

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	<p>10/01/2019</p>	
	<p>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO</p> <p>NO PRESENCIAL O SEMIPRESENCIAL</p>	<p>MD850202</p> <p>Revisión 1 Pág. 1/35</p>	

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

MÓDULO: PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

1º CFGM de TÉCNICO EN COCINA Y GASTRONOMÍA

Código módulo: 0026

Duración del módulo: 224 horas

PERIODO DE VIGENCIA (4 AÑOS): Desde el curso 2019/20 hasta el curso 2023/24

FECHA DE LA ÚLTIMA MODIFICACIÓN: SEPTIEMBRE 2020

ABREVIATURAS: CF: ciclo formativo, RA: resultados de aprendizaje, CE: criterios de evaluación, UT: unidades de trabajo

1. REGULACIÓN DEL TÍTULO

- REAL DECRETO 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas. (BOE 23-11-2007)
- ORDEN de 9 de octubre de 2008, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía. (BOJA 27-11-2008)

2. OBJETIVOS GENERALES (Orden)

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales relacionados:

- a) Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.
- b) Identificar las materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuir las.
- c) Seleccionar y determinar las variables de uso de maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo y aplicando sus principios de funcionamiento, para poner a punto el lugar de trabajo.
- d) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración.
- f) Identificar y seleccionar las técnicas de decoración y terminación, relacionándolas con las características físicas y organolépticas del producto final, para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.
- g) Analizar las técnicas de servicio de las elaboraciones, relacionándolas con la satisfacción del cliente, para prestar un servicio de calidad.
- h) Analizar y seleccionar métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.
- i) Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a la producción culinaria, para aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo.

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019			
		MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO			MD850202
		NO PRESENCIAL O SEMIPRESENCIAL			Revisión 1

j) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.

k) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.

3. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES (Orden)

Con la programación de este módulo vamos a contribuir a desarrollar principalmente las competencias profesionales, personales y sociales que aparecen reguladas por el artículo 5 del Real Decreto 1399/2005.

- 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.
- 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.
- k) Cumplimentar los registros y partes de incidencia, utilizando los procedimientos de calidad.
- 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
- ñ) Cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales, de acuerdo con lo establecido en el proceso de elaboración del producto.
- o) 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) Mantener una actitud profesional de innovación en la creación de nuevos productos y mejora de procesos y técnicas de comercialización
- q) Cumplir con los objetivos de la producción, colaborando con el equipo de trabajo y actuando conforme a los principios de responsabilidad y tolerancia.
- r) Adaptarse a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones laborales, originados por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos.
- s) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.

	   <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019			
		MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO			MD850202
		NO PRESENCIAL O SEMIPRESENCIAL			Revisión 1

4. PROSPECTIVA EN EL SECTOR (RD)

La profesión de cocinero se encuentra en un momento evolución y cambio debido a diversas causas. Las principales son las siguientes:

1. Cambio en los hábitos de vida de los consumidores. Además de las implicaciones obvias del hecho que España es un destino turístico tradicional, los hábitos de vida de los españoles están cambiando a gran velocidad. La incorporación de la mujer al trabajo remunerado, la proliferación de hogares de un solo individuo, la lejanía a los puestos de trabajo, son, entre otros, factores que inciden directamente sobre el consumo de alimentos fuera del hogar. Un dato cuantitativo de entre los muchos que apoyan esta argumentación es que en la actualidad el 28% de los españoles come a diario fuera de casa y se espera que para el 2012 esta cifra alcance el 50%.
2. Al hilo de lo anterior, las cadenas de restauración rápida, restauración moderna, restaurantes temáticos o «neorestauración», así como cocina para colectividades, son el subsector que mayor crecimiento está experimentando, al tiempo que se espera que se mantenga los próximos años. En el lado contrario, el mercado apunta a un estancamiento de los restaurantes tradicionales y de lujo, así como una evolución discreta de la cocina «de autor».
3. La necesidad de manejar grandes volúmenes de servicio, concentrado en lapsos de tiempo cortos, incide directamente en las técnicas productivas y en la nueva maquinaria especializada que debe emplearse. Dentro de ésta, destacan los autoclaves, máquinas de vacío, termo resistencias de inmersión y otros. Asimismo, la organización de la producción está variando sustancialmente hacia una mayor especialización en las tareas y mayor capacidad de coordinación entre cada fase de la misma. Consecuentemente, los horarios tienden a flexibilizarse.
4. Como consecuencia de lo anterior, el sector reclama un número importante de profesionales de la cocina, más expertos en técnicas específicas, sistemas de producción basados en 4.^a y 5.^a gama y manejo de equipos y herramientas fundamentados en tecnología informática. Por otro lado, se hacen imprescindibles las actitudes favorables hacia la autoformación y hacia la responsabilidad, tanto en lo referido a la importancia de la seguridad, la higiene y la calidad, como a la posición que supone una tarea en un entorno organizativo de estandarización creciente.

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019		
		MD850202		
		Revisión 1	Pág. 4/35	

MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO

NO PRESENCIAL O SEMIPRESENCIAL

5. TABLA GENERAL DE UNIDADES DE TRABAJO, RA Y TEMPORALIZACIÓN

OG	CPPS	RA (resultados de aprendizaje)	UT (unidades de trabajo)	TRIMESTRE	Nº HORAS	% NOTA
A B D H I	A B H I J K	RA 2: Pone a punto los equipos de elaboración de pastelería y repostería, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos.	UT1: Puesta a punto de equipos.	1	9	6.6
C	C H I J K	RA 1: Realiza las operaciones previas a las elaboraciones de pastelería y repostería, analizando las fichas técnicas	UT2. Operaciones previas básicas.	1	14	6.6
G K	E H I J K	RA 3: Realiza operaciones básicas de pastelería y repostería reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.	UT3. Operaciones básicas. a UT4. Operaciones básicas. b UT5. Operaciones básicas. c	1 2 3	23 37 55	6.6
J K	E H I J K	RA 4: Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición y aplicando las técnicas relacionadas.	UT6. Masas y pastas (básicas, azucaradas y escaldadas). UT7. Masas batidas. UT8. Masas de bollería y fermentadas de bollería. UT9. Masas de panadería. UT10. Hojaldres. UT11. Pastelería y repostería andaluza	2 1 2 3 2 3	10 12 14 13 9 10	6.6
J K	E H I J K	RA 5: Obtiene jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones, describiendo y aplicando las técnicas de elaboración.	UT12. Jarabes. UT13. Coberturas de chocolate UT14. Cubiertas, cremas y rellenos	1 2 2	3 3 6	6.6
F J	F H I J K	RA 6: Decora el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.	UT15. Decoraciones	3	6	6.6
TOTAL					224	100%

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019			
		MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO			MD850202
		NO PRESENCIAL O SEMIPRESENCIAL			Revisión 1

6. DETALLE DE LAS UNIDADES DE TRABAJO

MÓDULO: PBPR	
UNIDAD TRABAJO: 1. PUESTA A PUNTO DE EQUIPOS.	
1.TEMPORALIZACIÓN: 9 horas	
2.RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden)	
2. Pone a punto los equipos de elaboración de pastelería y repostería, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos.	
3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden)	4.CONTENIDOS (Orden)
a) Se han identificado y caracterizado las máquinas, batería, útiles y herramientas propias de la producción en pastelería y repostería.	- Maquinaria, batería, útiles y herramientas de uso específico en pastelería y repostería.
b) Se ha identificado el funcionamiento, la constitución y los dispositivos de seguridad de la maquinaria y equipos.	- Descripción, clasificación, ubicación, distribución y procedimientos de uso y mantenimiento.
c) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de maquinaria siguiendo los procedimientos establecidos. e) Se han regulado y/o programado los equipos de elaboración en función de los requerimientos del proceso.	- Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos. Fundamentos y características. Dispositivos de seguridad.
d) Se han ejecutado las operaciones de mantenimiento de primer nivel. h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	-Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones.
f) Se han descrito las principales anomalías de los equipos así como las medidas correctoras. h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	- Incidencias tipo en el manejo de equipos. Medidas correctoras.
g) Se han realizado las operaciones de limpieza, asegurando la total eliminación de los residuos de los productos de elaboración y de limpieza. h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	- Eliminación de residuos.
g) Se han realizado las operaciones de limpieza, asegurando la total eliminación de los residuos de los productos de elaboración y de limpieza. h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	- Operaciones de limpieza de equipos, útiles y herramientas. Control y valoración de resultados.

	  	UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	10/01/2019	
	Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo		MD850202	
	MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO NO PRESENCIAL O SEMIPRESENCIAL		Revisión 1 Pág. 6/35	

MÓDULO: PBPR UNIDAD TRABAJO 2 : OPERACIONES PREVIAS BÁSICAS	
1.TEMPORALIZACIÓN: 14 horas	
2.RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden) 1. Realiza las operaciones previas a las elaboraciones de pastelería y repostería, analizando las fichas técnicas.	
3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden)	4.CONTENIDOS (Orden)
a) Se han reconocido las materias primas específicas para uso en pastelería y repostería, sus características y sus aplicaciones más habituales. g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	- Materias primas en pastelería y repostería. Descripción, características, clasificaciones y aplicaciones.
a) Se han reconocido las materias primas específicas para uso en pastelería y repostería, sus características y sus aplicaciones más habituales.	Productos alternativos. Características y aplicaciones.
a) Se han reconocido las materias primas específicas para uso en pastelería y repostería, sus características y sus aplicaciones más habituales.	- Presentaciones comerciales y etiquetados de productos de pastelería y repostería.
b) Se han interpretado los documentos relacionados con las necesidades para la producción en pastelería y repostería. c) Se ha realizado la solicitud y traslado de las materias primas al lugar de trabajo y preparado el mismo, siguiendo los procedimientos establecidos.	- Documentos relacionados con la producción en pastelería y repostería. Fichas técnicas de producción y otros documentos.
a) Se han reconocido las materias primas específicas para uso en pastelería y repostería, sus características y sus aplicaciones más habituales. c) Se ha realizado la solicitud y traslado de las materias primas al lugar de trabajo y preparado el mismo, siguiendo los procedimientos establecidos. d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de las tareas. e) Se ha interpretado la información contenida en los documentos asociados a la producción. g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	- Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de materias primas en pastelería y repostería.

	  	UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	10/01/2019	
	Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo		MD850202	
	MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO NO PRESENCIAL O SEMIPRESENCIAL		Revisión 1 Pág. 7/35	
f) Se han detectado las necesidades de regeneración de las materias primas que lo precisen.		- Regeneración de materias primas en pastelería y repostería.		

MÓDULO: PBPR UNIDAD TRABAJO 3: OPERACIONES BÁSICAS. a	
1.TEMPORALIZACIÓN: 23 horas	
2.RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden) 3. Realiza operaciones básicas de pastelería y repostería reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.	
3.CRITERIOS DE EVALUACION (Orden)	4.CONTENIDOS (Orden)
Transversal a todos los criterios de evaluación	- Vocabulario técnico asociado a la pastelería y repostería.
a) Se han descrito y analizado las diversas operaciones básicas en pastelería y repostería. f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	- Operaciones básicas. Batir, mezclar, amasar, incorporar, tamizar, y otras.
b) Se han caracterizado las diversas operaciones básicas y relacionado con su importancia en los resultados finales de los productos de pastelería y repostería.	- Descripciones, caracterizaciones, tipología, métodos y aplicaciones comunes.
b) Se han caracterizado las diversas operaciones básicas y relacionadas con su importancia en los resultados finales de los productos de pastelería y repostería. f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	- Procedimientos de ejecución, ensayos prácticos, control y valoración de resultados.
c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de las operaciones. f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental	- Operaciones básicas asociadas a los útiles de pastelería y repostería.
d) Se han aplicado los diversos procedimientos teniendo en cuenta normas preestablecidas o instrucciones recibidas. f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental	- Encamisado y adecuación de moldes y latas.

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019			
		MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO			MD850202
		NO PRESENCIAL O SEMIPRESENCIAL			Revisión 1






<p>d) Se han aplicado los diversos procedimientos teniendo en cuenta normas preestablecidas o instrucciones recibidas.</p> <p>f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	<p>- Manejo de rodillo, espátula, manga, cornet y otros posibles.</p>
<p>b) Se han caracterizado las diversas operaciones básicas y relacionado con su importancia en los resultados finales de los productos de pastelería y repostería.</p> <p>e) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.</p> <p>f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental</p>	<p>- Procedimientos de ejecución, ensayos prácticos, control y valoración de resultados.</p>

MÓDULO: PBPR	
UNIDAD TRABAJO 4: OPERACIONES BÁSICAS. b	
1.TEMPORALIZACIÓN: 47 horas	
2.RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden)	
3. Realiza operaciones básicas de pastelería y repostería reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.	
3.CRITERIOS DE EVALUACION (Orden)	4.CONTENIDOS (Orden)
Transversal a todos los criterios de evaluación	- Vocabulario técnico asociado a la pastelería y repostería.
<p>a) Se han descrito y analizado las diversas operaciones básicas en pastelería y repostería.</p> <p>f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	- Operaciones básicas. Batir, mezclar, amasar, incorporar, tamizar, y otras.
b) Se han caracterizado las diversas operaciones básicas y relacionado con su importancia en los resultados finales de los productos de pastelería y repostería.	- Descripciones, caracterizaciones, tipología, métodos y aplicaciones comunes.
<p>b) Se han caracterizado las diversas operaciones básicas y relacionado con su importancia en los resultados finales de los productos de pastelería y repostería.</p> <p>f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	- Procedimientos de ejecución, ensayos prácticos, control y valoración de resultados.

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019			
		MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO			MD850202
		NO PRESENCIAL O SEMIPRESENCIAL			Revisión 1






<p>c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de las operaciones.</p> <p>f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	- Operaciones básicas asociadas a los útiles de pastelería y repostería.
<p>d) Se han aplicado los diversos procedimientos teniendo en cuenta normas preestablecidas o instrucciones recibidas.</p> <p>f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	- Encamisado y adecuación de moldes y latas.
<p>d) Se han aplicado los diversos procedimientos teniendo en cuenta normas preestablecidas o instrucciones recibidas.</p> <p>f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	- Manejo de rodillo, espátula, manga, cornet y otros posibles.
<p>b) Se han caracterizado las diversas operaciones básicas y relacionado con su importancia en los resultados finales de los productos de pastelería y repostería.</p> <p>e) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.</p> <p>f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	- Procedimientos de ejecución, ensayos prácticos, control y valoración de resultados.

MÓDULO: PBPR	
UNIDAD TRABAJO 5: OPERACIONES BÁSICAS. c	
1. TEMPORALIZACIÓN: 37 horas	
2. RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden)	
3. Realiza operaciones básicas de pastelería y repostería reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.	
3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden)	4. CONTENIDOS (Orden)
Transversal a todos los criterios de evaluación	- Vocabulario técnico asociado a la pastelería y repostería.
<p>a) Se han descrito y analizado las diversas operaciones básicas en pastelería y repostería.</p> <p>f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental</p>	- Operaciones básicas. Batir, mezclar, amasar, incorporar, tamizar, y otras.
b) Se han caracterizado las diversas operaciones básicas y relacionado con su importancia en los resultados finales de los productos de pastelería y repostería.	- Descripciones, caracterizaciones, tipología, métodos y aplicaciones comunes.

				UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	10/01/2019	
	Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo					
	MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO NO PRESENCIAL O SEMIPRESENCIAL					
Revisión 1					Pág. 10/35	
<p>b) Se han caracterizado las diversas operaciones básicas y relacionadas con su importancia en los resultados finales de los productos de pastelería y repostería.</p> <p>f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>		<p>- Procedimientos de ejecución, ensayos prácticos, control y valoración de resultados.</p>				
<p>c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de las operaciones.</p> <p>f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>		<p>- Operaciones básicas asociadas a los útiles de pastelería y repostería.</p>				
<p>d) Se han aplicado los diversos procedimientos teniendo en cuenta normas preestablecidas o instrucciones recibidas.</p> <p>f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental</p>		<p>- Encamisado y adecuación de moldes y latas.</p>				
<p>d) Se han aplicado los diversos procedimientos teniendo en cuenta normas preestablecidas o instrucciones recibidas.</p> <p>f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>		<p>- Manejo de rodillo, espátula, manga, cornet y otros posibles.</p>				
<p>b) Se han caracterizado las diversas operaciones básicas y relacionado con su importancia en los resultados finales delos productos de pastelería y repostería.</p> <p>e) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.</p> <p>f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>		<p>- Procedimientos de ejecución, ensayos prácticos, control y valoración de resultados.</p>				

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019			
		MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO			MD850202
		NO PRESENCIAL O SEMIPRESENCIAL			Revisión 1

MÓDULO: PBPR	
UNIDAD TRABAJO 6: MASAS Y PASTAS (BÁSICAS, AZUCARADAS Y ESCALDADAS).	
1. TEMPORALIZACIÓN: 4 horas	
4: Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición y aplicando las técnicas relacionadas.	
3. CRITERIOS DE EVALUACION (Orden)	4. CONTENIDOS (Orden)
a) Se han reconocido y clasificado las características generales de las masas y pastas básicas. c) Se han identificado los productos más significativos obtenidos a partir de masas y pastas básicas.	- Masas y pastas básicas. Descripción, análisis, clasificaciones y posibles aplicaciones.
b) Se han caracterizado los métodos, técnicas y procesos de obtención de masas y pastas. d) Se han organizado y secuenciado las fases del proceso de elaboración de masas y pastas básicas. e) Se ha interpretado la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes. f) Se han ajustado los ingredientes a cada producto y cantidad a elaborar. g) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos. h) Se ha controlado la temperatura, velocidad, tiempo y otros parámetros durante la elaboración y cocción de masas y pastas. i) Se ha escudillado la masa sobre el molde o la lata de cocción, con la forma y tamaño requeridos en función del producto a obtener. k) Se han comprobado las características físicas y organolépticas de las masas/pastas obtenidas. l) Se han identificado las masas y pastas susceptibles de conservación por tratamiento de frío. m) Se han descrito el procedimiento de regeneración de elaboraciones congeladas. Se han aplicado las normas de higiene alimentaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	- Organización y secuenciación de fases para la obtención de masas y pastas.
e) Se ha interpretado la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes. f) Se han ajustado los ingredientes a cada producto y cantidad a elaborar. l) Se han identificado las masas y pastas susceptibles de conservación por tratamiento de frío. m) Se han descrito el procedimiento de regeneración de elaboraciones congeladas.	- Masas azucaradas: pastas de manga y pastas secas. Fundamento y proceso de elaboración de las pastas de manga y pastas secas. Formulaciones. Puntos clave en la elaboración.

				UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	10/01/2019	
	Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo					
	MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO NO PRESENCIAL O SEMIPRESENCIAL				Revisión 1	
<p>f) Se han ajustado los ingredientes a cada producto y cantidad a elaborar.</p> <p>g) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.</p> <p>h) Se ha controlado la temperatura, velocidad, tiempo y otros parámetros durante la elaboración y cocción de masas y pastas.</p> <p>i) Se ha escudillado la masa sobre el molde o la lata de cocción, con la forma y tamaño requeridos en función del producto a obtener.</p> <p>k) Se han comprobado las características físicas y organolépticas de las masas/pastas obtenidas.</p> <p>l) Se han identificado las masas y pastas susceptibles de conservación por tratamiento de frío.</p> <p>m) Se han descrito el procedimiento de regeneración de elaboraciones congeladas.</p> <p>n) Se han aplicado las normas de higiene alimentaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p> <p>Se ha interpretado la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes.</p>				<p>- Principales elaboraciones de pastas de manga y pastas secas. Control y valoración de resultados.</p>		
<p>f) Se han ajustado los ingredientes a cada producto y cantidad a elaborar.</p> <p>g) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.</p> <p>d) Se ha interpretado la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes.</p>				<p>- Masas escaldadas: Fundamento y proceso de elaboración de las masas escaldadas. Formulaciones. Puntos clave en la elaboración.</p>		
<p>h) Se ha controlado la temperatura, velocidad, tiempo y otros parámetros durante la elaboración y cocción de masas y pastas.</p> <p>k) Se han comprobado las características físicas y organolépticas de las masas/pastas obtenidas.</p> <p>m) Se han descrito el procedimiento de regeneración de elaboraciones congeladas.</p> <p>n) Se han aplicado las normas de higiene alimentaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>				<p>- Principales elaboraciones con masas escaldadas. Control y valoración de resultados.</p>		

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019			
		MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO			MD850202
		NO PRESENCIAL O SEMIPRESENCIAL			Revisión 1

MÓDULO: PBPR	
UNIDAD TRABAJO 7: MASAS BATIDAS	
1.TEMPORALIZACIÓN: 12 horas	
2.RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden)	
4. : Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición y aplicando las técnicas relacionadas	
3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden)	4.CONTENIDOS (Orden)
d) Se han organizado y secuenciado las fases del proceso de elaboración de masas y pastas básicas. e) Se ha interpretado la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes.	- Masas batidas o esponjadas: Fundamento y proceso de elaboración de las masas batidas o esponjadas. Formulaciones. Puntos clave en la elaboración.
b) Se han caracterizado los métodos, técnicas y procesos de obtención de masas y pastas. f) Se han ajustado los ingredientes a cada producto y cantidad a elaborar. g) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos. h) Se ha controlado la temperatura, velocidad, tiempo y otros parámetros durante la elaboración y cocción de masas y pastas. i) Se ha escudillado la masa sobre el molde o la lata de cocción, con la forma y tamaño requeridos en función del producto a obtener. k) Se han comprobado las características físicas y organolépticas de las masas/pastas obtenidas. l) Se han identificado las masas y pastas susceptibles de conservación por tratamiento de frío. m) Se han descrito el procedimiento de regeneración de elaboraciones congeladas. n) Se han aplicado las normas de higiene alimentaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	- Principales elaboraciones con masas batidas o esponjadas. Control y valoración de resultados.

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>		10/01/2019			
			MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO			MD850202
			NO PRESENCIAL O SEMIPRESENCIAL			Revisión 1

MÓDULO: PBPR	
UNIDAD TRABAJO 8: MASAS DE BOLLERÍA Y FERMENTADAS DE BOLLERÍA	
1.TEMPORALIZACIÓN: 14 horas	
2.RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden)	
4. Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición y aplicando las técnicas relacionadas.	
3.CRITERIOS DE EVALUACION (Orden)	4.CONTENIDOS (Orden)
<p>d) Se han organizado y secuenciado las fases del proceso de elaboración de masas y pastas básicas.</p> <p>e) Se ha interpretado la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes.</p>	<p>- Masas fermentadas: Fundamento y proceso de elaboración de las masas fermentadas. Formulaciones. Puntos clave en la elaboración.</p>
<p>b) Se han caracterizado los métodos, técnicas y procesos de obtención de masas y pastas.</p> <p>f) Se han ajustado los ingredientes a cada producto y cantidad a elaborar.</p> <p>g) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.</p> <p>h) Se ha controlado la temperatura, velocidad, tiempo y otros parámetros durante la elaboración y cocción de masas y pastas.</p> <p>k) Se han comprobado las características físicas y organolépticas de las masas/pastas obtenidas.</p> <p>l) Se han identificado las masas y pastas susceptibles de conservación por tratamiento de frío.</p> <p>m) Se han descrito el procedimiento de regeneración de elaboraciones congeladas.</p> <p>n) Se han aplicado las normas de higiene alimentaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	<p>- Principales elaboraciones con masas fermentadas. Control y valoración de resultados.</p>

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019		
		MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO		
NO PRESENCIAL O SEMIPRESENCIAL		Revisión 1	Pág. 15/35	

MÓDULO: PBPR	
UNIDAD TRABAJO 9 MASAS DE PANADERÍA	
1.TEMPORALIZACIÓN: 13 horas	
2.RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden)	
4. Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición y aplicando las técnicas relacionadas.	
3.CRITERIOS DE EVALUACION (Orden)	4.CONTENIDOS (Orden)
<p>d) Se han organizado y secuenciado las fases del proceso de elaboración de masas y pastas básicas.</p> <p>e) Se ha interpretado la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes.</p>	<p>- Masas fermentadas: Fundamento y proceso de elaboración de las masas fermentadas. Formulaciones. Puntos clave en la elaboración.</p>
<p>b) Se han caracterizado los métodos, técnicas y procesos de obtención de masas y pastas.</p> <p>f) Se han ajustado los ingredientes a cada producto y cantidad a elaborar.</p> <p>g) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.</p> <p>h) Se ha controlado la temperatura, velocidad, tiempo y otros parámetros durante la elaboración y cocción de masas y pastas.</p> <p>k) Se han comprobado las características físicas y organolépticas de las masas/pastas obtenidas.</p> <p>l) Se han identificado las masas y pastas susceptibles de conservación por tratamiento de frío.</p> <p>m) Se han descrito el procedimiento de regeneración de elaboraciones congeladas.</p> <p>n) Se han aplicado las normas de higiene alimentaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	<p>- Principales elaboraciones con masas fermentadas. Control y valoración de resultados.</p>

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019			
		MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO			MD850202
		NO PRESENCIAL O SEMIPRESENCIAL			Revisión 1

MÓDULO: PBPR	
UNIDAD TRABAJO 10: HOJALDRES	
1.TEMPORALIZACIÓN: 9 horas	
2.RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden)	
4. Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición y aplicando las técnicas relacionadas.	
3.CRITERIOS DE EVALUACION (Orden)	4.CONTENIDOS (Orden)
<p>d) Se han organizado y secuenciado las fases del proceso de elaboración de masas y pastas básicas.</p> <p>e) Se ha interpretado la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes.</p>	<p>- Masas hojaldradas: fundamentos y proceso de elaboración del hojaldre. Tipos de hojaldre y formulaciones. Puntos clave en la elaboración.</p>
<p>b) Se han caracterizado los métodos, técnicas y procesos de obtención de masas y pastas.</p> <p>f) Se han ajustado los ingredientes a cada producto y cantidad a elaborar.</p> <p>g) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.</p> <p>h) Se ha controlado la temperatura, velocidad, tiempo y otros parámetros durante la elaboración y cocción de masas y pastas.</p> <p>k) Se han comprobado las características físicas y organolépticas de las masas/pastas obtenidas.</p> <p>l) Se han identificado las masas y pastas susceptibles de conservación por tratamiento de frío.</p> <p>m) Se han descrito el procedimiento de regeneración de elaboraciones congeladas.</p> <p>n) Se han aplicado las normas de higiene alimentaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	<p>- Principales elaboraciones con masas hojaldradas. Control y valoración de resultados.</p>

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019			
		MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO			MD850202
		NO PRESENCIAL O SEMIPRESENCIAL			Revisión 1

MÓDULO: PBPR	
UNIDAD TRABAJO 11: PASTELERÍA Y REPOSTERÍA ANDALUZA	
1.TEMPORALIZACIÓN: 10 horas	
2.RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden)	
4. Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición y aplicando las técnicas relacionadas.	
3.CRITERIOS DE EVALUACION (Orden)	4.CONTENIDOS (Orden)
e) Se ha interpretado la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes f) Se han ajustado los ingredientes a cada producto y cantidad a elaborar. g) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos. h) Se ha controlado la temperatura, velocidad, tiempo y otros parámetros durante la elaboración y cocción de masas y pastas. j) Se han elaborado los productos populares de pastelería y repostería de Andalucía. k) Se han comprobado las características físicas y organolépticas de las masas/pastas obtenidas. n) Se han aplicado las normas de higiene alimentaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	- Elaboraciones de productos populares de pastelería y repostería andaluces.
e) Se ha interpretado la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes f) Se han ajustado los ingredientes a cada producto y cantidad a elaborar. g) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos. h) Se ha controlado la temperatura, velocidad, tiempo y otros parámetros durante la elaboración y cocción de masas y pastas. j) Se han elaborado los productos populares de pastelería y repostería de Andalucía. k) Se han comprobado las características físicas y organolépticas de las masas/pastas obtenidas. n) Se han aplicado las normas de higiene alimentaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	- Elaboraciones más significativas. Descripción y procesos de elaboración. Control y valoración de resultados.

	  	UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	10/01/2019	
	Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo		MD850202	
	MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO NO PRESENCIAL O SEMIPRESENCIAL		Revisión 1 Pág. 18/35	

m) Se han descrito el procedimiento de regeneración de elaboraciones congeladas.
n) Se han aplicado las normas de higiene alimentaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

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

MÓDULO: PBPR UNIDAD TRABAJO 12: JARABES	
1.TEMPORALIZACIÓN: 3 horas	
2.RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden)	
5. Obtiene jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones, describiendo y aplicando las técnicas de elaboración.	
3.CRITERIOS DE EVALUACION (Orden)	4.CONTENIDOS (Orden)
a) Se han clasificado y caracterizado los diferentes tipos de rellenos, cremas, baños, coberturas, etc., en función de sus especificidades y aplicaciones. b) Se han caracterizado los diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de rellenos, cremas, baños, coberturas, etc. c) Se ha interpretado y ajustado la formulación de cada producto. d) Se ha identificado la función de cada uno de los ingredientes. e) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.	- Jarabes. Descripción, clasificación y aplicaciones. Formulaciones.
f) Se ha seguido la secuencia de incorporación de los ingredientes. g) Se ha controlado la temperatura, fluidez, cocción, montado o consistencia de cada una de las elaboraciones. h) Se ha contrastado las características de los productos obtenidos con las especificaciones de elaboración y se han identificado las posibles medidas de corrección. i) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	- Elaboración y conservación. Organización y secuenciación de fases. Puntos clave. Control y valoración de resultados.

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019			
		MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO			MD850202
		NO PRESENCIAL O SEMIPRESENCIAL			Revisión 1

MÓDULO: PBPR UNIDAD TRABAJO 13: COBERTURAS DE CHOCOLATE	
1.TEMPORALIZACIÓN: 3	
2.RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden)	
5. Obtiene jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones, describiendo y aplicando las técnicas de elaboración.	
3.CRITERIOS DE EVALUACION (Orden)	4.CONTENIDOS (Orden)
a) Se han clasificado y caracterizado los diferentes tipos de rellenos, cremas, baños, coberturas, etc., en función de sus especificidades y aplicaciones.	- Coberturas de chocolate. Descripción, clasificación y aplicaciones. Formulaciones.
b) Se han caracterizado los diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de rellenos, cremas, baños, coberturas, etc. c) Se ha interpretado y ajustado la formulación de cada producto. d) Se ha identificado la función de cada uno de los ingredientes. Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.	
f) Se ha seguido la secuencia de incorporación de los ingredientes. g) Se ha controlado la temperatura, fluidez, cocción, montado o consistencia de cada una de las elaboraciones. h) Se ha contrastado las características de los productos obtenidos con las especificaciones de elaboración y se han identificado las posibles medidas de corrección. i) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	- Procesos de trabajo con coberturas de chocolate. Fundido, atemperado, enfriado y acondicionado/conservación. Organización y secuenciación de fases. Puntos clave. Control y valoración de resultados.

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	 <p>UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro</p>	10/01/2019			
			MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO			MD850202
			NO PRESENCIAL O SEMIPRESENCIAL			Revisión 1

MÓDULO: PBPR UNIDAD TRABAJO 14: CUBIERTAS, CREMAS Y RELLENOS	
1.TEMPORALIZACIÓN: 6	
2.RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden)	
5. Obtiene jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones, describiendo y aplicando las técnicas de elaboración.	
3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden)	4.CONTENIDOS (Orden)
a) Se han clasificado y caracterizado los diferentes tipos de rellenos, cremas, baños, coberturas, etc., en función de sus especificidades y aplicaciones. b) Se han caracterizado los diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de rellenos, cremas, baños, coberturas, etc. c) Se ha interpretado y ajustado la formulación de cada producto. d) Se ha identificado la función de cada uno de los ingredientes. e) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.	-Cremas con huevo y cremas batidas. Descripción, clasificación y aplicaciones. Formulaciones.
f) Se ha seguido la secuencia de incorporación de los ingredientes. g) Se ha controlado la temperatura, fluidez, cocción, montado o consistencia de cada una de las elaboraciones. h) Se ha contrastado las características de los productos obtenidos con las especificaciones de elaboración y se han identificado las posibles medidas de corrección. i) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	- Elaboración y conservación. Organización y secuenciación de fases. Puntos clave. Control y valoración de resultados.
a) Se han clasificado y caracterizado los diferentes tipos de rellenos, cremas, baños, coberturas, etc., en función de sus especificidades y aplicaciones. b) Se han caracterizado los diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de rellenos, cremas, baños, coberturas, etc. c) Se ha interpretado y ajustado la formulación de cada producto. d) Se ha identificado la función de cada uno de los ingredientes. e) Se ha verificado la disponibilidad de todos	- Rellenos dulces y salados. Descripción, clasificación y aplicaciones. Formulaciones.

	  	UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	10/01/2019				
			Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo			MD850202	
			MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO NO PRESENCIAL O SEMIPRESENCIAL			Revisión 1	Pág. 21/35

los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.

- f) Se ha seguido la secuencia de incorporación de los ingredientes.
- g) Se ha controlado la temperatura, fluidez, cocción, montado o consistencia de cada una de las elaboraciones.
- h) Se ha contrastado las características de los productos obtenidos con las especificaciones de elaboración y se han identificado las posibles medidas de corrección.
- i) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

- Elaboración y conservación. Organización y secuenciación de fases. Puntos clave. Control y valoración de resultados.

- a) Se han clasificado y caracterizado los diferentes tipos de rellenos, cremas, baños, coberturas, etc., en función de sus especificidades y aplicaciones.
- b) Se han caracterizado los diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de rellenos, cremas, baños, coberturas, etc.
- c) Se ha interpretado y ajustado la formulación de cada producto.
- d) Se ha identificado la función de cada uno de los ingredientes.
- e) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.

- Cubiertas y preparados a base de frutas. Descripción, clasificación y aplicaciones. Formulaciones.

- f) Se ha seguido la secuencia de incorporación de los ingredientes.
- g) Se ha controlado la temperatura, fluidez, cocción, montado o consistencia de cada una de las elaboraciones.
- h) Se ha contrastado las características de los productos obtenidos con las especificaciones de elaboración y se han identificado las posibles medidas de corrección.
- i) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

- Elaboración y conservación. Organización y secuenciación de fases. Puntos clave.

- Control y valoración de resultados.

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019			
		MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO			MD850202
		NO PRESENCIAL O SEMIPRESENCIAL			Revisión 1

MÓDULO: PBPR	
UNIDAD TRABAJO 15: DECORACIONES	
1.TEMPORALIZACIÓN: 24 horas	
2.RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden) 6. Decora el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.	
3.CRITERIOS DE EVALUACION (Orden)	4.CONTENIDOS (Orden)
a) Se han descrito los principales elementos de decoración en pastelería y repostería y sus alternativas de uso.	- Normas y combinaciones básicas.
e) Se ha elegido el diseño básico o personal.	- Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.
a) Se han descrito los principales elementos de decoración en pastelería y repostería y sus alternativas de uso.	- Tendencias actuales.
j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	- Manejo de útiles y materiales específicos de decoración.
b) Se ha interpretado la ficha técnica de fabricación para el acabado del producto d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la terminación del producto de pastelería/repostería. f) Se han realizado las diversas técnicas de terminación o acabado en función de las características del producto final, siguiendo los procedimientos establecidos. g) Se han dispuesto los diferentes elementos de la decoración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos. i) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección. j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	- Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabado de productos de pastelería y repostería. Puntos clave. Control y valoración de resultados.
h) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.	- Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo y naturaleza de la elaboración.

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	 <p>UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro</p>	10/01/2019				
			MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO			MD850202	
			NO PRESENCIAL O SEMIPRESENCIAL			Revisión 1	Pág. 23/35

7. CONTENIDOS TRANSVERSALES

Además de los contenidos propios del módulo, deberán incluirse contenidos y actividades para la educación en valores y la atención a la cultura andaluza, según se establece en la Ley 17/2007 de Educación en Andalucía (art.39 y 40).

1. Educación moral y cívica: derechos humanos, valores de una sociedad libre y democrática.
2. Educación para la igualdad: respeto a la interculturalidad, a la diversidad.
3. Educación para la igualdad en ambos sexos.
4. Educación para la paz: no violencia, resolución de conflictos, respeto y tolerancia.
5. Educación para la salud: hábitos de vida saludable y deportiva.
6. Educación para el consumo: consumo responsable y conocimiento de los derechos del consumidor.
7. Educación ambiental: cuidado con el medio ambiente.
8. Educación vial: seguridad y respeto a las normas.
9. Educación para el ocio: utilización responsable del tiempo libre y del ocio.
10. Cultura andaluza: el medio natural, la historia, la cultura y otros hechos diferenciadores de Andalucía.

Se concretarán en la Programación de Aula.

11. **Toda la programación está sujeta a las normas Covid, de obligado cumplimiento, así como a las posibles novedades dictadas por el equipo de coordinación Covid del Centro**

8. ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS Y LÍNEAS DE ACTUACIÓN EN EL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE (Orden)

8.1. ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de elaboración de productos de pastelería y repostería. La elaboración de productos de pastelería y repostería incluye aspectos como:

- Ejecución y control del proceso productivo.
- Control del producto durante el proceso.
- Respuesta ante contingencias y/ o desviaciones del proceso productivo.
- Puesta a punto del lugar de trabajo.
- Manipulaciones previas de materias primas.
- Regeneración, preparación y elaboración de productos.
- Terminación presentación.
- Conservación y envasado.
- Mantenimiento de instalaciones.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- Productos de pastelería, dulces y salados (masas hojaldradas, masas batidas o esponjadas, masas escaldadas, masas fermentadas, pastas de manga y pastas secas, y productos populares de pastelería y repostería de Andalucía).
- Productos de relleno.

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019			
		MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO			MD850202
		NO PRESENCIAL O SEMIPRESENCIAL			Revisión 1

- Elaboración de cubiertas a base de frutas y de chocolate.

8.2. LÍNEAS DE ACTUACIÓN EN EL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

- La ejecución de técnicas de cocción.
- La confección de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.
- La terminación y decoración de platos y otras presentaciones culinarias.
- El desarrollo de los servicios en cocina desde el preservicio a las tareas posteriores a su ejecución.
- 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.

9. METODOLOGÍA

Para el diseño de la metodología didáctica a emplear deberemos tomar en consideración los siguientes parámetros:

1º Los aprendizajes derivados de los Criterios de Evaluación pueden ser de tres tipos: saber, saber hacer y saber ser/estar.

Dependiendo del tipo de aprendizaje se elegirá la metodología más adecuada. Así, por ejemplo:

- Saber: transmisión de información por el profesorado o el alumnado, búsqueda de información por parte del alumnado...
- Saber hacer: demostraciones prácticas, resolución de problemas prácticos...
- Saber ser/estar: Definición de pautas relacionadas con actitudes (responsabilidad, participación, iniciativa...).

2º Tipos de actividades. Deben adecuarse a las normas Covid, a la salud emocional y a un posible confinamiento. Las actividades deben adecuarse a los tipos de contenidos, los CE y RA. Se definirán para las UT en la Programación de Aula diferentes tipos de actividades:

- Actividades de introducción (diagnósticas o motivadoras), de desarrollo (actividades en clase o en casa) y de síntesis (resumen global, ideas o conclusiones principales) en el transcurso de cada UT.
- Actividades de ampliación (para avanzados) y refuerzo (para los que tengan dificultad), para atender a la diversidad.
- Complementarias o extraescolares: las que se puedan realizar en foros y actividades de grupo.
- Actividades individuales y en grupo se realizarán las permitidas, teniendo en cuenta el nivel del grupo en manejo de sistemas o aplicaciones informáticas

3º Las estrategias de enseñanza-aprendizaje: La Metodología a emplear variará en función si es: semipresencial o no presencial será diferente en cada situación e irá en función al tipo de contenidos y

				UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	10/01/2019	
	Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo				MD850202	
	MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO NO PRESENCIAL O SEMIPRESENCIAL				Revisión 1 Pág. 25/35	

objetivos que se quieran alcanzar en cada uno de ellos, de modo que conceptos, procedimientos y actitudes se complementen. Para ello utilizaremos las siguientes técnicas metodológicas:

- Método Expositivo: Mediante una exposición teórica del profesor, dando a conocer conceptos, procedimientos y aquellas otras observaciones que estime oportunas. Podrá participar el alumnado, mediante respuestas a preguntas hechas por el profesor aludiendo a experiencias o conocimientos de éstos, utilizando una plataforma de comunicación(meet, zomm, etc).
- Método Demostrativo: Información directa utilizando una plataforma anteriormente descrita, aclarando los pasos y puntos a importantes del desarrollo, así como las variantes que puedan tener, y atendiendo las dudas del alumnado.
- Método: Elaboración por parte del alumno en su casa de las diferentes prácticas, siendo la función del profesor una labor de supervisión telemática; tratándose por tanto de un método donde se aprende haciendo las cosas, de forma experimental o no, pero siempre con ayuda-guía.

Exposición del profesor utilizando medios digitales

Asignando tareas desglosadas: unidad de trabajo correspondiente a masas batidas/ bizcochos ligeros.

Repartición por grupos de los diferentes bizcochos ligeros.

Puesta en común antes y después de su realización.

Proponiendo medidas correctoras y de mejora observadas en el proceso por parte del profesor.

El alumno expone su experiencia y desarrollo de su tarea al resto del grupo.

Dejando iniciativa con carácter voluntario, de finalizar totalmente el grupo completo de tareas. En este caso se puede completar con técnicas de presentación, especialmente para alumnos avanzados.

Método de descubrimiento o búsqueda: Tras un supuesto, pregunta o planteamiento concreto realizado por el profesor, con las adecuadas orientaciones mostradas al alumnado, se incita a éste a buscar solución.

10. EVALUACIÓN

El alumnado realiza su prueba teórica y teórico practica, que también envía al profesor, empelando una fórmula de autenticidad para no suplantar su identidad.

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019			
		MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO			MD850202
		NO PRESENCIAL O SEMIPRESENCIAL			Revisión 1

Módulo: PBPR Instrumentos de evaluación PRIMER PARCIAL		UT-Nº	%	RA
Examen Teórico	Materias primas (Operaciones previas básicas)	2	20	1
	Vocabulario técnico (Operaciones básicas. A)	3	20	3
Trabajos	Por determinar	1	20	2
TOTAL			60%	
Examen Teórico práctico	Puesta a punto de equipos	1	10	2
	Se pueden realizar alguna de las siguientes: Teórico práctico: elección múltiple Doble alternativa: verdadero/falso Marcar: opciones: asociar términos a su significado Rellenar: colocar palabra eliminadas de un texto Colocar- palabras o frases ue están fuera de su sitio en el correcto. Emparejar: presentar dos listas Ordenar: colocar en orden cronológico desarrollo de elaboraciones. Simular: trabajo de simulación práctica	3,7,12,13,14	10	3,4,5
Examen Práctico				
Observación (Registro en rúbricas de Additio y Plataforma EDMODO)	Rubrica additio		14	
	Apuntes semanales: durante la conexión consulta los apuntes.	1,2,3,7,12,13,14	2	1,2,3,4,5
	Toma apuntes		2	
	Atención al profesor y compañeros (respeta turno de palabra)		2	
TOTAL			40%	

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019			
		MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO			MD850202
		NO PRESENCIAL O SEMIPRESENCIAL			Revisión 1

Módulo: PBPR Instrumentos de evaluación SEGUNDO PARCIAL		UT-Nº	%	RA
Actividades y Trabajos	Términos	3	20	3
	Hoy qué practicas	4,6,8,10	20	3,4
	Por determinar	10	20	4
TOTAL			60%	
Examen Teórico práctico	Se pueden realizar alguna de las siguientes: Teórico práctico: elección múltiple Doble alternativa: verdadero/falso Marcar: opciones: asociar términos a su significado Rellenar: colocar palabra eliminadas de un texto Colocar- palabras o frases ue están fuera de su sitio en el correcto. Emparejar: presentar dos listas Ordenar: colocar en orden cronológico desarrollo de elaboraciones. Simular: trabajo de simulación práctica	6,8	20	4
Examen Práctico		4,6,8,9,10		3,4
Observación (Registro en rúbricas de Additio y Plataforma EDMODO)	Rubrica additio	4,6,8,9,10	14	3,4
	Apuntes semanales: durante la conexión consulta los apuntes.		2	
	Toma apuntes		2	
	Atención al profesor y compañeros (respeta turno de palabra)		2	
TOTAL			40%	

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019			
		MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO			MD850202
		NO PRESENCIAL O SEMIPRESENCIAL			Revisión 1

Módulo: PBPR Instrumentos de evaluación TERCER PARCIAL		UT-Nº	%	RA
Examen teórico				
Actividades y Trabajos	Hoy qué prácticas	5,11,15	30	3,4
	Por determinar	11	30	4
TOTAL			60%	
Examen Teórico práctico	Se pueden realizar alguna de las siguientes: Teórico práctico: elección múltiple Doble alternativa: verdadero/falso Marcar: opciones: asociar términos a su significado Rellenar: colocar palabra eliminadas de un texto Colocar- palabras o frases ue están fuera de su sitio en el correcto. Emparejar: presentar dos listas Ordenar: colocar en orden cronológico desarrollo de elaboraciones. Simular: trabajo de simulación práctica	5,11,15	20	4,6
Examen Práctico				
Observación (Registro en rúbricas de Additio y Plataforma EDMODO)	Apuntes semanales: durante la conexión consulta los apuntes.		14	3,4,6
	Toma apuntes		2	
	Atención al profesor y compañeros (respeta turno de palabra)	2		
	Apuntes semanales , durante la conexión consulta los apuntes.	2		
TOTAL			40%	

	  	UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	10/01/2019	
	Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo		MD850202	
	MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO NO PRESENCIAL O SEMIPRESENCIAL		Revisión 1 Pág. 29/35	

Para las calificaciones se tendrá en cuenta el siguiente cuadro:

CALIFICACIÓN	Grado de consecución alcanzado
Insuficiente (1,2,3 y 4)	<ul style="list-style-type: none"> - Para aquellas cuestiones que se hayan dejado en blanco. - Divagaciones en torno al tema sin concreción a las cuestiones planteadas. - Respuestas que dejan patente que el alumno no ha comprendido las cuestiones planteadas ni sabe las respuestas concretas a las mismas. - Sólo se reciben respuestas incorrectas.
Suficiente (5)	<ul style="list-style-type: none"> - El contenido es correcto aunque superficial sin entrar en un tratamiento más serio del tema que se analiza. - Si bien las respuestas son parcialmente satisfactorias su contenido es incompleto, se registran algunos errores de concepto y/o procedimiento. - No se realizan las acciones propuestas y no se contestan todas las preguntas.
Bien (6)	<ul style="list-style-type: none"> - Profundiza parcialmente en el tema. - Demuestra haber estudiado pero se queda en un nivel intermedio. - Se advierte una cierta comprensión del tema que se trata, aunque se observan algunas respuestas incorrectas o no se contestaron algunas.
Notable (7 y 8)	<ul style="list-style-type: none"> - El alumno demuestra conocimiento del tema aunque le falte rematarlo. - No profundiza totalmente y hay algunos aspectos no tratados o erróneos.
Sobresaliente (9 y 10)	<ul style="list-style-type: none"> - Las acciones, actividades o respuestas son correctas, claras, específicas, razonadas sin rodeos, ni divagaciones y su extensión se limita a lo estrictamente necesario.

Los criterios de calificación en cada UT serán:

1. Observación, pruebas teórico-prácticas, fichas técnicas (40%)
 2. Exámenes teóricos, trabajos y actividades en casa (60%)
- Todas las calificaciones se recogen en el Cuaderno del Profesor, donde aparecen reflejadas todas las variables a evaluar, su valor, ponderación y su correspondiente calificación obtenida.
 - La nota de la recuperación de partes no superadas (o de subir nota) sustituye a la nota primera.
 - La nota trimestral será la media aritmética o ponderada de las UT del trimestre. Y la nota final será la media, aritmética o ponderada de todas las UT.
 - Las notas trimestrales y finales se redondean; a partir de 5 décimas se redondea a número entero más próximo. > 5.5= 6 y <5.4= 5

Alumnado que no se ha presentado a ningún parcial:

- Será evaluado en la última evaluación parcial 3ª de todas las UT y en la evaluación final y los criterios de calificación serán los siguientes:
 - a) Prueba Teórico práctica y observación: (40%).
 - b) Exámenes teóricos, trabajos y actividades en casa (60%)
 - c) Tienen que presentarse a todos los controles pendientes para realizarle la media.

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	<p>10/01/2019</p>		
	<p>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO</p> <p>NO PRESENCIAL O SEMIPRESENCIAL</p>			<p>MD850202</p>
				<p>Revisión 1</p>

11. APOYO, REFUERZO Y RECUPERACIÓN

- Se recogerán en la Programación de Aula durante el periodo ordinario de evaluación las actividades de apoyo dirigidas a ayudar a los alumnos/as que necesiten de medidas encaminadas a facilitarles el logro de determinados RA.
- Las actividades de refuerzo, recuperación o mejora de los RA y CE previstas para el periodo de recuperación/mejora se recogerán específicamente en el Plan Individualizado de Recuperación/Mejora.
- Al inicio de ese periodo de recuperación/mejora el profesor entregará a cada alumno/a el Plan Individualizado de Recuperación/Mejora (ver modelo en el Cuaderno del Profesor) que recogerá:
 - RA y CE no superados/ mejorables.
 - Plan de trabajo.
 - Momentos e instrumentos de evaluación.
 - Criterios de calificación.
 - Horario y calendario
 - Información de la obligatoriedad de asistir a las clases de ese periodo

12. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

Para los alumnos que tengan dificultades con la materia se realizarán actividades de refuerzo tales como: sesiones de resolución de dudas previas a los exámenes, agrupamiento con compañeros aventajados en actividades de trabajo de los alumnos en clase, actividades en grupo para fomentar la colaboración y cooperación de los alumnos con mayor nivel de conocimientos con los que presenten un nivel más bajo, etc. Se recogerán en la Programación de Aula.

Se podrán proponer actividades de ampliación destinadas al alumnado con mayor nivel o implicación. Se recogerán en la Programación de Aula.

En el caso de que haya alumnado con discapacidad reconocida se podrá realizar una adaptación curricular **no significativa o de acceso al currículum**: no se adaptarán objetivos, contenidos ni criterios de evaluación, pero se podrán adaptar materiales, metodología y procedimientos de evaluación (más tiempo para la realización de exámenes, cambio en el tipo de prueba como por ejemplo, oral en lugar de escrita para un alumno con problemas de motricidad, etc.). La adaptación queda en un documento escrito consensuado por el Equipo Docente y en la Programación de Aula se adecuarán las actividades formativas y los procedimientos de evaluación (art. 2.5.e. de Orden de 29-9-2010 evaluación en FP).

13. MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

Los recursos didácticos son "mediadores o herramientas" en el proceso de enseñanza y aprendizaje, y a través de ellos se pueden trabajar conceptos y procedimientos, pero también pueden ser elementos motivadores que guíen el proceso, estimulen la atención y el interés de los alumnos/as y les ayuden a desarrollar estrategias de aprendizaje.

El Real Decreto 1399/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en panadería, repostería y confitería y se fijan sus enseñanzas mínimas, expone en el artículo 11, sobre espacios y equipamientos, toda la dotación que debemos tener presentes para su utilización en el desarrollo del Ciclo.

La función fundamental de los recursos didácticos es facilitar el aprendizaje, estableciendo un contacto entre el sujeto y la realidad.

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	 <p>UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro</p>	10/01/2019				
			MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO			MD850202	
			NO PRESENCIAL O SEMIPRESENCIAL			Revisión 1	Pág. 31/35

Casa

Estudio: Libros, artículos, documentos...

Explicaciones en clase, demostraciones, vídeos y videoconferencias

Prácticas: tareas realizadas en la cocina de su casa.

Alumno

Uniforme laboral del ramo completo.

Útiles disponibles

Libro de texto "Procesos Básicos de Pastelería y Repostería".

Profesor

Cuaderno de profesor digital (adittio)

Apuntes adaptados elaborados por el profesor (Teoría y Práctica)

Material didáctico apropiado como: Material audiovisual, presentaciones power point, videos, películas de pastelería, programas informáticos en red, etc...

Uso de la plataforma (moodle) **EDMODO** como medio de comunicación con alumnos/ fuera del aula

Otros recursos no materiales:

Manuales y libros

Bollería. Angel Ortiz. Vilbo Ediciones

Procesos Básicos de Pastelería y Repostería. Editorial Paraninfo

Guía Práctica de Técnicas de Pastelería para la restauración. Editorial Cooking Books

El formulario practico del pastelero. Edita Vilardell-Jornet

La decoración en pastelería. Jaime Sabat Aumasque. Edita Aries.

El gran libro de repostería. Editorial Everest.

Páginas web

www.postresconestilo.com/

www.bavette.es/

www.foodsubs.cl/

www.apicius.es/

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019			
		MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO			MD850202
		NO PRESENCIAL O SEMIPRESENCIAL			Revisión 1

15. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

Durante el desarrollo del curso, el profesor programa actividades de participación en grupo de forma asíncrona a través de foros y conferencias, donde se analizan temas de interés para el curso.

16. PROCEDIMIENTO PARA REALIZAR EL SEGUIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN

Esta programación, que forma parte del Proyecto Funcional, tendrá una vigencia de 4 años desde el momento de su elaboración. No obstante lo anterior, anualmente y antes del 31 de octubre, las programaciones podrán ser revisadas y modificadas si procede, según establece el Proyecto Curricular.

Cada trimestre se revisará el cumplimiento de la programación y se aplicarán las medidas correctoras pertinentes.

Para ello se tendrá muy en cuenta las siguientes premisas:

- Coordinación con el equipo educativo.
- Proposición de medidas correctivas en función de los resultados, contando con el asesoramiento del Departamento de Orientación del centro.
- Coordinación de criterios con el departamento, en base al Proyecto Curricular de Ciclo.
- Los criterios con alumnos/as con N.E.E. se adoptarán con ayuda del equipo de orientación y apoyo, así como del equipo docente para su posterior evaluación

En la Memoria Final se recogerán las posibles variaciones para el curso siguiente.