

ÍNDICE:

- 1 Introducción.
- 2 Objetivos del módulo.
- 3 Capacidades terminales / Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.
- 4 Contenidos, distribución, temporalización y mínimos exigibles.
 - 4.1 Contenidos y contenidos mínimos exigibles.
 - 4.2 Desarrollo temporal de las unidades de trabajo.
- 5 Interrelación entre elementos curriculares.
 - 5.1 Objetivos y competencias transversales.
 - 5.2 Interrelación por unidades didácticas.
- 6 Metodología didáctica de carácter general.
- 7 Proceso de evaluación del alumnado.
 - 7.1 Procedimiento de evaluación.
 - 7.2 Criterios de calificación.
- 8 Mecanismos de seguimiento y valoración que permitan potenciar los resultados positivos y subsanar las deficiencias que pudieran observarse.
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	Carolina Julián Arrese
Cargo	Elaboraciones de confitería y otras especialidades. ORDINARIO
Fecha	13/10/22

1.- INTRODUCCION

Denominación del ciclo: Técnico en Panadería, Repostería y Confitería

Nivel: Grado Medio. Segundo curso.

Duración del módulo: 210 horas

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

2.- OBJETIVOS DEL MÓDULO.

—Preparación de productos de confitería y otras especialidades, 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.

ELABORACIONES DE CONFITERÍA Y OTRAS ESPECIALIDADES

—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. Elaborar masas y productos de galletería, justificando su composición.**Criterios de evaluación:

- **Se han reconocido las características de cada tipo de masa de galletería y los productos asociados.**
- Se han interpretado la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes.
- Se ha ajustado la fórmula para los distintos productos y cantidades a elaborar.
- Se han seleccionado los ingredientes equipos y utillajes.
- **Se han realizados las operaciones de mezclado, fundido o amasado, y refinado, horneado y otras, controlando los parámetros para asegurar un producto acorde a las especificaciones.**
- Se han verificado las características físicas y organolépticas de la masa o producto de galletería.
- Se han identificado los defectos de elaboración de los distintos tipos de masas y las posibilidades de corrección.
- **Se han regulado los parámetros: tiempo, humedad, frecuencia y volumen de carga en el horno.**
- Se ha realizado el mantenimiento de primer nivel y la limpieza de los equipos.
- **Se han adoptado medidas de higiene y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales.**

2. Elabora productos a base de chocolate relacionando la técnica con el resultadoCriterios de evaluación:

- **Se han reconocido los tipos de pastas de chocolate y sus ingredientes.**
- Se ha ajustado la fórmula para los distintos productos y cantidades a elaborar.

ELABORACIONES DE CONFITERÍA Y OTRAS ESPECIALIDADES

- **Se han controlado las operaciones de atemperado, moldeado y enfriamiento del producto.**
- Se han identificado los defectos de elaboración y las posibilidades de corrección.
- Se han reconocido las técnicas para el modelado de figuras de chocolate, manifestando disposición e iniciativa positivas para la innovación.
- Se han obtenido productos por la unión e piezas o por arranque de virutas de chocolate.
- Se han identificado las técnicas para la coloración de chocolates.
- **Se han aplicado los procedimientos de elaboración de motivos de decoración (canelas, virutas, ...)**
- Se ha realizado el mantenimiento de primer nivel y la limpieza de los equipos.
- **Se han adoptado medidas de higiene y seguridad alimentaria.**

3- Obtiene turrone y mazapanes describiendo y aplicando el procedimiento de elaboración*Criterios de evaluación:*

- Se han interpretado la fórmula y función de cada uno de los ingredientes.
- **Se ha ajustado la fórmula para los distintos productos y cantidades a elaborar.**
- Se han seleccionado los ingredientes, equipos y utillaje.
- **Se ha seguido la secuencia de operaciones del proceso de elaboración de masas de turrón y mazapán.**
- Se han identificado los defectos de elaboración y las posibilidades de corrección.
- Se han enumerado las operaciones del formado de piezas.
- **Se han fijado los parámetros a controlar en cada una de las etapas del proceso.**
- **Se ha realizado el mantenimiento de primer nivel y la limpieza de los equipos.**
- **Se han adoptado medidas de higiene y seguridad alimentaria.**

ELABORACIONES DE CONFITERÍA Y OTRAS ESPECIALIDADES**4- Obtiene caramelos, confites y otras golosinas justificando la técnica seleccionada**Criterios de evaluación:

- Se han reconocido las características generales de los distintos tipos de mezclas base para elaborar caramelos, confites y otras golosinas.
- Se han identificado los ingredientes complementarios (aromas, colorantes, etc.)
- Se ha realizado el mantenimiento de primer nivel y la limpieza de los equipos.
- Se han adoptado medidas de higiene y seguridad alimentaria.

5- Obtiene helados artesanales, describiendo y aplicando la técnica de elaboraciónCriterios de evaluación

- Se han enumerado los distintos tipos de helados, sus características e ingredientes.**
- Se ha interpretado la fórmula y función de cada uno de los ingredientes.**
- Se ha explicado la función de los emulgentes en las características del producto final.
- Se ha descrito la secuencia y parámetros de control de las operaciones del proceso (mezclado, homogeneización, pasteurización, maduración, mantecación, endurecimiento, conservación y almacenaje).**
- Se han contrastado las características de la mezcla con sus especificaciones.
- Se han propuesto los reajustes en la dosificación o condiciones de mezclado en caso de desviaciones
- Se ha procedido al congelado y conservación del producto**
- Se ha realizado el mantenimiento de primer nivel y la limpieza de los equipos.**
- Se han adoptado medidas de higiene y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales.

ELABORACIONES DE CONFITERÍA Y OTRAS ESPECIALIDADES**6- Elabora otras especialidades justificando la técnica seleccionada.**Criterios de evaluación:

- **Se han descrito las principales especialidades regionales, tradicionales y estacionales.**
- Se han identificado los ingredientes que componen estas especialidades.
- Se han seleccionado las materias primas, equipos y utillaje.
- **Se ha descrito la secuencia de operaciones que integra el proceso de elaboración (laminado, troceado, escudillado, moldeado, cocción y otras).**
- **Se han controlado los parámetros del proceso para obtener productos con las características físicas y organolépticas establecidas.**
- Se han aplicado medidas correctoras en caso de defecto o desviación.
- Se ha realizado el mantenimiento de primer nivel y la limpieza de los equipos.
- **Se han adoptado medidas de higiene y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales.**

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

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

CONTENIDOS**Unidad 1- Elaboración de masas y Productos de galletería**

- Proceso general de elaboración de masas de galletería.
- Obtención y conservación de masas aglutinantes (laminadas-troqueladas) y de masas antiaglutinantes (moldeadas, extrusionadas, depositadas)
- Características físicas y organolépticas de los productos. Posibles anomalías. Causas y correcciones.
- Maquinaria y Equipos.

ELABORACIONES DE CONFITERÍA Y OTRAS ESPECIALIDADES

- Aplicación de las normas de higiene y seguridad.

Unidad 2- Elaboración de productos a base de chocolate

- Ingredientes del chocolate y su influencia en las características del producto.
.Secuencia de operaciones para elaboración de productos de chocolatería y atemperado.
- Elaboración de figuras de chocolate. Unión de piezas y arranque de virutas.
.Anomalías en la elaboración de productos a base de chocolate. Causas y correcciones. Maquinaria y Equipos.
- Aplicación de las normas de higiene y seguridad.

Unidad 3. - Elaboración de mazapanes y turrone

- Proceso de elaboración de mazapanes.
- Principales elaboraciones: mazapán de Soto, de Toledo, figuritas, castañas de Huesca.
- Elaboración de diferentes tipos de turrone, guirlache.
- Posibles anomalías, causas y correcciones en el proceso de elaboración. .
Maquinaria y Equipos.
- Aplicación de las normas de higiene y seguridad.

Unidad 4- Elaboración de caramelos, confites y golosinas

- Elaboración de Caramelos duros y blandos, en montajes y salsas tipo toffee.
.Elaboración de gelatinas calientes y frías para brazos.
- Elaboración de otros dulces y golosinas.
- Posibles anomalías, causas y correcciones
- Maquinaria y Equipos.
- Aplicación de las normas de higiene y seguridad.

Unidad 5. Elaboración de helados artesanos

- Formulación y principales elaboraciones: Helado mantecado, de nata, de frutas, de praliné, turrón, de chocolate, sorbetes, etc.
- Defectos en la elaboración y conservación de los helados.
- Maquinaria y Equipos.

ELABORACIONES DE CONFITERÍA Y OTRAS ESPECIALIDADES

- Aplicación de las normas de higiene y seguridad.

Unidad 6. Elaboración de especialidades diversas

- Productos regionales, tradicionales y estacionales (pastel de San Vicente, Trenza de Huesca, etc.....)
- Ingredientes y elaboración de merengues, yemas, roscas de baño (Santa Clara), capuchinas, productos fritos (roscos, pestiños, flores,...) tartas forradas (de manzana, de almendra, de queso, de nata.....y crepés.
- Maquinaria y Equipos.
- Aplicación de las normas de higiene y seguridad

CONTENIDOS MÍNIMOS EXIGIBLES

Los objetivos a alcanzar al final del curso serán aquellos que permitan a los alumnos la realización autónoma de las siguientes tareas:

- **Preparación de productos de confitería y otras especialidades, 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.**

ELABORACIONES DE CONFITERÍA Y OTRAS ESPECIALIDADES

4.2.- DESARROLLO TEMPORAL DE LAS UNIDADES DE TRABAJO.

Este módulo se imparte en el primer curso del ciclo formativo y tiene una duración de 210 horas lectivas según el currículo. Según el calendario escolar las horas lectivas del módulo son de 208 h, que se distribuyen en 2 sesiones semanales, con una carga horaria de 10 horas por semana. Las sesiones se realizan los lunes y los jueves.

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

	UNIDAD DIDÁCTICA	TÍTULO	HORAS PROGRAMADAS
1ª Evaluación	0	Presentación y Evaluación inicial	1
	1	Elaboración de masas y productos de galletería	40
	2	Elaboración de mazapanes y turrone	28
	3	Elaboración de caramelos confites y golosinas	5
	4	Elaboración de especialidades diversas	10
	5	Elaboración de productos a base de chocolate	20
	6	Otras actividades	4
	E	Exámenes y resolución dudas	2
	Total 1ª Evaluación:		
2ª Evaluación	1	Elaboración de mazapanes y turrone	15
	2	Elaboración de productos a base de chocolate	40
	3	Elaboración de caramelos confites y golosinas	5
	4	Elaboración de especialidades diversas	35

ELABORACIONES DE CONFITERÍA Y OTRAS ESPECIALIDADES

	E	Exámenes y resolución dudas	3
		Horas de repaso (para los segundos)	10
		Horas destinadas a realización de pruebas de evaluación	5
	Total 2ª Evaluación:		108
		Horas de repaso (para los segundos)	10
		Horas destinadas a realización de pruebas de evaluación	5
	Total 3ª Evaluación:		108
	Total curso:		223

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.

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.

ELABORACIONES DE CONFITERÍA Y OTRAS ESPECIALIDADES

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

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

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

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

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

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.

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.

ELABORACIONES DE CONFITERÍA Y OTRAS ESPECIALIDADES

- 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.

ELABORACIONES DE CONFITERÍA Y OTRAS ESPECIALIDADES

5.2. INTERRELACIÓN POR UNIDADES DIDÁCTICAS**U.D. 1.Elaboración de masas y productos de galletería****Objetivos:**

- c) Interpretar y describir fichas técnicas de fabricación, relacionándolas con las características del producto final para su diseño o modificación.
- j) Identificar y medir parámetros de calidad de los productos, describiendo sus condiciones higiénico-sanitarias para verificar su calidad.
- o) Analizar y aplicar la normativa de seguridad alimentaria, interpretándola y describiendo los factores y situaciones de riesgo para garantizar la salubridad de los productos elaborados.

Competencias profesionales:

- h) Almacenar productos acabados realizando el control de existencias y verificando su expedición.
- i) Verificar la calidad de los productos elaborados, realizando controles básicos y registrando los resultados.
- m) Garantizar la trazabilidad y salubridad de los productos elaborados aplicando la normativa de seguridad alimentaria.

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.
- UC0306_2: Realizar y/ o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería.
- UC0307_2: Realizar y/ o controlar las operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones.
- UC0308_2: Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería.
- UC0309_2: Realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería.
- UC0310_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria.

ELABORACIONES DE CONFITERÍA Y OTRAS ESPECIALIDADES

RESULTADO DE APRENDIZAJE	CRITERIO DE EVALUACIÓN	CONCRECIÓN DEL CRITERIO DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN
RA Nº 1. Elaborar masas y productos de galletería, justificando su composición.	<p>a) Se han reconocido las características de cada tipo de masa de galletería y los productos asociados.</p> <p>b) Se han interpretado la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes.</p> <p>c) Se ha ajustado la fórmula para los distintos productos y cantidades a elaborar.</p> <p>d) Se han seleccionado los ingredientes equipos y utillajes.</p> <p>e) Se han realizados las operaciones de mezclado, fundido o amasado, y refinado, horneado y otras, controlando los parámetros para asegurar un producto acorde a las especificaciones.</p> <p>f) Se han verificado las características físicas y organolépticas de la masa o producto de galletería.</p> <p>g) Se han identificado los defectos de elaboración de los distintos tipos de masas y las posibilidades de corrección.</p> <p>h) Se han regulado los parámetros: tiempo, humedad, frecuencia y volumen de carga en el horno.</p> <p>i) Se ha realizado el mantenimiento de primer nivel y la limpieza de los equipos.</p> <p>j) Se han adoptado medidas de higiene y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales.</p>	<p>1.a. Reconocer las características de cada tipo de masa de galletería y los productos asociados.</p> <p>1.b. Interpretar la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes.</p> <p>1.c. Ajustar la fórmula para los distintos productos y cantidades a elaborar.</p> <p>1.d. Seleccionar los ingredientes equipos y utillajes. 1.e. Se han realizados las operaciones de mezclado, fundido o amasado, y refinado, horneado y otras, controlando los parámetros para asegurar un producto acorde a las especificaciones.</p> <p>1.f. Verificar las características físicas y organolépticas de la masa o producto de galletería.</p> <p>1.g. Identificar los defectos de elaboración de los distintos tipos de masas y las posibilidades de corrección.</p> <p>1.h. Regular los parámetros: tiempo, humedad, frecuencia y volumen de carga en el horno.</p> <p>1.i. Realizar el mantenimiento de primer nivel y la limpieza de los equipos.</p> <p>1.j..Adoptar medidas de higiene y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales.</p>	<p>TEORIA</p> <p>Apuntes Ud. 1</p> <ul style="list-style-type: none"> - Materias primas en pastelería y repostería - Proceso de elaboración de masas de galletería - Características físicas y organolépticas de los productos <p>PRÁCTICAS</p> <ul style="list-style-type: none"> - Elaboraciones de pastas duras, pastas de manga y otras - Elaboración de fichas y cálculos - Control de producto acabado - Aplicación de normas de seguridad e higiene y aplicación del plan de limpieza 	<ul style="list-style-type: none"> - Actividades de la unidad 1. (1ª Eval.) - Examen de la unidad 1.(1ª Eval.) - Examen práctico 1ª Eval. - Observación y registro de la actividad diaria - Cumplimiento del "Libro de control de obrador 2". - Elaboración de fichas técnicas y recetario

ELABORACIONES DE CONFITERÍA Y OTRAS ESPECIALIDADES

U.D.2 . Elaboración de mazapanes y turrone**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:

- 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.
- UC0306_2: Realizar y/ o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería.
- UC0307_2: Realizar y/ o controlar las operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones.
- UC0308_2: Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería.
- UC0309_2: Realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería.
- UC0310_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria

ELABORACIONES DE CONFITERÍA Y OTRAS ESPECIALIDADES

RESULTADO DE APRENDIZAJE	CRITERIO DE EVALUACIÓN	CONCRECIÓN DEL CRITERIO DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN
RA Nº2. Obtiene turrónes y mazapanes describiendo y aplicando el procedimiento de elaboración	a) Se han interpretado la fórmula y función de cada uno de los ingredientes. b) Se ha ajustado la fórmula para los distintos productos y cantidades a elaborar. c) Se han seleccionado los ingredientes, equipos y utillaje. d) Se ha seguido la secuencia de operaciones del proceso de elaboración de masas de turrón y mazapán. e) Se han identificado los defectos de elaboración y las posibilidades de corrección. f) Se han enumerado las operaciones del formado de piezas. g) Se han fijado los parámetros a controlar en cada una de las etapas del proceso. h) Se ha realizado el mantenimiento de primer nivel y la limpieza de los equipos. i) Se han adoptado medidas de higiene y seguridad alimentaria.	2. a.1. Interpretar la fórmula y función de cada uno de los ingredientes. 2. b.1. Ajustar la fórmula para los distintos productos y cantidades a elaborar. 2.c.1 Seleccionar los ingredientes, equipos y utillaje. 3.d.1 Seguir la secuencia de operaciones del proceso de elaboración de masas de turrón y mazapán. 3.e.1 Identificar los defectos de elaboración y las posibilidades de corrección. 3.f.1 Enumerar las operaciones del formado de piezas. 3.g.1 Fijar los parámetros a controlar en cada una de las etapas del proceso. 3. h. 1 Realizar el mantenimiento de primer nivel y la limpieza de los equipos. 3.i. 1 Adoptar medidas de higiene y seguridad alimentaria.	TEORIA - Materias primas, maquinaria y utillaje utilizados. - Fundamento, proceso de elaboración y puntos claves en la elaboración. - Tipos de especialidades de pastas secas. - Anomalías en las elaboración de turrónes y mazapanes PRÁCTICA - Elaboraciones a base de turrónes, mazapanes y otras elaboraciones navideñas - Elaboración de fichas y cálculos - Control de producto acabado Aplicación de normas de seguridad e higiene y aplicación del plan de limpieza	- Examen teórico unidad 2 (1ª Eval.) - Actividades Ud. 2 (1ª Eval.) - Examen práctico (1ª Eval.) - Elaboración de dulces navideños - Observación y registro de la actividad diaria - Cumplimiento del "Libro de control de obrador 2". - Elaboración de fichas técnicas y recetario

ELABORACIONES DE CONFITERÍA Y OTRAS ESPECIALIDADES

UD. 3. Elaboración de productos a base de chocolate				
<p>Objetivo:</p> <p>e) Describir y aplicar las operaciones de transformación, relacionándolas con las características de los productos de panadería, pastelería y confitería, para su elaboración.</p> <p>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> <p>Competencia profesional:</p> <p>d) Elaborar productos de panadería, pastelería, repostería y confitería, controlando las operaciones según el manual de procedimientos.</p> <p>m) Garantizar la trazabilidad y salubridad de los productos elaborados aplicando la normativa de seguridad alimentaria.</p> <p>p) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia manteniendo relaciones fluidas con los miembros de su equipo de trabajo, teniendo en cuenta su posición dentro de la organización de la empresa.</p> <p>q) Mantener una actitud profesional de innovación en la creación de nuevos productos y mejora de procesos y técnicas de comercialización.</p> <p>s) Adaptarse a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones laborales, originados por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos.</p> <p>t) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.</p> <p>Unidades de competencia:</p> <p>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.</p> <p>UC0306_2: Realizar y/ o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería.</p> <p>UC0307_2: Realizar y/ o controlar las operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones.</p> <p>UC0308_2: Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería.</p> <p>UC0309_2: Realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería.</p> <p>UC0310_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria.</p>				
RESULTADO DE APRENDIZAJE	CRITERIO DE EVALUACIÓN	CONCRECIÓN DEL CRITERIO DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN
<p>RA Nº3</p> <p>Elabora productos a base de chocolate relacionando la técnica con el resultado</p>	<p>a) Se han reconocido los tipos de pastas de chocolate y sus ingredientes.</p> <p>b) Se ha ajustado la fórmula para los distintos productos y cantidades a elaborar.</p> <p>c) Se han controlado las operaciones de atemperado, moldeado y enfriamiento del producto.</p> <p>d) Se han identificado los defectos de elaboración y las posibilidades de corrección.</p> <p>e) Se han reconocido las técnicas para el modelado de figuras de chocolate, manifestando disposición e iniciativa positivas para la innovación.</p> <p>f) Se han obtenido productos por la unión e piezas o por arranque de virutas de chocolate.</p> <p>g) Se han identificado las técnicas para la coloración de chocolates.</p> <p>h) Se han aplicado los procedimientos de elaboración de motivos de decoración (canelas, virutas, ...)</p> <p>i) Se ha realizado el mantenimiento de primer nivel y la limpieza de los equipos.</p> <p>j) Se han adoptado medidas de higiene y seguridad alimentaria.</p>	<p>3. a. 1 Reconocer los tipos de pastas de chocolate y sus ingredientes.</p> <p>3.b.1 Ajustar la fórmula para los distintos productos</p> <p>3.c.1 Controlar las operaciones de atemperado, moldeado y enfriamiento del producto.</p> <p>3.d. 1 Identificar los defectos de elaboración y las posibilidades de corrección.</p> <p>3.e.1 Reconocer las técnicas para el modelado de figuras de chocolate</p> <p>3.f.1. Obtener productos por la unión e piezas o por arranque de virutas de chocolate.</p> <p>3.g.1 Obtener las técnicas para la coloración de chocolates.</p> <p>3.h.1. Aplicar los procedimientos de elaboración de motivos de decoración (canelas, virutas, ...)</p> <p>3.i.1 Realizar el mantenimiento de primer nivel y la limpieza de los equipos.</p> <p>3.j.1 Adoptar medidas de higiene y seguridad alimentaria.</p>	<p>TEORIA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ingredientes, elaboraciones, decoraciones, anomalías <p>PRÁCTICAS</p> <ul style="list-style-type: none"> - Elaboraciones a base de chocolate. - Elaboración de fichas cálculos Control producto Aplicación seguridad higiene limpieza 	<ul style="list-style-type: none"> - Actividades de la unidad 3. (2ª Eval.) - Examen de la unidad 3.(2ª Eval.) - Examen práctico 1ª y 2ª Eval. - Observación y registro de la actividad diaria - Cumplimiento del "Libro de control de obrador 2". - Elaboración de fichas técnicas y recetario

ELABORACIONES DE CONFITERÍA Y OTRAS ESPECIALIDADES

U.D. 4. Elaboración de caramelos confites y golosinas				
<p>Objetivo:</p> <p>e) Describir y aplicar las operaciones de transformación, relacionándolas con las características de los productos de panadería, pastelería y confitería, para su elaboración.</p> <p>i) Organizar y clasificar los productos acabados, analizando sus requerimientos de conservación y las necesidades de espacios para su almacenaje.</p> <p>Competencia profesional:</p> <p>c) Regular los equipos y sistemas de producción en función de los requerimientos del proceso productivo. d) Elaborar productos de panadería, pastelería, repostería y confitería, controlando las operaciones según el manual de procedimientos.</p> <p>i) Verificar la calidad de los productos elaborados, realizando controles básicos y registrando los resultados.</p> <p>m) Garantizar la trazabilidad y salubridad de los productos elaborados aplicando la normativa de seguridad alimentaria.</p> <p>n) Garantizar la protección ambiental utilizando eficientemente los recursos y recogiendo los residuos de manera selectiva.</p> <p>p) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia manteniendo relaciones fluidas con los miembros de su equipo de trabajo, teniendo en cuenta su posición dentro de la organización de la empresa.</p> <p>s) Adaptarse a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones laborales, originados por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos.</p> <p>t) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.</p> <p>Unidades de competencia:</p> <p>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.</p> <p>UC0306_2: Realizar y/ o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería.</p> <p>UC0307_2: Realizar y/ o controlar las operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones.</p> <p>UC0308_2: Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería.</p> <p>UC0309_2: Realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería.</p> <p>UC0310_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria.</p>				
RESULTADO DE APRENDIZAJE	CRITERIO DE EVALUACIÓN	CONCRECIÓN DEL CRITERIO DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN
<p>RA nº 4. Obtiene caramelos, confites y otras golosinas justificando la técnica seleccionada</p>	<p>a) Se han reconocido las características generales de los distintos tipos de mezclas base para elaborar caramelos, confites y otras golosinas.</p> <p>b) Se han identificado los ingredientes complementarios (aromas, colorantes, etc.)</p> <p>c) Se ha realizado el mantenimiento de primer nivel y la limpieza de los equipos.</p> <p>d) Se han adoptado medidas de higiene y seguridad alimentaria.</p>	<p>4.a.1. Reconocer las características generales de los distintos tipos de mezclas base para elaborar caramelos, confites y otras golosinas.</p> <p>4.b.1 Identificar los ingredientes complementarios (aromas, colorantes, etc.)</p> <p>4.c.1 Realizar el mantenimiento de primer nivel y la limpieza de los equipos.</p> <p>4.d.1 Adoptar medidas de higiene y seguridad alimentaria.</p>	<p>TEORÍA</p> <p>-Materias primas, maquinaria y utillaje utilizados.</p> <p>-Fundamento, proceso de elaboración y puntos claves en la elaboración.</p> <p>-Tipos de especialidades de pastas secas.</p> <p>-Anomalías en las elaboraciones de caramelos, confites y otras golosinas</p> <p>PRÁCTICAS</p> <p>Elaboración de confites y golosinas</p> <p>- Elaboración de fichas y cálculos</p> <p>- Control de producto acabado</p> <p>- Aplicación de normas de seguridad e higiene y aplicación del plan de limpieza</p>	<p>- Actividades de la unidad 4. (2ª Eval.)</p> <p>- Examen de la unidad 4. (2ª Eval.)</p> <p>- Examen práctico 2ª Eval.</p> <p>- Observación y registro de la actividad diaria</p> <p>- Cumplimiento del "Libro de control de obrador 2".</p> <p>- Elaboración de fichas técnicas y recetario</p>

ELABORACIONES DE CONFITERÍA Y OTRAS ESPECIALIDADES

UD. 5. Elaboración de helados artesanos

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:

- 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.
- UC0306_2: Realizar y/ o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería.
- UC0307_2: Realizar y/ o controlar las operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones.
- UC0308_2: Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería.
- UC0309_2: Realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería.
- UC0310_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria.

RESULTADO DE APRENDIZAJE	CRITERIO DE EVALUACIÓN	CONCRECIÓN DEL CRITERIO DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN
RA Nº5. Obtiene helados artesanales, describiendo y aplicando la técnica de elaboración	<ul style="list-style-type: none"> a) Se han enumerado los distintos tipos de helados, sus características e ingredientes. b) Se ha interpretado la fórmula y función de cada uno de los ingredientes. c) Se ha explicado la función de los emulgentes en las características del producto final. d) Se ha descrito la secuencia y parámetros de control de las operaciones del proceso (mezclado, homogeneización, pasteurización, maduración, mantecación, endurecimiento, conservación y almacenaje). e) Se han contrastado las características de la mezcla con sus especificaciones. f) Se han propuesto los reajustes en la dosificación o condiciones de mezclado en caso de desviaciones g) Se ha procedido al congelado y conservación del producto h) Se ha realizado el mantenimiento de primer nivel y la limpieza de los equipos. i) Se han adoptado medidas de higiene y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales. 	5.a.1. Obtener los distintos tipos de helados, sus características e ingredientes. 5.b.1 Interpretar la fórmula y función de cada uno de los ingredientes. 5.c.1. Explicar la función de los emulgentes en las características del producto final. 5.d.1 Describir la secuencia y parámetros de control de las operaciones del proceso (mezclado, homogeneización, pasteurización, maduración, mantecación, endurecimiento, conservación y almacenaje). 5.e.1. Contrastar las características de la mezcla con sus especificaciones. 5.f.1 Proponer los reajustes en la dosificación o condiciones de mezclado en caso de desviaciones 5.g.1 Proceder al congelado y conservación del producto 5.h.1 Realizar el mantenimiento de primer nivel y la limpieza de los equipos. 5.i.1. Adoptar medidas de higiene y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales.	TEORIA <ul style="list-style-type: none"> - Formulación de helados - Principales elaboraciones de heladería. - Anomalías en la elaboración de helados y otras elaboraciones frías. - Normas de seguridad e higiene alimentaria en la elaboración de helados. PRÁCTICAS <ul style="list-style-type: none"> - Elaboración de helados artesanales - Ejercicios de formulación - Elaboración de fichas y cálculos - Control de producto acabado - Aplicación de normas de seguridad e higiene y aplicación del plan de limpieza 	<ul style="list-style-type: none"> - Actividades de la unidad 5. (2ª Eval.) - Examen de la unidad 5. (2ª Eval.) - Examen práctico 2ª Eval. - Observación y registro de la actividad diaria - Cumplimiento del "Libro de control de obrador 2". - Elaboración de fichas técnicas y recetario

ELABORACIONES DE CONFITERÍA Y OTRAS ESPECIALIDADES

UD. 6. Elaboración de especialidades diversas				
<p>Objetivos:</p> <p>e) Describir y aplicar las operaciones de transformación, relacionándolas con las características de los productos de panadería, pastelería y confitería, para su elaboración.</p> <p>i) Organizar y clasificar los productos acabados, analizando sus requerimientos de conservación y las necesidades de espacios para su almacenaje.</p> <p>Competencias profesionales:</p> <p>c) Regular los equipos y sistemas de producción en función de los requerimientos del proceso productivo.</p> <p>d) Elaborar productos de panadería, pastelería, repostería y confitería, controlando las operaciones según el manual de procedimientos.</p> <p>n) Garantizar la protección ambiental utilizando eficientemente los recursos y recogiendo los residuos de manera selectiva.</p> <p>Unidades de competencia:</p> <p>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.</p> <p>UC0306_2: Realizar y/ o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería.</p> <p>UC0307_2: Realizar y/ o controlar las operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones.</p> <p>UC0308_2: Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería.</p> <p>UC0309_2: Realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería.</p> <p>UC0310_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria.</p>				
RESULTADO DE APRENDIZAJE	CRITERIO DE EVALUACIÓN	CONCRECIÓN DEL CRITERIO DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN
<p>RA Nº6. Elabora otras especialidades justificando la técnica seleccionada.</p>	<p>a) Se han descrito las principales especialidades regionales, tradicionales y estacionales.</p> <p>b) Se han identificado los ingredientes que componen estas especialidades.</p> <p>c) Se han seleccionado las materias primas, equipos y utillaje.</p> <p>d) Se ha descrito la secuencia de operaciones que integra el proceso de elaboración (laminado, troceado, escudillado, moldeado, cocción y otras).</p> <p>e) Se han controlado los parámetros del proceso para obtener productos con las características físicas y organolépticas establecidas.</p> <p>f) Se han aplicado medidas correctoras en caso de defecto o desviación.</p> <p>g) Se ha realizado el mantenimiento de primer nivel y la limpieza de los equipos.</p> <p>h) Se han adoptado medidas de higiene y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales.</p>	<p>6.a.1 Describir las principales especialidades regionales, tradicionales y estacionales.</p> <p>6.b.1 identificar los ingredientes que componen estas especialidades.</p> <p>6.c.1 Seleccionar las materias primas, equipos y utillaje.</p> <p>6.d.1 Describir la secuencia de operaciones que integra el proceso de elaboración (laminado, troceado, escudillado, moldeado, cocción y otras).</p> <p>6.e.1 Controlar los parámetros del proceso para obtener productos con las características físicas y organolépticas establecidas.</p> <p>6. f.1 Aplicar medidas correctoras en caso de defecto o desviación.</p> <p>6.g. 1. Realizar el mantenimiento de primer nivel y la limpieza de los equipos.</p> <p>6.h.1 Adoptar medidas de higiene y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales.</p>	<p>TEORIA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Principales especialidades regionales, tradicionales - Principales técnicas usadas - Marcas de calidad diferenciada <p>PRÁCTICAS</p> <ul style="list-style-type: none"> - Elaboraciones de diferentes elaboraciones regionales e internacionales - Elaboración de fichas y cálculos - Control de producto acabado - Aplicación de normas de seguridad e higiene y aplicación del plan de limpieza 	<ul style="list-style-type: none"> - Actividades de la unidad 6. (2ª Eval.) - Examen de la unidad 6. (2ª Eval.) - Examen práctico 2ª Eval. - Observación y registro de la actividad diaria - Cumplimiento del "Libro de control de obrador 2". - Elaboración de fichas técnicas y recetario

6.- METODOLOGÍA DIDÁCTICA DE CARÁCTER GENERAL

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

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

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

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

Los **contenidos prácticos** se desarrollaran en el obrador 2.

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

Los alumnos deberán elaborar un recetario en formato digital con una compilación de todas las recetas elaboradas en cada trimestre. Este deberá ser entregado al final de cada evaluación. Será requisito imprescindible su

ELABORACIONES DE CONFITERÍA Y OTRAS ESPECIALIDADES

aprobado para aprobar la evaluación. Esto contribuirá al fomento de la iniciativa, la autonomía y comprensión de los contenidos procedimentales.

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

Todas estas operaciones así como las elaboraciones realizadas de forma diaria quedarán registradas en el “Libro de control del obrador 2”.

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

7.- PROCESO DE EVALUACIÓN DEL ALUMNADO.

7.1. PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN

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

EVALUACIÓN INICIAL

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

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

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

ELABORACIONES DE CONFITERÍA Y OTRAS ESPECIALIDADES

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

- Pruebas escritas
- Actividades de cada una de las unidades didácticas
- Realización de trabajos
- Revisión del recetario digital

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

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

En el caso de las elaboraciones realizadas en las convocatorias oficiales, y para mejor poder atender las posibles reclamaciones a la nota final, el/los profesores presentes en las mismas, tomarán cuantas fotografías consideren necesarias para dejar constancia del trabajo realizado por los alumnos.

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

COVID 19

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

RECUPERACIÓN ORDINARIA

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

No se realizarán **recuperaciones**.

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

RECUPERACIÓN EXTRAORDINARIA

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

La prueba extraordinaria consistirá en un examen teórico (50%) y práctico (50%), en el que el alumno deberá alcanzar los resultados de aprendizaje mínimos. Se deberá obtener un mínimo de 5 en cada una de las partes para poder promediar, así como presentar todos los ejercicios o trabajos que se hayan solicitado a lo largo del curso. Será requisito indispensable para poder presentarse al examen la entrega y aprobado de todos los trabajos realizados durante el curso.

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

7.2 CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

7.2.1. Alumnos con derecho a la evaluación continua

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

La **nota final** será la resultante de la media ponderada de cada uno de los apartados.

Para superar el módulo será necesario **aprobar cada una de las partes (a,b,c,d,e), con una nota de 5.**

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

<u>PRÁCTICA</u>	60%
a. Trabajo individual diario	45%
b. Examen práctico	15%
<u>TEORÍA</u>	40%
c. Exámenes teóricos	35%
d. Recetario digital	10%
e. Actividades y trabajos	10%

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

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

ELABORACIONES DE CONFITERÍA Y OTRAS ESPECIALIDADES

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

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

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

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

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

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

7.2.2 Convocatoria de Marzo

Los alumnos que pierdan el derecho a evaluación continua o que suspendan el módulo deberán acudir a la convocatoria oficial de Marzo, que consistirá en un examen teórico (50%) y práctico (50%). Se deberá obtener un mínimo de 5 en cada una de las partes para poder promediar. La evaluación será positiva cuando la media aritmética de ellas sea igual o superior a 5,0.

7.2.3 Convocatoria de Junio

Los alumnos que no superen la convocatoria oficial de Marzo deberán presentarse a la convocatoria oficial de Junio, cuyo examen tendrá las mismas características que el de Marzo.

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

Evaluación de seguimiento de la programación y

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

Evaluación de seguimiento de la práctica docente

Durante el curso se evaluará la adquisición de los contenidos por parte de los alumnos con distintos instrumentos, valorando la necesidad de cambiar el tipo de metodología empleada, para lograr satisfacer las necesidades de todos los alumnos.

Atención a la diversidad

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

Tutoría

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

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

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

10.- MATERIALES DIDÁCTICOS PARA USO DE LOS ALUMNOS.

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

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

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

-Elaboración de confitería y otras especialidades. Jordi García Costejá.
Ferran Masip Clará.

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

11.- PLAN DE CONTINGENCIA.

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

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

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

12.- ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

Con el objetivo de aproximarse al entorno laboral se han programado a fecha de realización de esta programación las siguientes visitas:

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: se realizará una actividad o cuestiones en el examen teórico para valorar el aprendizaje.

Está prevista la realización de otras charlas, conferencias o visitas que han demostrado tener un impacto muy positivo en el aprendizaje de los alumnos.

13.- INFORMACIÓN AL ALUMNADO

La programación estará disponible en la página web del centro. A los alumnos se les informará de forma detallada de los siguientes apartados:

- 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 estará disponible en classroom para su consulta.