conducentes a la puesta en práctica del trabajo en el aula-taller; para luego permanecer pasivo hasta que el alumno no solicita ayuda. De esa forma, es el alumnado quien participa activamente en el aprendizaje por imitación, como ocurre al presentar modelos concretos para que el alumnado aplique y practique, y que sea capaz de hacer ensayos suficientes hasta que adquiera autonomía en la ejecución. (Por ejemplo, aprender a realizar una elaboración a través de una receta que se le proporciona con el fin de que les sirva de guía).

PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

4. **Metodología Interactiva:** El profesor intercambia la información pertinente sobre el tema o contenido a tratar mediante la prestación de ayuda en la elaboración de los diferentes procesos culinarios, lo que favorece la participación de alumnado.

La metodología a utilizar en este grupo se dividirá en 2 partes. Una primera que abarcará la parte teórica del módulo (que se desarrollará en el aula común). Por lado, la segunda parte abarcará la práctica en la que se irán desarrollando las técnicas aprendidas en la parte teórica, todo ello girará en torno a las elaboraciones y oferta gastronómica que se realice en el Centro.

7.- PROCESO DE EVALUACIÓN DEL ALUMNADO.7.1.PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN

La evaluación del aprendizaje del alumnado es un instrumento que permite valorar de forma objetiva su proceso formativo. Tendrá por objeto la valoración del nivel de progreso alcanzado por el/la alumno/a a lo largo de todo su proceso formativo, tomando como referencia los criterios de evaluación del módulo profesional, así como los objetivos generales del ciclo formativo.

Desde un punto de vista general, el proceso de evaluación se va a realizar en base a tres perspectivas:

- **Evaluación formativa:** Su objetivo es mejorar el proceso educativo durante su fase de desarrollo. En ella se evalúa el proceso de enseñanza-aprendizaje y proporciona información a profesores y alumnos para poder corregir las deficiencias encontradas en el transcurso del proceso educativo.
- **Evaluación sumativa:** Su objetivo es medir la eficacia general del proceso educativo una vez se ha desarrollado. Tiene carácter final y servirá para tomar las decisiones en cuanto a calificación final, promoción y titulación de los alumnos, así como de base del contenido orientador que debe darse a los alumnos (estudios posteriores, promoción, dedicación laboral, etc...).
- **Evaluación continua:** Entendiendo que, constantemente se está evaluando al alumno. De esta forma, se van corrigiendo y rectificando de forma progresiva la falta de nivel y el posible error en el aprendizaje del alumno, sin necesidad de hacer recuperaciones puntuales.

La aplicación del proceso de evaluación continua requiere la asistencia regular a las clases y actividades programadas para el módulo. **Perderá el derecho a la evaluación continua todo alumno que tenga un porcentaje de faltas de asistencia superior al 15 % de la carga horaria total del módulo (224 horas anuales x 15% es igual a 34 faltas) justificadas o no. Estarán exentos de dicha restricción aquellos alumnos que tengan que conciliar el aprendizaje con la actividad laboral, circunstancia que deberá quedar convenientemente acreditada, en este caso, el porcentaje será de un 35% de faltas de asistencia (224 horas anuales x 35% es igual a 79**

PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

faltas). 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.

En tal caso, o en cualquier otro que conlleve la pérdida al derecho a la evaluación continua, el alumno/a pasará a una prueba final en junio coincidente con la evaluación ordinaria y/o extraordinaria. Dicha casuística queda recogida en la siguiente normativa:

ORDEN de 26 de octubre de 2009, de la Consejera de Educación, Cultura y Deporte, que regula la matriculación, evaluación y acreditación académica del alumnado de Formación Profesional en los centros docentes de la Comunidad Autónoma de Aragón.

RESOLUCIÓN de 15 de marzo de 2010, de la Directora General de Formación Profesional y Educación Permanente, por la que se dictan instrucciones para el desarrollo de la Orden de 26 de octubre de 2009, de la Consejera de Educación, Cultura y Deporte, que regula la matriculación, evaluación y acreditación académica del alumnado de Formación Profesional en los centros docentes de la Comunidad Autónoma de Aragón.

Por otra parte, la no asistencia al Centro durante 10 días lectivos consecutivos sin comunicación alguna por parte del alumno causa su baja en el Centro, salvo causas de fuerza mayor debidamente justificadas.

Los criterios de evaluación establecen el nivel aceptable de consecución de la capacidad correspondiente y, en consecuencia, los resultados mínimos que deben ser alcanzados en el proceso de enseñanza-aprendizaje.

7.2. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

Los instrumentos que se van a utilizar para evaluar el proceso de enseñanza – aprendizaje de los alumnos van a ser los siguientes:

1. La observación sistemática del trabajo realizado por los alumnos en el aula taller de pastelería, tanto de carácter individual como grupal. Se realizará mediante anecdotario ó bitácora diario, utilizando escalas de observación y listas de control mediante rúbricas para la consecución de los Resultados de Aprendizaje. Las utilizaremos para la parte procedimental.

En la parte PROCEDIMENTAL, evaluaremos:

- Verifica la disponibilidad de todos los elementos (materias primas, equipos y maquinaria) previo al desarrollo de tareas.
- Orden, limpieza y eliminación de residuos.
- Cumple la normativa higiénico-sanitaria de seguridad laboral y protección ambiental.
- Ajusta la formulación de las diferentes elaboraciones a las cantidades a elaborar.
- Evita el consumo innecesario de recursos.

PROCESOS BÁSICOS DE PASTERERÍA Y REPOSTERÍA

- Distingue, organiza y secuencia las diferentes fases del proceso de producción.
- Controla la temperatura, velocidad, tiempo y reposo de las elaboraciones.
- Aplica el método, técnica o proceso necesario para la obtención del producto final.
- Compara y corrige los productos obtenidos con las especificaciones de elaboraciones.
- Conserva y regenera adecuadamente las materias primas y elaboraciones.

Los datos relativos a estos parámetros, serán recogidos en la ficha individual de cada alumno para ser valorados y ponderados de la siguiente manera:

- Si el alumno/a no adquiere los procedimientos se valorará en la rúbrica con 0 puntos.
- Si el alumno/a adquiere de forma correcta los procedimientos se valorará con 0,35 puntos.
- Si el alumno/a desarrolla los procedimientos se valorará con 0,7 puntos.

Está terminantemente prohibido el uso de móviles en el transcurso tanto de las clases teóricas como prácticas, excepto para hacer fotos de las elaboraciones, controlar tiempos de cocinado o cuando la profesora estime oportuno el uso del móvil de forma didáctica y pedagógica.

Los alumnos dispondrán de 30 días naturales, desde el inicio de las clases, para adquirir el uniforme y el material necesario para el taller de pastelería. Los alumnos deben asistir al taller de pastelería con el uniforme completo y limpio, no pueden entrar al taller ni con mochilas ni bolsas.

No se admite ningún tipo de joya (pulseras, anillos, pendientes, piercing, reloj, collares,.....)

Al taller de pastelería se accederá con el pelo recogido debajo del gorro y con una mascarilla.

Se dispondrá de 10 minutos de tiempo al comenzar las clases y otros 10 minutos de tiempo al finalizarlas para cambiarse de ropa en los vestuarios correspondientes y habilitados para tal fin.

No está permitido ni comer, ni beber, ni masticar chicle dentro de los talleres y aulas.

2. Exámenes, pruebas y controles: Se realizarán de forma individual y por escrito, salvo la parte práctica de los mismos que requiera ejecución manual. Podrán ser de tipo práctico, teórico-práctico o teórico y se publicará su fecha de realización, que podrá ser acordada entre los alumnos y el profesor. En cada una de las evaluaciones, coincidentes con cada trimestre lectivo, se realizará al menos un examen. **No se establecen pruebas de recuperación sobre la materia impartida de forma teórica ni práctica, tal y como hemos indicado anteriormente con la evaluación continua.**

También se realizarán **exámenes específicos** para aquellos alumnos que hubieran **perdido el derecho a la evaluación continua**. En estos casos los alumnos realizarán, en primer lugar, una prueba teórica, en la que al menos será necesario sacar como mínimo 5 puntos sobre 10 para poder acceder a la prueba práctica en la que también será necesario obtener, como mínimo 5 puntos sobre 10, para obtener aprobado o superado el módulo profesional. Estos exámenes coincidirán en el tiempo con las convocatorias Ordinarias y Extraordinarias que el alumno tiene durante el mes de junio.

Para la realización de exámenes prácticos, el alumno deberá asistir con su uniforme de trabajo completo y con sus herramientas en perfecto estado de uso, de no ser así, o de contravenir las

PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

normas básicas de higiene, manipulación y seguridad en el trabajo, el alumno no podrá realizar la prueba de examen y será calificado con 1 punto.

Si la profesora observa que un alumno está copiando en un examen, ya sea teórico o práctico, lo calificará con cero puntos.

Para poder realizar un examen, ya sea teórico o práctico, el alumno deberá depositar encima de la mesa del profesor su teléfono móvil, en modo silencio, solo en ese caso la profesora le hará entrega del examen para su realización.

3. Análisis de las producciones del alumnado (informes, trabajos, fomento de la lectura, etc.):

Son de carácter individual y grupal. Se evaluarán mediante rúbricas. Que podrá constar tanto de los contenidos desarrollados de forma teórica como práctica.

Si el alumno entrega los trabajos y/o ejercicios encomendados fuera del plazo establecido por la profesora, estos se calificarán con un punto menos por cada día lectivo de retraso en la entrega.

7.3. CONVOCATORIAS DE EVALUACIÓN

Este módulo contará con los siguientes periodos de evaluación: evaluación inicial no puntuable y acorde a los contenidos a los contenidos que se van a impartir en el módulo profesional, 1ª, 2ª, 3ª evaluación, así como la convocatoria ordinaria del mes de junio y evaluación extraordinaria de junio.

Será necesario obtener el aprobado en la 3ª evaluación (5 puntos o más sobre 10) para considerar el módulo aprobado. En caso de obtener una calificación negativa en esta evaluación (menor de 5 puntos sobre 10), se considerará el módulo no superado y se informará a los alumnos, con carácter inmediato y por escrito a través del "Informe de evaluación negativa", de las actividades de recuperación necesarias. Este informe deberá entregarse al tutor del alumno/a, para que, junto con el boletín de notas, se le haga entrega al alumno/a. El alumno/a también podrá contar con la evaluación extraordinaria de junio.

En régimen presencial, los alumnos tendrán derecho a cuatro 4 convocatorias de evaluación final, distribuidas en 2 por cada curso académico. La primera convocatoria de evaluación final será a principios del mes de junio y la segunda convocatoria a finales del mes de junio, salvo que con objeto de no agotar el número de convocatorias de evaluación previstas, el alumno o sus representantes legales soliciten ante la dirección del Centro, la renuncia a la evaluación y calificación de alguna de las convocatorias, en los términos establecidos en el Artículo 4 de la Orden de 26 de Octubre de 2009.

motivos y adjuntando la documentación necesaria para justificar los motivos alegados en su solicitud.

7.4. EVALUACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN

PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

Todo el proceso de evaluación, en sus distintos aspectos, debe servir para reflexionar, cambiar lo inadecuado y mejorar año tras año la práctica docente, las programaciones didácticas y el desarrollo de las enseñanzas.

Como elementos de ayuda para la realización de esta evaluación, se cumplimentará la siguiente documentación:

- Cuaderno registro diario de clases.
- Cuaderno del profesor.
- De forma mensual, se tratará el seguimiento de las programaciones, así como la coordinación entre módulos, adoptando los acuerdos que se estimen convenientes.
- La documentación anteriormente referida será utilizada para hacer los cambios que se estimen convenientes en la programación del nuevo curso.

7.5. EVALUACIÓN DE LA PRÁCTICA DOCENTE Y DEL PROCESO DE ENSEÑANZA

Como norma general, se estará a lo dispuesto en el Proyecto Curricular del Ciclo Formativo.

Como instrumentos y fuentes de información que aporten datos significativos para evaluar la práctica docente y los procesos de enseñanza, se cuentan los siguientes:

- Reuniones de departamento y acuerdos pedagógicos alcanzados en las mismas.
- Resultados académicos del alumnado, en cada una de las evaluaciones.

A partir de los datos y valoraciones obtenidas en cada uno de los apartados citados se realizarán los cambios y modificaciones necesarias para mejorar las debilidades detectadas o para consolidar las fortalezas observadas, si procede.

8.- CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Los criterios de evaluación establecen el nivel aceptable de consecución de la capacidad correspondiente y, en consecuencia, los resultados mínimos que deben ser alcanzados en el proceso de enseñanza-aprendizaje.

Teniendo en cuenta los diferentes instrumentos que se van a utilizar para evaluar el aprendizaje de los alumnos, la nota correspondiente a cada trimestre se obtendrá como resultado de valorar los siguientes apartados:

Calificación de contenidos conceptuales: 30% (de 0 a 3 puntos): La evaluación se llevará a cabo sobre los contenidos teóricos de todas y cada una de las unidades didácticas. Los instrumentos de evaluación se basan en pruebas, controles o ejercicios puntuables (escritos u orales), de carácter individual y/o grupal en las que se indicarán sus criterios de calificación y que deberán entregar a la profesora en tiempo y forma.

PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

Si un alumno entrega los trabajos y/o ejercicios encomendados fuera del plazo establecido por la profesora estos se calificarán con un punto menos por cada día lectivo de retraso en la entrega.

Se realizará como mínimo un ejercicio puntuable por evaluación, que podrá constar tanto de los contenidos desarrollados de forma teórica como práctica.

Calificación de contenidos procedimentales: 70% (de 0 a 7 puntos): La evaluación se realizará sobre las clases de aplicación directa que correspondan a cada unidad didáctica. Los instrumentos de evaluación se basan en la observación diaria de los ejercicios y/o los trabajos prácticos encomendados en pastelería, para los cuales hay una rúbrica, teniendo en cuenta los siguientes criterios de evaluación:

- 1.g) Verifica la disponibilidad de todos los elementos (materias primas, equipos y maquinaria) previo al desarrollo de tareas.
- 1.i) Orden, limpieza y eliminación de residuos.
- 1.j) 2.g) 3.n) 4.k) 5.j) Cumple la normativa higiénico-sanitaria de seguridad laboral y protección ambiental.
- 3.g) 4.f) Ajusta la formulación de las diferentes elaboraciones a las cantidades a elaborar.
- 2.f) Evita el consumo innecesario de recursos.
- 3.e) Distingue, organiza y secuenciar las diferentes fases del proceso de producción.
- 3.h) 4.h) Controla la temperatura, velocidad, tiempo y reposo de las elaboraciones.
- 3.c) Aplica el método, técnica o proceso necesario para la obtención del producto final.
- 3.j) 4.i) 5.h) Compara y corrige los productos obtenidos con las especificaciones de elaboraciones.
- 3.m) 4.j) 5.i) Conserva y regenera adecuadamente las materias primas y elaboraciones.

Para hallar la nota exacta por evaluaciones se sacarán:

La media aritmética de la nota obtenida en los trabajos, controles, exámenes, ejercicios, fichas (contenidos conceptuales).

La media aritmética de las notas tomadas en el aula-taller de pastelería (contenidos procedimentales).

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

30% para conceptos

70% para procedimientos

El cálculo de los porcentajes se realizará con ayuda de una aplicación Excel confeccionada al efecto y que tendrá su reflejo en el cuaderno del profesor.

Todos los apartados se valorarán de 1 a 10 puntos, siendo necesario, obtener un mínimo de 5 puntos para superar satisfactoriamente la evaluación y por consiguiente el módulo.

El resultado de cada evaluación se expresará mediante una calificación numérica, sin emplear decimales en una escala de uno a diez, que irá acompañada de los siguientes términos: Insuficiente

PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

(IN) para las calificaciones negativas; Suficiente (SU), Bien (BI), Notable (NT) o Sobresaliente (SB) para las calificaciones positivas, aplicándose las siguientes correspondencias:

Insuficiente: 1, 2, 3 o 4.

Suficiente: 5.

Bien: 6.

Notable: 7 u 8.

Sobresaliente: 9 o 10.

Los decimales obtenidos en el cálculo de la nota se redondearán al entero más próximo aplicando los criterios establecidos para el redondeo de cifras. Ejemplo: 6,60→7, 5,50→6, 5,40→5).

Un alumno podrá ser calificado con cero puntos en todos los apartados en el caso de que actúe sin respeto a las normas de higiene y seguridad en el trabajo, o en caso de falta de respeto a compañeros y profesores.

Para poder aplicar estos porcentajes, el alumno no puede superar el 15% de faltas de asistencia, justificadas o no justificadas, sobre el cómputo total de horas del módulo (34 horas). En tal caso, o en cualquier otro que conlleve la pérdida al derecho a la evaluación continua, el alumno pasará a una prueba final en junio coincidente con la evaluación ordinaria y/o extraordinaria.

En esta prueba el alumno será evaluado mediante una prueba teórica, en la que al menos será necesario sacar como mínimo 5 puntos sobre 10 para poder acceder a la prueba práctica en la que también será necesario obtener, como mínimo 5 puntos sobre 10, para obtener aprobado o superado el módulo profesional. Dicha casuística queda recogida en la siguiente normativa:

ORDEN de 26 de octubre de 2009, de la Consejera de Educación, Cultura y Deporte, que regula la matriculación, evaluación y acreditación académica del alumnado de Formación Profesional en los centros docentes de la Comunidad Autónoma de Aragón.

RESOLUCIÓN de 15 de marzo de 2010, de la Directora General de Formación Profesional y Educación Permanente, por la que se dictan instrucciones para el desarrollo de la Orden de 26 de octubre de 2009, de la Consejera de Educación, Cultura y Deporte, que regula la matriculación, evaluación y acreditación académica del alumnado de Formación Profesional en los centros docentes de la Comunidad Autónoma de Aragón.

Para la realización de exámenes prácticos, el alumno deberá asistir con su uniforme de trabajo completo y con sus herramientas en perfecto estado de uso, de no ser así, o de contravenir las normas básicas de higiene, manipulación y seguridad en el trabajo, el alumno no podrá realizar la prueba de examen y será calificado con 1 punto. Esto no exime al alumno de la presentación de todos los trabajos, ejercicios y fichas realizados durante el curso.

Si la profesora observa que un alumno ésta copiando en un examen, ya sea teórico o práctico, lo calificará con cero puntos.

PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

Para poder realizar un examen, ya sea teórico o práctico, el alumno deberá depositar encima de la mesa del profesor su teléfono móvil, en modo silencio, solo en ese caso la profesora le hará entrega del examen para su realización.

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

Los mecanismos utilizados de seguimiento y valoración para la detección de deficiencias y resultados positivos vendrán determinados por:

Respecto al alumnado:

– Reuniones periódicas y/o comunicación directa y fluida con docentes de los otros módulos profesionales del ciclo y/o equipo directivo, para valorar la evolución del alumnado en las diferentes facetas.

En el caso que se presentase alumno o **alumnos con problemas de aprendizaje** (no imputables a la falta de estudio o participación en las actividades), no se procederá a realizar adaptaciones curriculares significativas, pero se planificarán y propondrán todas las actividades de refuerzo y apoyo individuales necesarias, ajustándolas al tipo de dificultad que presenta el alumno.

Así mismo, en el caso que se presenten **alumnos con altas capacidades**, respecto a contenidos y metodologías de este módulo, se propondrá un enriquecimiento curricular en cuanto a objetivos y resultados de aprendizaje mediante actividades complementarias.

En ambos casos, todas estas medidas estarán coordinadas con el Departamento de Orientación, con el Departamento de Industrias Alimentarias, con el resto del equipo docente y con el propio alumno.

– Resumen trimestral en referencia a los distintos ritmos de aprendizaje de los alumnos mediante técnicas de evaluación, y posibles modificaciones en la metodología, uso de atención más personalizada, realización de trabajos específicos o de ampliación etc.

Respecto a esta programación didáctica:

– Revisión mensual de la programación como documento vivo, para la detección de posibles desviaciones en su contenido. (temporalización, revisión de contenidos, recursos didácticos, modificaciones sobre la metodología, etc.). Todo ello quedará recogido en el cuaderno del profesor.

10.- ACTIVIDADES DE ORIENTACIÓN Y APOYO ENCAMINADAS A LA SUPERACIÓN DE LOS MÓDULOS PROFESIONALES PENDIENTES.

A lo largo del curso académico se reforzarán tanto los contenidos como los procedimientos, en caso de detectar carencias del alumno, con la finalidad y el objetivo de que el alumno supere el módulo profesional en la Convocatoria Ordinaria del mes de junio.

PROCESOS BÁSICOS DE PASTERERÍA Y REPOSTERÍA

Será necesario obtener el aprobado en la 3ª evaluación (5 puntos o más sobre 10) para considerar el módulo aprobado. En caso de obtener una calificación negativa en esta evaluación (menor de 5 puntos sobre 10), se considerará el módulo no superado y se informará a los alumnos, con carácter inmediato y por escrito a través del “Informe de evaluación negativa”, de las actividades de recuperación necesarias. Este informe deberá entregarse al tutor del alumno/a, para que, junto con el boletín de notas, se le haga entrega al alumno/a. Estas actividades de recuperación estarán encaminadas a la consecución de los resultados de aprendizajes del módulo para las Convocatorias tanto Ordinaria como Extraordinaria del mismo mes.

Dichas actividades dependerán del ritmo de aprendizaje del alumno y de las partes del módulo que se estimen más débiles en su proceso de aprendizaje. Así mismo, será necesario para superar la misma, presentar todas las actividades o trabajos escritos que se hayan solicitado a lo largo del curso.

11.- MATERIALES DIDÁCTICOS PARA USO DE LOS ALUMNOS.

Aula taller de pastelería (Obrador 1) equipado con: Cámara frigorífica y de congelación, arcón congelador, microondas, laminadora, amasadoras, batidoras, carros de latas, 1 horno de suelo y otro de convección, 6 fuegos de inducción, fregadero, superficies de trabajo, expendedor de papel de único uso, básculas y torres de cajones para guardar pequeño utillaje y utensilios.

Material didáctico de referencia:

- “Procesos Básicos de Pastelería y Repostería” de la editorial Altamar.
- “Procesos Básicos de Pastelería y Repostería” de la editorial Paraninfo.
- “Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina” de la editorial Paraninfo.
- Apuntes, fotocopias y transparencias aportadas por la profesora.

Biblioteca del centro: uso y consulta de libros, revistas y prensa relacionada con el módulo profesional y el ciclo.

Recursos TIC'S: Uso de medios audiovisuales e informáticos (ordenador, proyector, presentaciones, mini pc y televisión, etc), así como, búsqueda de información y documentación fiable y actualizada en relación al ciclo formativo.

12.- ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

Con el fin de fomentar la relación con el entorno productivo y aproximarse mejor a contextos reales de trabajo, una actividad complementaria de especial importancia para la formación profesional específica es la visita técnica, que permite un acercamiento a la realidad profesional a la que está vinculada la competencia profesional del título.

PROCESOS BÁSICOS DE PASTERÍA Y REPOSTERÍA

A estos efectos, las visitas técnicas deben estar conectadas con las actividades de enseñanza y aprendizaje desarrolladas en el centro educativo, pudiendo ser en ocasiones la antesala a una propuesta de un trabajo concreto, o bien el refuerzo a un conjunto coherente de tareas realizadas en el aula.

En cualquiera de los casos, estas visitas técnicas deben tener objetivos concretos y programados, y se han de organizar de forma que no impliquen excesiva ruptura con el proceso general de enseñanza y aprendizaje del ciclo formativo en cuestión.

Por lo tanto, como complemento a la programación sería muy interesante la realización a lo largo del curso de una serie de actividades que ayuden a comprender mejor el mundo de la pastelería y repostería, así como aquellos lugares que puedan enriquecer culturalmente a los alumnos.

A cierre de esta programación, se tiene apalabrada la siguiente actividad:

- Fecha y evaluación: 11 noviembre de 2022, Salón Internacional del Chocolate CHOCOMAD
- Metodología: Visita y explicación de los procesos de elaboración y uso de los diferentes cacao, chocolates y coberturas.
- Resultado de aprendizaje: Obtención de jarabes, coberturas, rellenos, cremas, baños y otras elaboraciones describiendo y aplicando las técnicas de elaboración.
- Criterio de calificación: 1 pregunta dentro de la prueba escrita que se realizará dentro de cada evaluación, con su correspondiente ponderación dentro de un total de 10 puntos.

El calendario escolar queda abierto a futuras charlas, ponencias, visitas y cualquier tipo de actividad a lo largo del curso académico. Así como la participación activa del alumnado en las diferentes jornadas o actividades que se lleven a cabo en el Centro, como por ejemplo: Taller de Conservas para la promoción del Ciclo Formativo de EPA facilitando la elaboración de unos dulces o la actividad COLE TV proporcionando y facilitando un almuerzo a todos aquellos alumnos participantes durante el próximo mes de marzo de 2023, así como cualquier otra actividad que suponga un enriquecimiento curricular para nuestros alumnos.

Indicar que de cada actividad extraescolar o complementaria que se vaya a realizar a lo largo del curso, tendrá una metodología específica (no es lo mismo una visita, que una charla o un taller), estará ligado a un Resultado de Aprendizaje, será evaluado mediante una pregunta dentro de la prueba escrita que se realizará cada trimestre o evaluación y tendrá su ponderación numérica del 1 al 10.

13.- PLAN DE CONTINGENCIA.

Se entiende por Plan de Contingencia el conjunto de indicaciones que debe de contener la programación de cada módulo profesional, cuya planificación tiene como fin dar solución a posibles **ausencias previstas** del profesor que imparte dicho módulo, en este caso el profesor dejará el

PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

material de trabajo en la carpeta de la biblioteca del Centro y será gestionado por el profesor de guardia.

Cuando la **ausencia sea imprevista o sobrevenida** se podrá acceder a las tareas de Classroom para poder trabajar sobre ellas o sino en el Drive del Departamento de Industrias Alimentarias hay una serie de actividades que no requieren parte práctica y que pueden ser atendidos por cualquier profesor del Centro.

En caso de **ausencia imprevista y debidamente justificada de alguno de los alumnos**, se le enviarán semanalmente por correo electrónico, las indicaciones y actividades correspondientes a la U.T. y a los contenidos que se estén desarrollando en ese momento, de forma que el alumno pueda seguir de la mejor forma posible el proceso de enseñanza – aprendizaje. Una vez que el alumno hubiese resuelto su situación extraordinaria debería presentarse en el Centro e incorporarse a la actividad diaria al igual que el resto de sus compañeros, realizando si fuese necesario, las actividades y pruebas de evaluación establecidas durante el periodo de ausencia.

En cualquier caso, todas las actividades de contingencia serán de obligada realización, y valoradas según los criterios de evaluación, calificación y ponderación, establecidos en esta Programación. Los criterios de corrección y calificación de cada una de las actividades se adjuntarán al enunciado de las misma.

14.- INFORMACIÓN AL ALUMNADO

A comienzo de curso se informará a los alumnos sobre los siguientes aspectos de la programación:

- Objetivos del módulo profesional.
- Resultados de aprendizaje y contenidos mínimos exigibles para una calificación positiva del módulo.
- Unidades didácticas.
- Procedimientos e instrumentos de evaluación.
- Criterios de calificación.
- Materiales didácticos.

Esta información será suministrada a cada alumno mediante un documento en el que se adjuntará un extracto simplificado de la programación, con su correspondiente recibí.

En cualquier caso, se pondrá a disposición del alumnado la programación completa por si se requiere, bien en la secretaría del centro, o en el departamento.

Así mismo, las programaciones didácticas serán publicadas en la web del centro y se colgarán en el Classroom del módulo para que los alumnos tengan acceso de forma permanente.