

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019	
	<p align="center">MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</p>	<p align="center">MD850202</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 2023/24 hasta el curso 2026/27
FECHA DE LA ÚLTIMA MODIFICACIÓN: octubre 2023

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 receptorlas, 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.



UNIÓN EUROPEA
Fondo Social Europeo
El FSE invierte en tu futuro

Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y
cofinanciado por el Fondo Social Europeo

10/01/2019



**MODELO DE PROGRAMACIÓN DE
MÓDULO PRESENCIAL**

MD850202

Revisión
1

Pág.
2/35

--

			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 PRESENCIAL			Revisión 1	Pág. 3/35	

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>	<p>10/01/2019</p>	
	<p>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</p>	<p>MD850202</p>	
		<p>Revisión 1</p>	<p>Pág. 4/35</p>

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.

				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 PRESENCIAL					Revisión 1	Pág. 5/35

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

O G	CPP S	RA (resultados de aprendizaje)	UT (unidades de trabajo)	TRIME- STRE	Nº HORA S	% 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	16.6
C	C	RA 1: Realiza las operaciones previas a las elaboraciones de pastelería y repostería, analizando las fichas técnicas	UT2. Operaciones previas básicas.	1	14	16.6
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	16.6
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	16.6
J K	E H I	RA 5: Obtiene jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones, describiendo y aplicando las técnicas	UT12. Jarabes. UT13. Coberturas de chocolate UT14. Cubiertas,	1 2 2	3 3 6	16.6

			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 PRESENCIAL			Revisión 1	Pág. 6/35	

	J	de elaboración.	cremas y rellenos			
	K					
F	F	RA 6: Decora el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.	UT15. Decoraciones	3	6	16.6
J	H					
	I					
	J					
	K					
TOTAL					224	100%

	 <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 PRESENCIAL</p>	<p>MD850202</p>	

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	- Operaciones de limpieza de equipos, útiles y herramientas. Control y valoración de resultados.

				10/01/2019	
	UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro		Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo		
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL			MD850202		
			Revisión 1	Pág. 8/35	

de protección ambiental.	
--------------------------	--

	 <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 PRESENCIAL</p>	<p>MD850202</p>	

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

	 <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>Revisión 1</p>	<p>Pág. 10/35</p>

<p>f) Se han detectado las necesidades de regeneración de las materias primas que lo precisen.</p>	<p>- Regeneración de materias primas en pastelería y repostería.</p>
--	--

<p>MÓDULO: PBPR UNIDAD TRABAJO 3: OPERACIONES BÁSICAS. a</p>	
<p>1.TEMPORALIZACIÓN: 23 horas</p>	
<p>2.RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden)</p> <p>3. Realiza operaciones básicas de pastelería y repostería reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.</p>	
<p>3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden)</p>	<p>4.CONTENIDOS (Orden)</p>
<p>Transversal a todos los criterios de evaluación</p>	<p>- Vocabulario técnico asociado a la pastelería y repostería.</p>
<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>	<p>- Operaciones básicas. Batir, mezclar, amasar, incorporar, tamizar, y otras.</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>- Descripciones, caracterizaciones, tipología, métodos y aplicaciones comunes.</p>
<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>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 PRESENCIAL</p>	<p>MD850202</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 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	
<p>1. TEMPORALIZACIÓN: 47 horas</p>	
<p>2. RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden)</p> <p>3. Realiza operaciones básicas de pastelería y repostería reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.</p>	
<p>3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden)</p> <p>Transversal a todos los criterios de evaluación</p>	<p>4. CONTENIDOS (Orden)</p> <p>- Vocabulario técnico asociado a la pastelería y repostería.</p>
<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>	<p>- Operaciones básicas. Batir, mezclar, amasar, incorporar, tamizar, y otras.</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>- Descripciones, caracterizaciones, tipología, métodos y aplicaciones comunes.</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>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>	<p>10/01/2019</p>	
		<p>Revisión 1</p>	<p>Pág. 12/35</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 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 5: OPERACIONES BÁSICAS. c	
<p>1. TEMPORALIZACIÓN: 37 horas</p>	
<p>2. RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden)</p>	
<p>3. Realiza operaciones básicas de pastelería y repostería reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.</p>	
<p>3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden)</p>	<p>4. CONTENIDOS (Orden)</p>
<p>Transversal a todos los criterios de evaluación</p>	<p>- Vocabulario técnico asociado a la pastelería y repostería.</p>
<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>	<p>- Operaciones básicas. Batir, mezclar, amasar, incorporar, tamizar, y otras.</p>
<p>b) Se han caracterizado las diversas</p>	

	 <p>UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro</p> <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019	
	<p align="center">MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</p>	<p align="center">MD850202</p>	

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 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>	- Procedimientos de ejecución, ensayos prácticos, control y valoración de resultados.
<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.



UNIÓN EUROPEA
Fondo Social Europeo
El FSE invierte en tu futuro

Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y
cofinanciado por el Fondo Social Europeo

10/01/2019



**MODELO DE PROGRAMACIÓN DE
MÓDULO PRESENCIAL**

MD850202

Revisión
1

Pág.
14/35

--	--

				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 PRESENCIAL					Revisión 1	Pág. 15/35

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 EVALUACIÓN (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	- Masas azucaradas: pastas de manga y pastas

	 <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 PRESENCIAL</p>	<p>MD850202</p>	

<p>cada producto y cantidad a elaborar.</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>secas. Fundamento y proceso de elaboración de las pastas de manga y pastas secas. Formulaciones. Puntos clave en la elaboración.</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>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>f) 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</p>	<p>- Principales elaboraciones con masas escaldadas. Control y valoración de resultados.</p>

			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 PRESENCIAL			Revisión 1	Pág. 17/35	

<p>regeneración de elaboraciones congeladas.</p> <p>n) Se han aplicado las normas de higiene alimentaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	
---	--

	 <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>Revisión 1</p>	<p>Pág. 18/35</p>

MÓDULO: PBPR UNIDAD TRABAJO 7: MASAS BATIDAS	
<p>1.TEMPORALIZACIÓN: 12 horas</p>	
<p>2.RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden)</p>	
<p>4. : Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición y aplicando las técnicas relacionadas</p>	
<p>3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden)</p>	<p>4.CONTENIDOS (Orden)</p>
<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 batidas o esponjadas: Fundamento y proceso de elaboración de las masas batidas o esponjadas. 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>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>- Principales elaboraciones con masas batidas o esponjadas.</p> <p>Control y valoración de resultados.</p>

				10/01/2019	
	Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo		UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	MD850202	
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL			Revisión 1	Pág. 19/35	

--	--

	 <p>UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro</p> <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019	
	<p align="center">MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</p>	<p align="center">MD850202</p>	

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 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 fermentadas: Fundamento y proceso de elaboración de las masas fermentadas. 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. 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 fermentadas. 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>10/01/2019</p>	
	<p align="center">MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</p>	<p align="center">MD850202</p>	
		<p>Revisión 1</p>	<p>Pág. 21/35</p>

--	--

	 <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>Revisión 1</p>	<p>Pág. 22/35</p>

MÓDULO: PBPR UNIDAD TRABAJO 9 MASAS DE PANADERÍA	
<p>1.TEMPORALIZACIÓN: 13 horas</p>	
<p>2.RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden)</p>	
<p>4. Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición y aplicando las técnicas relacionadas.</p>	
<p>3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden)</p>	<p>4.CONTENIDOS (Orden)</p>
<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>	<p>10/01/2019</p>	
	<p align="center">MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</p>	<p align="center">MD850202</p>	
		<p>Revisión 1</p>	<p>Pág. 23/35</p>

--	--

			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 PRESENCIAL			Revisión 1	Pág. 24/35

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 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 hojaldradas: fundamentos y proceso de elaboración del hojaldre. Tipos de hojaldre y 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. 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 hojaldradas. Control y valoración de resultados.

				10/01/2019	
	Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo		UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	MD850202	
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL			Revisión 1	Pág. 25/35	

--	--

	 <p>UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro</p> <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019	
	<p align="center">MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</p>	<p align="center">MD850202</p>	

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 EVALUACIÓN (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.

			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 PRESENCIAL			Revisión 1	Pág. 27/35

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.
---	---

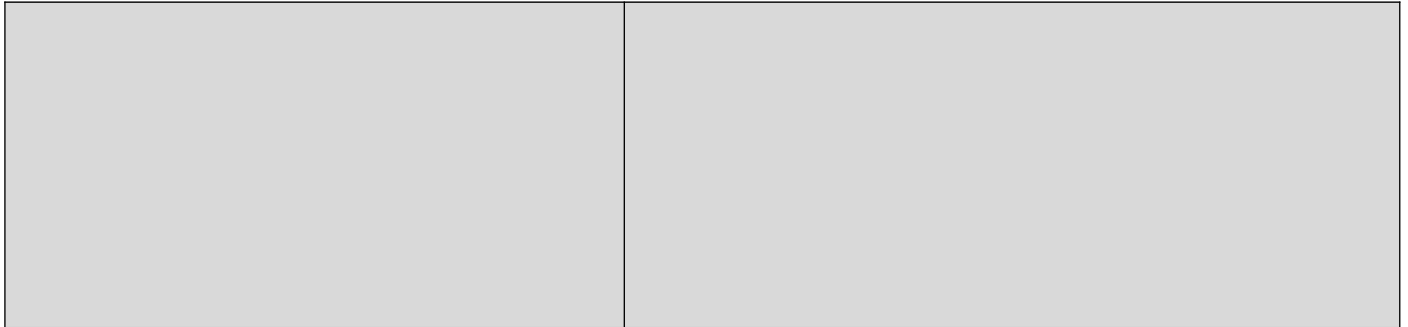
MÓDULO: PBPR UNIDAD TRABAJO 12: JARABES	
1.TEMPORALIZACIÓN: 3 horas	
2.RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden)	
5. Obtiene jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones, describiendo y aplicando las técnicas de elaboración.	
3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden)	4.CONTENIDOS (Orden)
a) Se han clasificado 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.	- 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	
	<p align="center">MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</p>	<p align="center">MD850202</p>	

--	--

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 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.	- 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.

				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 PRESENCIAL				Revisión 1	Pág. 29/35



			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 PRESENCIAL			Revisión 1	Pág. 30/35

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.	- Rellenos dulces y salados. Descripción, clasificación y aplicaciones. Formulaciones.

	 <p>UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro</p> <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019	
	<p align="center">MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</p>	<p align="center">MD850202</p>	

<p>c) Se ha interpretado y ajustado la formulación de cada producto.</p> <p>d) Se ha identificado la función de cada uno de los ingredientes.</p> <p>e) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.</p>	
<p>f) Se ha seguido la secuencia de incorporación de los ingredientes.</p> <p>g) Se ha controlado la temperatura, fluidez, cocción, montado o consistencia de cada una de las elaboraciones.</p> <p>h) Se ha contrastado las características de los productos obtenidos con las especificaciones de elaboración y se han identificado las posibles medidas de corrección.</p> <p>i) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.</p> <p>j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico- sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	<p>- Elaboración y conservación. Organización y secuenciación de fases. Puntos clave. Control y valoración de resultados.</p>
<p>a) Se han clasificado y caracterizado los diferentes tipos de rellenos, cremas, baños, coberturas, etc., en función de sus especificidades y aplicaciones.</p> <p>b) Se han caracterizado los diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de rellenos, cremas, baños, coberturas, etc.</p> <p>c) Se ha interpretado y ajustado la formulación de cada producto.</p> <p>d) Se ha identificado la función de cada uno de los ingredientes.</p> <p>e) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.</p>	<p>- Cubiertas y preparados a base de frutas. Descripción, clasificación y aplicaciones. Formulaciones.</p>
<p>f) Se ha seguido la secuencia de incorporación de los ingredientes.</p> <p>g) Se ha controlado la temperatura, fluidez, cocción, montado o consistencia de cada una de las elaboraciones.</p> <p>h) Se ha contrastado las características de los productos obtenidos con las especificaciones de elaboración y se han</p>	<p>- Elaboración y conservación. Organización y secuenciación de fases. Puntos clave.</p> <p>- 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 PRESENCIAL		MD850202	
		Revisión 1	Pág. 32/35	

<p>identificado las posibles medidas de corrección.</p> <p>i) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.</p> <p>j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico- sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	
---	--

	 <p>UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro</p> <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019	
	<p align="center">MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</p>	<p align="center">MD850202</p>	
		<p>Revisión 1</p>	<p>Pág. 33/35</p>

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 EVALUACIÓN (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.

				10/01/2019	
	Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo		UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	MD850202	
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL			Revisión 1	Pág. 34/35	

--	--

	 <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 PRESENCIAL</p>	<p>MD850202</p>	

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.

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

	 <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 PRESENCIAL</p>	<p>MD850202</p>	
		<p>Revisión 1</p>	<p>Pág. 36/35</p>

pastelería y repostería de Andalucía).

- Productos de relleno.
- 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. 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: viajes, visitas, conferencias, vídeos... Siempre planificadas y

	 <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 PRESENCIAL</p>	<p>MD850202</p>	
		<p>Revisión 1</p>	<p>Pág. 37/35</p>

con algún procedimiento para evaluar (Ej. informe del alumnado sobre la actividad, debate, cuestionario...).

- Actividades individuales y en grupo.

3º Las estrategias de enseñanza-aprendizaje: La Metodología a emplear será diferente en cada momento e irá en función al tipo de contenidos y 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.
- Método Demostrativo: Demostración práctica del ejercicio por parte del profesor, aclarando los pasos y puntos a importantes del desarrollo, así como las variantes que puedan tener, y atendiendo las dudas del alumnado.
- Método Demostrativo-participativo: Demostración práctica del ejercicio, con colaboración del alumnado, siendo la función del profesor una labor de supervisión; tratándose por tanto de un método donde se aprende haciendo las cosas, de forma experimental o no, pero siempre con ayuda-guía, dando un lugar de participación al alumno, con autonomía relativa y posibilidad de iniciativa.

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.

RECURSOS EDUCATIVOS ABIERTOS

En esta programación didáctica se contempla la integración y uso de recursos educativos abiertos (REA) en diferentes momentos del proceso de enseñanza-aprendizaje.

Un recurso educativo abierto (REA) es un material didáctico que se encuentra disponible de forma gratuita y en línea, permitiendo que cualquier docente pueda acceder, utilizar, modificar y distribuirlo sin restricciones. Estos recursos pueden ser de diversos formatos, como textos, imágenes, audios, videos, animaciones, software, entre otros, y son creados con el objetivo de apoyar el proceso de enseñanza-aprendizaje.

Los REA se caracterizan por ser accesibles, reutilizables, adaptables y compartir sus contenidos con la comunidad educativa de manera abierta y colaborativa. Además, se basan en la filosofía de compartir el conocimiento y promover la educación de manera gratuita y sin restricciones.

La integración de estos recursos educativos abiertos (REA) en este módulo profesional es una excelente oportunidad para enriquecer y diversificar el proceso de enseñanza y aprendizaje. Los REA pueden ser de elaboración propia o provenir de repositorios oficiales que garanticen su calidad y pertinencia.

Los REA pueden ofrecer contenidos especializados y actualizados para el campo laboral específico del estudiante, y permiten a los docentes personalizar el aprendizaje y adaptarlo a las necesidades y preferencias del estudiante.

Además, el uso de REA puede fomentar habilidades tecnológicas y digitales, de búsqueda de información, de selección y valoración de fuentes, así como de capacidad para trabajar

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019	
	<p align="center">MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</p>	<p align="center">MD850202</p>	

colaborativamente. También pueden fomentar la creatividad, la innovación y el espíritu emprendedor, aspectos muy valorados en el mundo laboral actual.

10. EVALUACIÓN

10.1 CONSIDERACIONES GENERALES

1. La evaluación se realiza teniendo en cuenta los RA y los CE, así como las competencias y objetivos generales del Ciclo Formativo asociados al módulo y establecidos en la normativa.
2. Es una evaluación continua. Para aplicar la evaluación continua se requiere la asistencia regular a clase del alumno/a y su participación en las actividades programadas.
3. No se pueden poner mínimos en la nota de un instrumento de evaluación (por ejemplo, un mínimo de 3 en el examen para hacer media con trabajos, ejercicios de clase...).
4. Las ausencias del alumno/a, con carácter general, tendrán como consecuencia la imposibilidad de evaluar con determinados CE a dicho alumno/a en el proceso de evaluación continua, cuando dichas ausencias coincidan con la aplicación de actividades de evaluación relacionadas con determinados CE que no vuelvan a ser evaluados durante el curso.
5. En estos casos los alumnos/as tendrán derecho a ser evaluados aplicando dichos CE en el periodo de recuperación/mejora de la calificación:
 1. En 1º en el periodo de recuperación/mejora entre la 3ª evaluación parcial y la final.
 2. En 2º en el periodo de recuperación/mejora entre la 2ª evaluación parcial y la final.

10.2. PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

Los procedimientos/instrumentos de evaluación utilizados para comprobar los aprendizajes serán variados y se elegirán y diseñarán en función de los RA y CE que se pretendan medir. Usaremos:

- Para observación: fichas de observación...
- Para tareas: plantillas de corrección, fichas de autoevaluación/coevaluación...
- Para trabajos: Plantillas de corrección, listas de chequeo...
- Para exámenes: prueba escrita (test, preguntas cortas, desarrollo), prueba oral, prueba de ejecución...con sus plantillas de corrección.

Los procedimientos/instrumentos de evaluación se concretarán para cada UT en la Programación de Aula y serán decisión de cada docente.

Todas las calificaciones se recogen en el Cuaderno del Profesor (Additio), donde aparecen reflejadas todas

			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 PRESENCIAL			Revisión 1	Pág. 39/35	

las variables a evaluar y su correspondiente calificación.

10.3 CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

- Todas las UT/RA tendrán el mismo peso (según programación). Ver tabla de UT en apartado 5.
- Todos los CE no tendrán el mismo peso (según programación). Ver tabla de UT en apartado 6.
- La calificación del MP será la media aritmética (según programación) de las calificaciones de cada uno de los RA, observando siempre que se hayan superado todos los RA.
- Para superar el MP el alumno/a deberá alcanzar todos los RA asociados al módulo, cada uno con una calificación igual o superior a 5, entendida para cada RA como evidencia de la adquisición del mismo.
- Para superar un RA se hará la media aritmética/ponderada (según programación) de las calificaciones de cada CE. Se superará con calificación mayor o igual a 5.
- En caso de no superar el RA sí se considerarán superados los CE de dicho RA con calificación mayor o igual a 5.
- En el **periodo ordinario de evaluación** los criterios de calificación se establecerán para cada UT/RA ligados a los instrumentos de evaluación utilizados. Ej.: Observación, tareas y trabajos (X%), Exámenes (X%).
- No se puede incluir % de actitud (competencias personales y sociales) de manera independiente con un peso en la nota global. Pueden valorarse en los distintos instrumentos de evaluación.
- Las calificaciones que obtenga el alumnado en la recuperación sustituirán a las calificaciones anteriores. Por consiguiente dichas calificaciones, junto con las que obtuvo en los criterios de evaluación que sí superó en su momento, generarán una nueva calificación final del MP que será la que aparecerá como nota de evaluación final.
- En el caso del alumnado que quiera mejorar su calificación, se mantendrá la nota más alta considerando la que obtuvo en un primer momento y la que ha obtenido en este proceso de mejora de calificación. Por consiguiente dichas calificaciones, junto con las que obtuvo en los criterios de evaluación que no han sido objeto de mejora, generarán una nueva calificación final del MP que aparecerá como nota de evaluación final.
- La nota trimestral será la media aritmética (según programación) de las UT/RA del trimestre. La nota final será la media aritmética (según programación) de todas las UT/RA.
- Las notas trimestrales y finales se redondean
- En aquellos MMPP que tengan un carácter de progresividad en los aprendizajes, la adquisición de RA que impliquen necesariamente la adquisición de RA anteriores, supondrá que dichos RA anteriores han sido adquiridos aun si dichos RA no fueron adquiridos en su momento. Cuando se dé esta circunstancia para ciertos RA, será recogida en la programación.

			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 PRESENCIAL			Revisión 1	Pág. 40/35	

Módulo: PBPR		UT-Nº	%	RA
Instrumentos de evaluación PRIMER PARCIAL				
Examen Teórico	Materias primas (Operaciones previas básicas)	2	10	1
	Vocabulario técnico (Operaciones básicas. A)	3	10	3
Trabajos	Por determinar	1	15	2
TOTAL			35%	
Examen Teórico práctico (Plantilla y Desarrollo Práctico)	Puesta a punto de equipos	1	10	2
	Teórico práctico	3,7,12,13,14	10	3,4,5
Examen Práctico	Se realizará sólo uno	1,2,3,7,12,13,14	25	1,2,3,4,5
Observación (Registro en rúbricas de Additio y Plataforma EDMODO)	Rubrica additio		14	
	Apuntes semanales		2	
	Toma apuntes		2	
	Uniformidad	2		
TOTAL			65%	

Módulo: PBPR		UT-Nº	%	RA
Instrumentos de evaluación SEGUNDO PARCIAL				
Actividades y	Términos	3	11,67	3
	Hoy qué practicas	4,6,8,10	11,67	3,4

				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 PRESENCIAL				Revisión 1	Pág. 41/35

Trabajos				
	Por determinar	10	11,67	4
TOTAL			35%	
Examen Teórico práctico (Plantilla y Desarrollo Práctico)	Teórico práctico	6,8	20	4
Examen Práctico	Se realizará sólo uno	4,6,8,9,10	25	3,4
Observación (Registro en rúbricas de Additio y Plataforma EDMODO)	Rubrica additio	4,6,8,9,10	14	3,4
	Apuntes semanales		2	
	Toma apuntes		2	
	Uniformidad		2	
TOTAL			65%	

Módulo: PBPR Instrumentos de evaluación TERCER PARCIAL		UT-Nº	%	RA
Examen teórico				
Actividades y Trabajos	Hoy qué prácticas	5,11,15	17,5	3,4
	Por determinar	11	17,5	4
TOTAL			35%	

				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 PRESENCIAL				Revisión 1	Pág. 42/35

Examen Teórico práctico (Plantilla y Desarrollo Práctico)	Teórico práctico	5,11,15	10	4,6
Examen Práctico	Se realizará sólo uno		25	3,4,6
Observación (Registro en rúbricas de Additio y Plataforma EDMODO)	Rubrica additio		14	
	Apuntes semanales		2	
	Toma apuntes		2	
	Uniformidad	2		
TOTAL			65%	

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.

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019	
	<p align="center">MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</p>	<p align="center">MD850202</p>	

Notable (7 y 8)	- 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)	- Las acciones, actividades o respuestas son correctas, claras, específicas, razonadas sin rodeos, ni divagaciones y su extensión se limita a lo estrictamente necesario.

Alumnado que no ha perdido la evaluación continua:

- Los criterios de calificación en cada UT serán:
 1. Observación, pruebas teórico-prácticas, fichas técnicas (65%)
 2. Exámenes teóricos, trabajos y actividades de aula (35%)
- 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 ha perdido la evaluación continua y previa comunicación:

- 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) Exámenes prácticos: (35%).
 - b) Exámenes teóricos y teórico prácticos (65%)
 - c) Tienen que presentarse a todos los controles pendientes para realizarle la media.

AUTOEVALUACIÓN Y CO-EVALUACIÓN

En esta programación didáctica se incluirá la utilización de la auto-evaluación y la co-evaluación como herramientas de evaluación del alumnado en diferentes momentos del proceso de enseñanza-aprendizaje. En primer lugar, se podrá utilizar la auto-evaluación al final de cada unidad didáctica o resultado de aprendizaje, para que los estudiantes evalúen su propio trabajo y desempeño y reflexionen sobre lo que han aprendido y cómo han conseguido hacerlo. Se les proporcionará una lista de criterios de evaluación y se les pedirá que evalúen su propio trabajo en función de esos criterios. Además, se les dará la oportunidad de comentar sobre lo que les ha resultado más difícil, lo que les ha resultado más fácil, y qué estrategias han utilizado para conseguir aprender.

En segundo lugar, se podrá hacer uso de la co-evaluación en los proyectos de grupo. Cada grupo tendrá la oportunidad de evaluar el trabajo de sus compañeros de grupo en función de los criterios establecidos por el profesorado. Se les pedirá que proporcionen retroalimentación constructiva y que identifiquen las fortalezas y debilidades de cada miembro del grupo. La co-evaluación es de gran utilidad para fomentar la colaboración entre los estudiantes y para que puedan aprender a trabajar en equipo de manera más eficaz. Estas herramientas ayudarán al profesorado a evaluar de manera más precisa el trabajo y el desempeño de los estudiantes.

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019	
	<p align="center">MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</p>	<p align="center">MD850202</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

	 <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 PRESENCIAL</p>	<p>MD850202</p>	

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.

Centro

Éste apartado engloba toda la dotación en bienes de equipo, que tienen los diferentes espacios que el módulo formativo ocupa. Se trata del aula de teoría o polivalente, el aula-taller u obrador de pastelería y el almacén.

Material audiovisual y de ofimática: Vídeo, Retroproyector, Diapositivas y Ordenador
Biblioteca de centro.

La realidad de nuestro centro es, que si bien contamos con el espacio suficiente en medidas, la equipación del aula-taller como obrador de panadería y pastelería, no está equipado de manera adecuada y estipulada, presentando deficiencias clave y notorias en la dotación que anteriormente hemos expuesto y que recoge el RD 1399/2007, y por ello no se realiza un correcto cumplimiento de los objetivos generales del Título.

Esperemos que dichas deficiencias, sean subsanadas, tal y como venimos reclamando por diferentes vías en los cursos pasados y en el presente.

Alumno

Uniforme laboral del ramo completo.
Caja de herramientas completa (útiles del grupo).
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:

Visita al Aula de Expertos.
Planificación de visitas a empresas del sector.
Asistencia a conferencias y mesas redondas sobre temas relacionados con el currículo del módulo y/o el sector productivo.

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/

	 <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 PRESENCIAL</p>		<p>MD850202</p>	
			<p>Revisión 1</p>	<p>Pág. 46/35</p>

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 PRESENCIAL		MD850202	
			Revisión 1	Pág. 47/35

15. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

	 <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 PRESENCIAL</p>	<p>MD850202</p>	
		<p>Revisión 1</p>	<p>Pág. 48/35</p>

Antes de nada aclarar los conceptos de actividades complementarias y extraescolares:

- Las actividades complementarias son las organizadas en horario escolar y podrán ser evaluables, por lo tanto, están relacionarlas con un RA o CE.
- Las actividades extraescolares tendrán carácter voluntario, se realizarán fuera del horario lectivo y en ningún caso formarán parte del proceso de evaluación.

Las actividades que desde el módulo formativo se planean son de carácter complementario, por tanto se llevarán a cabo en función de los recursos existentes en el centro y a la característica de la actividad en cuestión.

Las conferencias de profesionales ajenos a la enseñanza facilitan el contacto con la realidad económica y empresarial, ampliando el aprendizaje. La posibilidad de un coloquio o turno de palabras donde los alumnos puedan preguntar sobre aspectos concretos del tema expuesto, permite a estos profundizar en el tema específico.

Las visitas a empresas despiertan gran interés en los alumnos, constituyendo experiencias que normalmente se recuerdan. Este método permite el contacto con las empresas reales donde se desarrollan las tareas que han servido de contenido para el aprendizaje en las aulas. Contribuyen a una mayor relación entre las empresas y el mundo docente.

La eficaz utilización de este método requiere la planificación por parte del profesor/es y unos conocimientos previos de los alumnos. La preparación y la organización facilitan el que la actividad sea realmente efectiva. Las etapas en la organización de la actividad serían:

ANTES	1) Planificación. Partiendo de los objetivos didácticos, los resultados de aprendizaje o/y los criterios de evaluación.
DURANTE	2) Formación o información para el alumno sobre la actividad. 3) Desarrollo de la actividad: visita, conferencia, charla, etc. 4) Si la hubiera, realización de ficha guía de la actividad por parte del alumno/a.
DESPUES	4) Posteriormente a la visita, exposición por parte del profesor de los aspectos más importantes y conclusiones de la visita. Debate en clase de los resultados de la visita. 5) Redacción de Ficha individual de memoria de actividad por cada alumno.

FECHA	ACTIVIDAD	OG/RA/CE	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN
1 ^a EVALUACIÓN	Visitas a fábrica de harinas. Empresas de suministros del sector. Visita a museos del sector.	TODAS	Ficha individual de memoria de actividad de cada alumno.
2 ^a EVALUACIÓN	Establecimientos panadería y pastelería artesanal de la zona. Establecimientos de panadería y pastelería industrial o gran producción.		
3 ^a EVALUACIÓN.	Clases Maestras: Clase maestra de un pastelero-panadero o empresa del sector. Conferencias: Charlas-conferencias monográficas sobre diversos temas profesionales relacionados con, dietética y nutrición, higiene y salud laboral, manipulación de alimentos.		

	 <p>Programa financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y cofinanciado por el Fondo Social Europeo</p>	10/01/2019	
	<p align="center">MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</p>	<p align="center">MD850202</p>	

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.

				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 PRESENCIAL				Revisión 1	Pág. 50/35