

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 Criterios de calificación.
- 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, elaborada por:	
Nombre	M. ^a Yolanda Llorente Gómez
Cargo	Profesora del módulo
Fecha	12/10/22

1.- INTRODUCCIÓN

Denominación del ciclo: CFGM en panadería, repostería y confitería

Nivel: 2º Grado Medio

Duración del módulo: 126 h

RD u ORDEN: ORDEN de 24 de julio de 2008, de la Consejería de Educación, Cultura y Deporte, por la que se establece el currículo del título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería en la Comunidad Autónoma de Aragón.

2.- OBJETIVOS DEL MÓDULO.

- a) Interpretar y describir fichas técnicas de fabricación, relacionándolas con las características del producto final para su diseño o modificación.
- b) Reconocer y manipular los elementos de control de los equipos, relacionándolos con las variables del proceso para regularlos y/ o programarlos.
- c) Identificar las técnicas de emplatado de postres en restauración, relacionándolas con la composición final del producto, para elaborarlos.
- d) Seleccionar y aplicar las elaboraciones complementarias y de decoración, justificando el diseño del producto final para componer y presentar los productos acabados.
- e) Organizar y clasificar los productos acabados, analizando sus requerimientos de conservación y las necesidades de espacios para su almacenaje.
- f) Identificar y medir parámetros de calidad de los productos, describiendo sus condiciones higiénico-sanitarias para verificar su calidad.
- g) 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.
- h) Identificar las necesidades de mantenimiento de equipos, máquinas e instalaciones, justificando sus exigencias para prepararlos y mantenerlos.
- i) 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.
- j) 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
- k) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para participar activamente en los grupos de trabajo y conseguir los objetivos de la producción.
- l) Identificar y valorar las oportunidades de aprendizaje y su relación con el mundo laboral,

analizando las ofertas y demandas del mercado para mantener el espíritu de actualización e innovación.

3.- RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

RA 1. Organiza las tareas para las elaboraciones de postres de restauración analizando las fichas técnicas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han interpretado los diversos documentos relacionados con la producción.
- b) Se han determinado y secuenciado las distintas fases de la producción.
- c) Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas, etc.
- d) Se ha reconocido la importancia del orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo.
- e) Se han determinado los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos.
- f) Se ha valorado, desde el ámbito organizativo, la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y protección ambiental.

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

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres a base lácteos.
- b) Se han distinguido las distintas fases del proceso de elaboración respetando la formulación.
- c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.
- d) Se han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración.
- e) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres a base de lácteos siguiendo los procedimientos establecidos.
- f) Se han reconocido los tipos y características organolépticas de los productos lácteos elaborados en Aragón y su aplicación como postre por si solos o entrando a formar parte de la formulación.
- g) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- h) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección. i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

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

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

RA 5. Elabora helados y sorbetes identificando y aplicando fases, métodos y técnicas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado los diferentes tipos de helados y sorbetes.
- b) Se han identificado las materias primas específicas de helados y sorbetes.
- c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.
- d) Se han distinguido las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración. e)

Se han realizado los procesos de elaboración de helados y sorbetes siguiendo los procedimientos establecidos.

f) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.

g) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.

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

RA 6. Elabora semifríos reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

Criterios de evaluación:

a) Se han caracterizado los diferentes tipos de semifríos.

b) Se han distinguido las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración.

c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.

d) Se han realizado los procesos de elaboración de semifríos siguiendo los procedimientos establecidos.

e) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.

f) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.

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

RA 7. Presenta postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería, justificando la estética del producto final.

Criterios de evaluación:

a) Se ha identificado el proceso de utilización o regeneración de productos que lo precisen.

b) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.

c) Se han realizado las diversas técnicas de presentación y decoración en función de las características del producto final y sus aplicaciones

d) Se han identificado las elaboraciones más representativas de la cocina local, regional e internacional para su posible adaptación a un postre emplatado.

e) Se han identificado y relacionado los principales elementos de decoración en pastelería y repostería, así como sus alternativas de uso.

f) Se han dispuesto los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos.

g) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su consumo.

- h) Se han valorado los resultados finales e identificando las posibles medidas de corrección.
- i) Se han manifestado disposición e iniciativa positivas para la innovación.
- j) Se ha identificado la evolución de la «cocina de los postres» tendencias, nuevas técnicas y productos.
- k) 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.

1. Organización de las tareas para las elaboraciones de postres en restauración:

- Postres en restauración. Descripción, caracterización, clasificaciones y aplicaciones.**
- Documentación asociada a los procesos productivos de postres. Descripción e interpretación.**
- Fases y caracterización de la producción de postres y del servicio de los mismos en restauración.**

2. Elaboración de postres a base de frutas:

- Postres a base de frutas. Descripción, análisis, tipos, características, aplicaciones y conservación.**
- Procedimientos de ejecución de postres a base de frutas.**
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

3. Elaboración de postres a base de lácteos:

- Postres a base de lácteos. Descripción, análisis, características, aplicaciones y conservación características generales.**
- Procedimientos de ejecución de postres a base de lácteos.**
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

4. Elaboración de postres fritos o de sartén:

- Postres fritos o de sartén. Descripción, análisis, tipos, características, aplicaciones y conservación.**
- Procedimientos de ejecución de postres fritos o de sartén.**
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos

laborales y de protección ambiental.

5. Elaboración de helados y sorbetes:

-Helados y sorbetes. Descripción, caracterización, tipos, clasificaciones, aplicaciones y conservación.

-Organización y secuenciación de fases para la obtención de helados y sorbetes.

-Procedimientos de ejecución para la obtención de helados y sorbetes.

-Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

6. Elaboración de semifríos:

-Semifríos. Descripción, tipos, aplicaciones y conservación.

-Organización y secuenciación de fases para la obtención de semifríos.

-Procedimientos de ejecución para la obtención de semifríos.

-Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

7. Presentación de postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería:

-Decoración y presentación de postres emplatados.

-Normas y combinaciones básicas.

-Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.

-Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabados de productos de postres emplatados.

-Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

Relación de unidades de trabajo a impartir y los contenidos comprendidos en cada una de ellas

4.2.- DESARROLLO TEMPORAL DE LAS UNIDADES DIDÁCTICAS.

Unidades de trabajo programadas:

	Unidad	Título	Horas programadas
1 a E v a l u a c i ó n	0	Presentación, Introducción al módulo y Evaluación Inicial.	1
	1	Postres en restauración.	5
	2	Presentaciones de postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería	6
	3	Elaboración de helados y sorbetes	21
	4	Elaboración de semifrios	20
		Horas destinadas a realización de pruebas de evaluación	4
	Total 1ª Evaluación:		57
2 a E v a l u a c i ó n	5	Elaboración de postres a base de frutas	21
	6	Elaboración de postres a base de lácteos	20
	7	Elaboración de postres fritos o de sartén	14
		Horas de repaso (para los segundos)	6
		Horas destinadas a realización de pruebas de evaluación	8
	Total 2ª Evaluación:		69
	Total curso:		126

5.- INTERRELACIÓN ENTRE ELEMENTOS CURRICULARES.

5.1 OBJETIVOS Y COMPETENCIAS TRANSVERSALES

Objetivos y Competencias transversales a todas las Unidades Didácticas:

Objetivos

- g) 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.
- h) Identificar las necesidades de mantenimiento de equipos, máquinas e instalaciones, justificando sus exigencias para prepararlos y mantenerlos.
- i) 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.
- j) 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.
- k) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para participar activamente en los grupos de trabajo y conseguir los objetivos de la producción.
- l) Identificar y valorar las oportunidades de aprendizaje y su relación con el mundo laboral, analizando las ofertas y demandas del mercado para mantener el espíritu de actualización e innovación.

Competencias

- b) Diseñar y modificar las fichas técnicas de fabricación de acuerdo con la demanda del mercado.
- c) Regular los equipos y sistemas de producción en función de los requerimientos del proceso productivo.
- e) Elaborar postres de restauración emplatados y listos para su consumo, haciendo uso de las técnicas culinarias.

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

5.2 INTERRELACIÓN POR UNIDADES DIDÁCTICAS

U.D.1. POSTRES EN RESTAURACIÓN
Objetivos:

- Clasificar los diferentes postres en restauración conociendo sus características.
- Conocer las materias primas y elaboraciones básicas utilizadas en los postres en restauración.
- Documentar los diferentes informes y registros asociados a los procesos de producción de postres en restauración.
- Profundizar en las nuevas técnicas y tendencias de los últimos años en la restauración dentro de las elaboraciones dulces.
- Organizar las secuencias de trabajo y elaboración a realizar con las técnicas de postres en restauración para dar lugar a manjares de gran calidad.

Competencia profesional: Todas las competencias profesionales son transversales.

Resultado de aprendizaje	Criterio de evaluación	Concreción del criterio de evaluación	CONTENIDOS	Instrumentos de evaluación
RA nº1.- Organiza las tareas para las elaboraciones de postres de restauración analizando las fichas técnicas.	a) Se han interpretado los diversos documentos relacionados con la producción. b) Se han determinado y secuenciado las distintas fases de la producción. c) Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas, etc.	1.a.1 Conoce los diversos documentos relacionados con la producción. 1.a.2. Interpreta los diversos documentos relacionados con la producción. 1.b.1. Identifica las distintas partes de un postre 1.b.2 Secuencia correctamente las fases de producción de un postre 1.c.1 Sabe deducir las necesidades de materias primas 1.c.2 Sabe deducir la maquinaria, herramientas y equipos necesarios para la producción de un postre.	TEORÍA 1.1. Ingredientes básicos. Clasificaciones y aplicaciones 1.2. Clasificación de postres. Fases y caracterización de la producción y del servicio 1.3. Documentación asociada a los procesos productivos de postres 1.4. Organización y planificación: tareas 1.5. Conservación y/o regeneración de los productos de pastelería y repostería 1.6. Nuevas técnicas y tendencias actuales en los postres en restauración 1.7. Identificación de necesidades en función de su naturaleza hasta su consumo	a) Prueba escrita b) Prueba práctica c) Trabajo realizado en prácticas

U.D.1. POSTRES EN RESTAURACIÓN				
			Organización y secuenciación: diagramas de flujo. EJERCICIOS/PRÁCTICAS Proceso de producción de un postre.	

U.D.2. PRESENTACIONES DE POSTRES EMPLATADOS A PARTIR DE ELABORACIONES DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA				
Objetivos: <ul style="list-style-type: none"> • Conocer los puntos clave para conseguir un buen emplatado. • Evaluar cuáles son las tendencias creativas actuales. • Analizar qué elementos decorativos podemos obtener según las materias primas en origen. • Dominar los diferentes tipos de servicio en restauración. 				
Competencia profesional: Todas las competencias profesionales son transversales.				
<i>Resultado de aprendizaje</i>	<i>Criterio de evaluación</i>	<i>Concreción del criterio de evaluación</i>	<i>CONTENIDOS</i>	<i>Instrumentos de evaluación</i>

U.D.2. PRESENTACIONES DE POSTRES EMPLATADOS A PARTIR DE ELABORACIONES DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

<p>RA nº7- Presenta postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería, relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final</p>	<p>a) Se ha identificado el proceso de utilización o regeneración de productos que lo precisen. b) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos. c) Se han realizado las diversas técnicas de presentación y decoración en función de las características del producto final y sus aplicaciones. d) Se han identificado y relacionado los principales elementos de decoración en pastelería y repostería, así como sus alternativas de uso. e) Se han dispuesto los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos. f) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su consumo. g) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.</p>	<p>7.a.1 Identifica como deben utilizarse los productos para el emplatado 7.b.1. Verifica que cuenta con todos los elementos necesarios para llevar acabo el emplatado de un postre 7.c.1 Realiza distintas técnicas de presentación según el producto final 7.c.2. Realiza diversas técnicas de decoración en función del producto final 7.d.1. Identifica los principales elementos de decoración 7.e.1. Sigue criterios estéticos para elaborar los distintos elementos 7.f.1 Sabe deducir cuales son las necesidades de conservación de los distintos postres en función de su composición. 7.g.1 Valora los resultados finales del emplatado 7.g.2 Identifica posibles medidas correctoras</p>	<p>TEORÍA 2.1 Presentación de postres 2.2 Combinaciones básicas 2.3 Técnicas de presentación y decoración 2.4 Posibles combinaciones 2.5 Servicios de productos de pastelería 2.6 Puntos clave en las presentaciones 2.7 Medidas correctoras</p> <p>PRÁCTICAS Diseño y emplatados de postres</p>	<p>a) Prueba escrita b) Prueba práctica c) Trabajo realizado en prácticas</p>
--	---	--	--	---

U.D.3. ELABORACIÓN DE HELADOS Y SORBETES

Objetivos:

- Caracterizar los diferentes tipos de helados, sorbetes y granizados.
- Identificar las materias primas para su elaboración.
- Fases y puntos clave en los procesos de elaboración.
- Procesos de elaboración de helados, sorbetes y granizados.
- Conservación y regeneración.
- Resultados, errores y medidas correctoras.

Competencia profesional: Todas las competencias profesionales son transversales

<i>Resultado de aprendizaje</i>	<i>Criterio de evaluación</i>	<i>Concreción del criterio de evaluación</i>	<i>CONTENIDOS</i>	<i>Instrumentos de evaluación</i>
---------------------------------	-------------------------------	--	-------------------	-----------------------------------

U.D.3. ELABORACIÓN DE HELADOS Y SORBETES				
<p>RA nº5- Elabora helados y sorbetes, identificando y secuenciando las fases y aplicando métodos y técnicas.</p>	<p>a) Se han caracterizado los diferentes tipos de helados y sorbetes. b) Se han identificado las materias primas específicas de helados y sorbetes. c) Se han distinguido las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración. d) Se han realizado los procesos de elaboración de helados y sorbetes siguiendo los procedimientos establecidos. e) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. f) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección. g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	<p>5.a.1 Caracteriza los distintos tipos de helados y sorbetes 5.b.1. Identifica las materias primas 5.c.1 Conoce las fases de elaboración de un helado 5.c.2. Conoce los puntos clave en la elaboración de helados 5.d.1. Realiza procesos de elaboración de helados y sorbetes 5.f.1 Valora los resultados finales del emplatado 5.f.2 Identifica posibles medidas correctoras</p>	<p>TEORÍA</p> <p>3.1. Características generales 3.2. Maquinaria específica 3.3. Materias primas que intervienen en los procesos de elaboración 3.4. Procedimientos de ejecución para la obtención de helados y sorbetes 3.5. Formulaciones 3.6. Control y valoración de resultados 3.7. Nuevas tecnologías 3.8. Normas de higiene y seguridad alimentaria, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.</p> <p>PRÁCTICAS Elaboración de distintos helados</p>	<p>a) Prueba escrita b) Prueba práctica c) Trabajo realizado en prácticas</p>

U.D.4. ELABORACIÓN DE SEMIFRIOS

Objetivos:

- Identificar los distintos tipos de semifríos.
- Identificar las diferentes materias primas que se emplean para su elaboración.
- Diferenciar las distintas fases de elaboración siguiendo los procedimientos adecuados.
- Inferir las necesidades de conservación, su utilización y la regeneración.
- Identificar posibles errores, sus medidas de corrección y valorar el resultado final de la elaboración.

Competencia profesional: Todas las competencias profesionales son transversales.

<i>Resultado de aprendizaje</i>	<i>Criterio de evaluación</i>	<i>Concreción del criterio de evaluación</i>	<i>CONTENIDOS</i>	<i>Instrumentos de evaluación</i>
---------------------------------	-------------------------------	--	-------------------	-----------------------------------

U.D.4. ELABORACIÓN DE SEMIFRIOS				
<p>RA nº6- Elabora semifríos reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.</p>	<p>a) Se han caracterizado los diferentes tipos de semifríos. b) Se han distinguido las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración. c) Se han realizado los procesos de elaboración de semifríos siguiendo los procedimientos establecidos. d) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. e) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección. f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	<p>6.a.1 Caracteriza y conoce los diferentes tipos de semifríos 6.b.1. Distingue las distintas fases de elaboración 6.b.2 Distingue los puntos clave del proceso de elaboración 6.c.1 Realiza procesos de elaboración de semifríos 6.d.1. Deduce las necesidades de conservación de los semifríos 6.e.1 Valora los resultados finales del emplatado 6.e.2 Identifica posibles medidas correctoras</p>	<p>TEORÍA</p> <p>4.1 Semifríos. Descripción, tipos, usos y aplicaciones 4.2 Conservación. Funciones tecnológicas de las materias primas que intervienen en los procesos de elaboración de semifríos 4.3 Maquinaria 4.4 Organización y secuenciación 4.5 Ejecución 4.6 Valoración de resultados 4.7 Nuevas tecnologías 4.8 Normas de higiene y seguridad alimentaria, prevención de riesgos laborales y protección ambiental</p> <p>PRÁCTICAS</p> <p>Elaboración de semifríos</p>	<p>a) Prueba escrita b) Prueba práctica c) Trabajo realizado en prácticas</p>
U.D.5. ELABORACION DE POSTRES A BASE DE FRUTAS				

U.D.6 ELABORACIÓN DE POSTRES A BASE DE LÁCTEOS

Objetivos:

Conocer las diferentes materias primas a las cuales se les da uso en los postres a base de lácteos.

Experimentar con las elaboraciones creadas a base de lácteos analizando las diferentes fichas técnicas.

Diferenciar los postres a base de lácteos entendiendo sus procedimientos a seguir, seleccionando su temperatura de servicio.

Corregir posibles fallos y valorar el cómo evitarlos para posteriores elaboraciones.

Confeccionar postres a base de lácteos creando nuevas elaboraciones apoyados en las nuevas técnicas de elaboración.

Competencia profesional: Todas las competencias profesionales son transversales.

<i>Resultado de aprendizaje</i>	<i>Criterio de evaluación</i>	<i>Concreción del criterio de evaluación</i>	<i>CONTENIDOS</i>	<i>Instrumentos de evaluación</i>
---------------------------------	-------------------------------	--	-------------------	-----------------------------------

U.D.6 ELABORACIÓN DE POSTRES A BASE DE LÁCTEOS

<p>RA nº3- Elabora postres a base de Lácteos identificando métodos y aplicando procedimientos.</p>	<p>a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres a base de lácteos. b) Se han distinguido las distintas fases del proceso de elaboración respetando la formulación. c) Se han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración. d) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres a base de lácteos siguiendo los procedimientos establecidos. e) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. f) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección. g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	<p>3.a.1 Caracteriza los diferentes tipos de postres a base de lácteos 3.b.1. Distingue las distintas fases de elaboración de un postre con base láctea 3.c.1 Identifica los puntos clave en el proceso de elaboración 2.d.1. Realiza procesos de elaboración de postres a base de lácteos 3.e.1 Sabe deducir cuales son las necesidades de conservación de los distintos postres en función de su composición. 3.f.1 Valora los resultados finales del emplatado 3.f.2 Identifica posibles medidas correctoras.</p>	<p>TEORÍA</p> <p>6.1 Postres con lácteos. Descripción, análisis, tipos de leches, características generales, aplicaciones y conservación 6.2 Maquinaria específica para la elaboración de postres a base de lácteos 6.3 Procedimientos de ejecución de postres a base de lácteos. Punto clave de los diversos procedimientos. 6.4 Control y valoración de resultados. Medidas correctoras. 6.5 Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental 6.6 Nuevas tecnologías con postres a base de lácteos</p>	<p>a) Prueba escrita b) Prueba práctica c) Trabajo realizado en prácticas</p>
---	--	---	---	---

U.D.6 ELABORACIÓN DE POSTRES A BASE DE LÁCTEOS				
			<p>PRÁCTICAS</p> <p>Elaboración de postres a base de lácteos.</p>	

U.D.7. ELABORACIÓN DE POSTRES FRITOS O DE SARTEN				
<p>Objetivos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identificar los distintos postres fritos y de sartén. • Entender las diferentes fases de elaboración. • Saber hacer las distintas elaboraciones de los postres fritos y de sartén. • Aprender las distintas técnicas clave en el procedimiento de elaboración e identificar el tipo de conservación hasta su consumo y de regeneración. • Analizar resultados, errores y medidas correctoras. <p>Competencia profesional: Todas las competencias profesionales son transversales</p>				
<i>Resultado de aprendizaje</i>	<i>Criterio de evaluación</i>	<i>Concreción del criterio de evaluación</i>	CONTENIDOS	<i>Instrumentos de evaluación</i>

U.D.7. ELABORACIÓN DE POSTRES FRITOS O DE SARTEN				
<p>RA nº4- Elabora postres fritos y de sartén reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.</p>	<p>a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres fritos y de sartén. b) Se han distinguido las distintas fases del proceso de elaboración c) Se han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración. d) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres fritos y de sartén siguiendo los procedimientos establecidos. e) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. f) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección. g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	<p>4.a.1 Caracteriza los diferentes tipos de postres fritos y de sartén 4.b.1. Distingue las distintas fases de elaboración de un postre con base láctea 4.c.1 Identifica los puntos clave en el proceso de elaboración 4.d.1. Realiza procesos de elaboración de postres a base de lácteos 4.e.1 Sabe deducir cuales son las necesidades de conservación de los distintos postres en función de su composición. 4.f.1 Valora los resultados finales del emplatado 4.f.2 Identifica posibles medidas correctoras</p>	<p>TEORÍA</p> <p>7.1 Descripción y características generales 7.2 Maquinaria específica 7.3 Ejecución 7.4 Control y valoración de los resultados 7.5 Normas de seguridad e higiene alimentaria, prevención de riesgos laborales y protección ambiental 7.6 Nuevas tecnologías</p> <p>PRÁCTICAS</p> <p>Elaboración de postres fritos o de sartén.</p>	<p>a) Prueba escrita b) Prueba práctica c) Trabajo realizado en prácticas</p>

6.- METODOLOGÍA DIDÁCTICA DE CARÁCTER GENERAL.

La metodología didáctica de la formación profesional específica 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 de aprender por sí mismo y para trabajar en equipo.

El proceso de enseñanza-aprendizaje se divide en clases teóricas y prácticas. La profesora da las explicaciones necesarias sobre cada una de las unidades de trabajo, los alumnos desarrollan las tareas encomendadas en torno a la unidad que se está trabajando.

Antes de comenzar el programa práctico de la asignatura, se impartirán unas nociones básicas acerca de:

- Seguridad e higiene en el obrador
- Normas de seguridad en riesgos laborales en obrador.

7.- PROCESO DE EVALUACIÓN DEL ALUMNADO.

7.1 PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN

La evaluación valorará en qué medida los alumnos alcanzan los objetivos generales del ciclo y los objetivos de módulo.

Al comienzo del curso se realizará una evaluación inicial que consistirá en una prueba escrita, donde los alumnos/as tendrán que contestar una serie de preguntas acerca de los contenidos del módulo.

La evaluación será continua y formativa, requiriendo la asistencia regular a clase y realización de actividades programadas, verificando a lo largo curso el desarrollo en el alumno de los resultados de aprendizaje establecidos en el ciclo formativo de grado medio a través de la aplicación de los criterios de evaluación, lo que implica poner al alumno en situación de poner de manifiesto las capacidades adquiridas y evidenciar que las domina.

Para la evaluación de los contenidos se utilizarán los siguientes instrumentos de evaluación:

- Pruebas escritas teórico-prácticas, que versarán sobre los contenidos impartidos. Al menos una por evaluación.
- Examen práctico en el que el alumno reproducirá un postre en restauración basado en todo lo desarrollado durante el curso.
- Trabajos prácticos de elaboración y emplatado de los postres durante las clases prácticas.
- Cuaderno con las fichas de prácticas.

Para aquellos alumnos que presenten la dispensa de asistencia a clase por conciliación laboral seguirán los mismos mecanismos de evaluación que los aplicados a los alumnos de

evaluación continua.

Según la normativa, cuando un alumno haya acumulado un 15% de faltas de asistencia justificadas o no justificadas perderá el derecho a la evaluación continua y deberá presentarse a las convocatorias oficiales.

Los alumnos que, mediante los instrumentos utilizados para la evaluación continua, no superen todas y cada una de las evaluaciones, pueden presentarse a las convocatorias oficiales (marzo y junio) para superar el módulo.

7.2 CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Se calificará el módulo con un registro numérico de 1 a 10 sin decimales. Será positiva cuando sea igual o superior a 5.

- Prueba teórica escrita: 25% de la nota. Al menos una por evaluación. El mínimo para promediar con el resto de partes es 4 puntos.

- Prueba práctica: 25% de la nota. Mínimo para promediar 4 puntos.

- Elaboraciones prácticas en el obrador: 50 % de la nota. De los cuales:

- La entrega obligatoria del cuaderno de prácticas, con las fichas de las elaboraciones. 15 %. El contenido de dichas fichas se indicará en clase. Siendo obligatoria su entrega en las convocatorias oficiales de marzo y junio. El mínimo para promediar es 5 puntos.

- Trabajo diario de elaboración y emplatado de los diferentes postres que se elaboran semanalmente. 25%. Mínimo para promediar 5 puntos

- Los hábitos de higiene personal y limpieza: 10 %

- Uso obligatorio de ropa de trabajo (dos piezas, cubre-cabezas, calzado de trabajo)
- Lavado de manos al inicio de cada proceso de elaboración así como cuando sea necesario.

- Higiene personal.

- Realización de las tareas del plan de limpieza.

Los alumnos que no superen el módulo en la evaluación continua deberán acudir a la convocatorias oficiales de marzo/junio.

Los alumnos que pierdan el derecho a la evaluación continua deberán acudir a la convocatoria oficial de marzo, que constará de las siguientes partes:

- Prueba escrita de contenidos teórico-prácticos: Supondrá el 40% de la nota.

- Prueba práctica: Supondrá el 60% de la nota.

- Cuaderno de prácticas: Imprescindible su entrega para poder presentarse a las pruebas. Calificado con APTO o NO APTO. Para alcanzar el apto en el cuaderno será necesario entregar la totalidad de las fichas-receta facilitadas durante el curso, rellenas con la información y modificaciones hechas en las clases prácticas, así como un diseño del

emplatado. No cumplir cualquiera de estos requisitos supondrá un NO APTO en el cuaderno y la no superación de la prueba oficial. Para superar el módulo será necesario obtener una calificación mínima de 4,5 para promediar ambas pruebas, un APTO en el cuaderno, y la evaluación será positiva cuando sea igual o mayor a 5. En caso de suspender en la convocatoria oficial de marzo, los alumnos deberán acudir a la convocatoria oficial de junio.

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

Seguimiento de la programación y acciones en caso de desviaciones.

El seguimiento de la programación se realizará mensualmente, conforme a la plantilla proporcionada por Jefatura de Estudios y estará bajo la supervisión del jefe de departamento que convocará reuniones para determinar su grado de cumplimiento. En el caso en el que haya una desviación significativa, se procederá a hacer las correspondientes adaptaciones con el fin de cubrir los contenidos mínimos diseñados para este módulo, dichos cambios serán consensuados con el jefe de departamento y serán concretados en reunión de Departamento.

Atención a la diversidad.

A medida que se desarrollen las sucesivas unidades didácticas se irán modificando puntualmente las actividades adaptándolas a las necesidades de los alumnos. Las adaptaciones que se efectúen se consultarán con el Departamento y consistirán en actividades de refuerzo, para los alumnos con dificultades de aprendizaje y actividades de ampliación para los alumnos que puedan seguir profundizando contenidos. Al final de cada evaluación se realizará por parte del Departamento una valoración de los resultados obtenidos a lo largo de la misma. Se procederá a la corrección y /o modificación de aquellos factores que se desprendan de ese análisis y que puedan conducir a una mejora del proceso de enseñanza- aprendizaje seguido por los alumnos.

Tutoría.

Los alumnos tienen a su disposición un tutor con el que comentar aspectos relacionados con su aprendizaje, así como normas, comportamientos y actitudes

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

No hay alumnos anteriormente matriculados con el módulo pendiente.

10.- MATERIALES DIDÁCTICOS PARA USO DE LOS ALUMNOS.

Los materiales, y recursos didácticos que se van a utilizar para el desarrollo de las actividades de enseñanza-aprendizaje son los siguientes:

- Se seguirá el libro: Postres en Restauración. Editorial Paraninfo. Otra bibliografía recomendada: Postres en restauración, editorial Altamar y Postres en restauración, editorial Síntesis
- Plataforma Google Classroom
- Aula: Pizarra, ordenador y proyector para el desarrollo de clases teóricas.

11.- ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

1. VISITA TÉCNICA:

- CHOCOMAD. Salón Internacional del Chocolate. Zaragoza.
- Día: 11 de noviembre de 2022
- Metodología: Se hará una explicación de lo que vamos a ver en dicha visita y su utilización en repostería y postres.
- Resultados de aprendizajes relacionados: RA 1. Organiza las tareas para las elaboraciones de postres de restauración analizando las fichas técnicas y RA 7. Presenta postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería, justificando la estética del producto final.
- Instrumentos de calificación a aplicar: En la prueba escrita de la correspondiente evaluación, el alumno tendrá una pregunta correspondiente a lo visto en dicha visita.

12.- PLAN DE CONTINGENCIA.

El profesorado que sabe que se va a ausentar, y el que lo hace por causa sobrevenida, puede subir trabajo para los alumnos en classroom, está obligado a hacerlo.

El plan de contingencia solo se prepara para utilizarlo en circunstancias excepcionales en las que la comunicación profesor centro y alumnos sea imposible.

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

Actividades que realizarán los alumnos ante circunstancias excepcionales que afecten al desarrollo normal de la actividad docente en el módulo durante un periodo prolongado de tiempo antes de la sustitución del profesor:

- Búsqueda de información en Internet, revistas especializadas, y bibliografía sobre la unidad didáctica que se esté tratando en ese momento y elaboración de un dossier con los principales artículos, novedades e información obtenida, exposición oral en clase.
- Repetición de algunos contenidos procedimentales ya realizados anteriormente.
- Realización de actividades prefijadas con anterioridad.
- Elaboración de esquemas y resúmenes de las unidades didácticas ya impartidas.

13.- INFORMACIÓN AL ALUMNADO

La programación didáctica de módulo será comunicada al alumnado, todas las programaciones didácticas son publicadas en la web del centro y además el alumnado podrá disponer, de modo permanente, de la programación didáctica del módulo en el classroom de dicho módulo.