

		10/01/2019		 Junta de Andalucía
	<b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>	<b>MD850202</b>		
		Revisión 1	Pág. 1/20	

<b>PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA</b>	
<b>MÓDULO: ELABORACIONES DE CONFITERÍA Y OTRAS ESPECIALIDADES</b>	
<b>2º CM PANADERÍA, REPOSTERÍA Y CONFITERÍA (PRC)</b>	
<b>Código: 0027</b>	<b>Duración: 126 horas</b>
<b>PERIODO DE VIGENCIA (4 AÑOS): Desde el curso 2023/2024 hasta el curso 2026/2027</b>	
<b>FECHA DE LA ÚLTIMA MODIFICACIÓN: 05/10/2023</b>	

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

## 1. REGULACIÓN DEL TÍTULO

Real Decreto	-Real Decreto 1399/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el Título de Técnico Panadería, Repostería y Confitería y se fijan sus enseñanzas mínimas. (BOE 24-11-2007)
Orden	-ORDEN del 9 de octubre del 2008, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de técnico en panadería, Repostería y Confitería.(BOJA 26-11-2008)

## 2. OBJETIVOS GENERALES (Orden)

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

- c) Interpretar y describir fichas técnicas de fabricación, relacionándolas con las características del producto final para su diseño o modificación.
- d) Reconocer y manipular los elementos de control de los equipos, relacionándolos con las variables del proceso para regularlos y/ o programarlos.
- e) Describir y aplicar las operaciones de transformación relacionándolas con las características de los productos de panadería, pastelería y confitería, para su elaboración.
- g) Seleccionar y aplicar las elaboraciones complementarias y de decoración, justificando el diseño del producto final para componer y presentar los productos acabados.
- i) Organizar y clasificar los productos acabados, analizando sus requerimientos de conservación y las necesidades de espacios para su almacenaje.
- j) Identificar y medir parámetros de calidad de los productos, describiendo sus condiciones higiénico-sanitarias para verificar su calidad.
- k) Identificar y caracterizar las necesidades de limpieza y desinfección de los equipos e instalaciones, seleccionando los productos y aplicando las técnicas adecuadas para garantizar su higiene.
- l) Identificar las necesidades de mantenimiento de equipos, máquinas e instalaciones, justificando sus

		10/01/2019		 Junta de Andalucía
	<b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 2/20	

exigencias para prepararlos y mantenerlos.

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

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

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

q) Identificar las oportunidades que ofrece la realidad socio-económica de su zona, analizando las posibilidades de éxito propias y ajenas para mantener un espíritu emprendedor a lo largo de la vida.

r) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para participar activamente en los grupos de trabajo y conseguir los objetivos de la producción.

### 3. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES (Orden)

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales personales y sociales del CF relacionadas a continuación :

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.

g) 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

		10/01/2019		 Junta de Andalucía
	<b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 3/20	

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 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.

t) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de las relaciones laborales, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.

#### 4. PROSPECTIVA EN EL SECTOR (RD)

1. Este perfil profesional, incluido en el sector productivo, señala una evolución ascendente en la automatización de los procesos de la fabricación y una innovación tecnológica y productiva como uno de los principales factores estratégicos de competitividad, asumiendo funciones de calidad, mantenimiento de primer nivel, prevención de riesgos laborales y medio ambiente.

2. Asimismo, el alto porcentaje de obradores o empresas pequeñas de carácter familiar existente en el sector, incrementa la necesidad de la intervención de este profesional en funciones de comercio y administración de la pequeña empresa.

3. El mercado del pan tradicional se viene reduciendo de manera progresiva en las últimas décadas, aunque los panes de mayor valor añadido, especialmente los artesanales, crecen con fuerza, de ahí que la formación profesional del futuro panadero debería incidir en el desarrollo de las competencias que le permita mantener consumidores fieles al producto y atraer, con el desarrollo de especialidades funcionales e innovadoras, al sector de la población que ve en el consumo del pan una amenaza (sobrepeso y obesidad). Además, estos hechos están enlazados con un cambio en las costumbres y modo de vida relacionado con los hábitos de compra y miembros de la unidad familiar en cada hogar.

4. El desarrollo del mercado de galletas, bollería y afines experimenta un incremento mayor en valor añadido que en volumen, lo que implica que los productos de mayor sofisticación son los que están siendo más demandados.

5. En cuanto a la profesión de pastelero, se ve cada vez más ligada a la preocupación por una dieta sana y a la producción artesanal, incluyendo las necesidades alimenticias especiales de diversos colectivos (celiacos, alergias alimentarias y otros). Una fuente de empleo creciente para esta ocupación es la hostelería, con una demanda notable en hoteles de calidad y restaurantes tradicionales.

6. Finalmente, las estructuras organizativas se dirigen hacia la toma de decisiones descentralizadas y a las relaciones funcionales del trabajo en equipo, a la rotación de puestos y al establecimiento de canales de

		10/01/2019		 Junta de Andalucía
	<b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 4/20	

participación, cuando proceda.

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

OG	CPPS	RA (resultados de aprendizaje)	UT (unidades de trabajo)	TRIMESTRE	Nº HORAS	%NOTA
c) d)	c) d) i) j) o) q)	RA1 : Elabora masas y productos de galletería, justificando su composición.	UT1: Elaboración de masas y productos de galletería.	1ºy 2º	24	1/6
e) g) j) o)	f) i) m) q) r)	RA 2: Elabora productos a base de chocolate, relacionando la técnica con el producto final.	UT2. Elaboración de productos a base de chocolate.	1ºy 2º	24	1/6
c) i) j)	j) k) m) n) q) r) s)	RA 3: Obtiene turrones y mazapanes, describiendo y aplicando el procedimiento de elaboración.	UT3. Elaboración de mazapanes y turrones.	1ºy 2º	24	1/6
e) j) k)	d) f) ñ) o) p)	RA 4: Obtiene caramelos, confites y otras golosinas, justificando la técnica seleccionada.	UT4. Elaboración de caramelos, confites y otras golosinas.	1º y 2º	24	1/6
c) d) p) q) r)	c) i) k) m) p) s)	RA 5: Obtiene helados artesanales, describiendo y aplicando la técnica de elaboración.	UT5. Elaboración de helados artesanos.	1ºy 2º	12	1/6
c) l) ñ) o)	c) d) ñ) n) p) r)	RA6: Elabora otras especialidades, justificando la técnica seleccionada.	UT6. Elaboración de especialidades dulceras tradicionales, regionales y estacionales.	1º y 2º	18	1/6
TOTAL					24	100%

		10/01/2019		 Junta de Andalucía
	<b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>		<b>MD850202</b>	

## 6. DETALLE DE LAS UNIDADES DE TRABAJO

<b>MÓDULO: ELABORACIONES DE CONFITERÍA Y OTRAS ESPECIALIDADES</b> <b>UNIDAD TRABAJO 1 : Elaboración de masas y productos de galletería</b>	
<b>1.TEMPORALIZACIÓN:</b> 24 HORAS	
<b>2.RESULTADO DE APRENDIZAJE</b> (Orden)	
1. <b>Elabora masas y productos de galletería, justificando su composición</b>	
<b>3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b> (Orden)	<b>4.CONTENIDOS</b> (Orden)
a) Se han reconocido las características de cada tipo de masa de galletería y los productos asociados. b) Se ha interpretado la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes. c) Se ha ajustado la fórmula para los distintos productos y cantidades a elaborar d) Se han seleccionado los ingredientes, equipos y utillaje. e) Se han realizado las operaciones de mezclado, fundido o amasado y refinado, horneado y otras, controlando los parámetros para asegurar un producto acorde con las especificaciones. f) Se han verificado las características físicas y organolépticas de la masa o producto de galletería. g) Se han identificado los defectos de elaboración de los distintos tipos de masas y las posibilidades de corrección. h) Se han regulado los parámetros: tiempo, humedad, frecuencia y volumen de carga en el horno. i) Se ha realizado el mantenimiento de primer nivel y la limpieza de los equipos. j) Se han adoptado medidas de higiene y seguridad alimentaria, y de prevención de riesgos laborales.	1.- Elaboración de masas y productos de galletería. -Proceso general de elaboración de masas de galletería - Características de las masas de galletería: masas secas, masas de manga y masas estiradas. - Interpretación de las formulas: selección y cálculo de ingredientes. - Selección de Maquinaria y equipos. - Clasificación y funcionamiento. - Preparación, regulación y manejo, - Limpieza y mantenimiento de primer nivel. -Obtención y conservación de masas aglutinantes (laminadas-troqueladas): Fórmulas. Características de las masas. Productos. - Obtención y conservación de masas antiaglutinantes (moldeadas, extrusionadas, depositadas): Fórmulas. Características de las masas. Productos. Secuencia de operaciones. Ejecución. Características físicas y organolépticas de los productos. Posibles anomalías. Causas y medidas correctoras. Seguridad en la utilización de equipos y utillaje. - Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaría
<b>5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN</b>	
Todos los CE tendrán el mismo peso o valor.  -Los instrumentos de calificación en esta UT serán: a) Observación de tareas y trabajos prácticos (33,33%) b) Ejercicios teórico - prácticos (33,33%) c) Fichas técnicas o de producción (33,33%)	

		10/01/2019		 Junta de Andalucía
	<b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>		MD850202	

El apartado observación, tareas y trabajos será valorado a través de Ficha de observación .  
 Los exámenes dispondrán de una plantilla de corrección.  
 Para la corrección de las fichas técnicas se contará con una rúbrica.

**MÓDULO: ELABORACIONES DE CONFITERÍA Y OTRAS ESPECIALIDADES**  
**UNIDAD TRABAJO 2.- Elaboración de productos a base de chocolate**

**1.TEMPORALIZACIÓN:** 24 HORAS

**2.RESULTADO DE APRENDIZAJE** (Orden)

**2.-Elabora productos a base de chocolate, relacionando la técnica con el producto final.**

**3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN** (Orden)

- a) Se han reconocido los tipos de pastas de chocolate y sus ingredientes.
- b) Se ha ajustado la fórmula para los distintos productos y cantidades a elaborar.
- c) Se ha controlado las operaciones de atemperado, moldeado y enfriamiento del producto.
- d) Se han identificado los defectos de elaboración y las posibilidades de corrección.
- e) Se han reconocido las técnicas para el moldeado de figuras de chocolate manifestando disposición e iniciativa positivas para la innovación.
- f) Se han obtenido productos por la unión de piezas o por arranque de virutas de chocolate.
- g) Se han identificado las técnicas para la coloración de chocolates.
- h) Se han aplicado los procedimientos de elaboración de motivos de decoración (canelas, virutas y otros).
- i) Se han realizado las operaciones de mantenimiento de primer nivel y de limpieza de los equipos.
- j) Se han aplicado las medidas de higiene y seguridad alimentaria.

**4.CONTENIDOS** (Orden)

- 2.- Elaboración de productos a base de chocolate.
  - Ingredientes del chocolate y su influencia en las características del producto.
  - Secuencia de operaciones en la elaboración de productos de chocolatería: troceado, fundido, templado, moldeado y enfriado.
  - Principales elaboraciones con chocolate: tabletas, coberturas y coquillas, chocolatinas, lenguas, figuras, grageas y fideos y otros.
  - Maquinaria, equipos y utillaje en chocolatería.
  - Clasificación y funcionamiento.
  - Preparación, regulación y manejo,
  - Limpieza y mantenimiento de primer nivel.
  - Elaboración de figuras de chocolate. Unión de piezas y arranque de virutas.
  - Anomalías en la elaboración de productos a base de chocolate. Causas y correcciones.
  - Seguridad en la utilización de equipos y utillaje.
  - Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria

**5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN**

Todos los CE tendrán el mismo peso o valor.

- Los instrumentos de calificación en esta UT serán:
- a) Observación de tareas y trabajos prácticos (33,33%)
  - b) Ejercicios teórico - prácticos (33,33%)
  - c) Fichas técnicas o de producción (33,33%)

		10/01/2019		 Junta de Andalucía
	<b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>		MD850202	

El apartado observación, tareas y trabajos será valorado a través de Ficha de observación .  
 Los exámenes dispondrán de una plantilla de corrección.  
 Para la corrección de las fichas técnicas se contará con una rúbrica.

<b>MÓDULO: ELABORACIONES DE CONFITERÍA Y OTRAS ESPECIALIDADES</b> <b>UNIDAD TRABAJO 3: Elaboración de Mazapanes y Turrone</b>	
<b>1.TEMPORALIZACIÓN:</b> 24 HORAS	
<b>2.RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden)</b>	
<b>3. Obtiene turrone y mazapanes, describiendo y aplicando el procedimiento de elaboración.</b>	
<b>3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden)</b> a) Se ha interpretado la fórmula y función de cada uno de los ingredientes. b) Se ha ajustado la fórmula para los distintos productos y cantidades a elaborar. c) Se han seleccionado los ingredientes, equipos y utillaje. d) Se ha seguido la secuencia de operaciones del proceso de elaboración de masas de turrón y mazapán. e) Se han identificado los defectos de elaboración y las posibilidades de corrección. f) Se han enumerado las operaciones del formado de piezas. g) Se han fijado los parámetros a controlar en cada una de las etapas del proceso. h) Se han realizado las operaciones de mantenimiento de primer nivel y de limpieza de los equipos. i) Se han adoptado medidas de higiene y seguridad.	<b>4.CONTENIDOS (Orden)</b> Cálculo de los ingredientes según proporción establecida para mazapanes y turrone. - Maquinaria, equipos y utillaje en la elaboración de mazapanes y turrone - Clasificación y funcionamiento. - Preparación, regulación y manejo. - Limpieza y mantenimiento de primer nivel. - Proceso de elaboración de mazapanes: mezclado, amasado, división y formado, cocción y envasado. - Principales elaboraciones: mazapán de Soto, mazapanes de Toledo, figuritas y panellets. - Proceso de elaboración de turrone: mezclado, cocción, moldeado y envasado  - Elaboración de diferentes tipos de turrone: turrón duro (Alicante), elaboración de turrón blando (Jijona), elaboración de turrone diversos o de obrador (Guirlache, chocolate, coco, yema, nata y nueces, praliné y otros).  - Secuenciación de las operaciones de elaboración. - Posibles anomalías, causas y correcciones del proceso de elaboración. - Seguridad en la utilización de equipos y utillaje. - Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria
<b>5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN</b> Todos los CE tendrán el mismo peso o valor.  -Los instrumentos de calificación en esta UT serán: a) Observación de tareas y trabajos prácticos (33,33%) b) Ejercicios teórico - prácticos (33,33%) c) Fichas técnicas o de producción (33,33%)	

		10/01/2019		 Junta de Andalucía
	<b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>		MD850202	

El apartado observación, tareas y trabajos será valorado a través de Ficha de observación .  
 Los exámenes dispondrán de una plantilla de corrección.  
 Para la corrección de las fichas técnicas se contará con una rúbrica.

**MÓDULO: ELABORACIONES DE CONFITERÍA Y OTRAS ESPECIALIDADES**  
**UNIDAD TRABAJO 4: Elaboración de Caramelos, Confites y Golosinas.**

**1. TEMPORALIZACIÓN:** 24 HORAS

**2. RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden)**

**4. Obtiene caramelos, confites y otras golosinas, justificando la técnica seleccionada.**

**3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden)**

- a) Se han reconocido las características generales de los distintos tipos de mezclas base para elaborar caramelos, confites y otras golosinas.
- b) Se han identificado los ingredientes complementarios (aromas, colorantes y acidulantes, entre otros).
- c) Se ha ajustado la fórmula para los distintos productos y cantidades a elaborar.
- d) Se han seleccionado los ingredientes, equipos y utillaje.
- e) Se han aplicado las diferentes operaciones que integran los procesos de elaboración de caramelos, confites y otras golosinas (mezclado, cocción, atemperado, estirado, troquelado, moldeado, formado, grageado, extrusionado, enfriado y otras).
- f) Se han fijado los parámetros a controlar en cada una de las etapas del proceso.
- g) Se han identificado las características físicas y organolépticas de cada producto y los defectos o desviaciones.
- h) Se han identificado las operaciones de
- i) Se han realizado las operaciones de limpieza y de mantenimiento de primer nivel de los equipos.
- j) Se han adoptado las medidas de higiene y seguridad

**4. CONTENIDOS (Orden)**

- Caramelos, confites y golosinas. Definición, clasificación y características de estos productos.
- Maquinaria, equipos y utillaje.
- Clasificación y funcionamiento.
- Preparación, regulación y manejo,
- Limpieza y mantenimiento de primer nivel.
- Seguridad en la utilización de equipos y utillaje.
- Formulación principal y operaciones de los procesos de elaboración.
- Elaboración de caramelos duros y blandos.
- Elaboración de regaliz.
- Elaboración de gelatinas.
- Elaboración de chicles.
- Elaboración de grageas y confites.
- Elaboración de otros dulces y golosinas.
- Características físicas y organolépticas de los distintos tipos de caramelos
- Posibles anomalías, causas y correcciones.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria

**5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN**

Todos los CE tendrán el mismo peso o valor.

-Los instrumentos de calificación en esta UT serán:

- a) Observación de tareas y trabajos prácticos (33,33%)
- b) Ejercicios teórico - prácticos (33,33%)
- c) Fichas técnicas o de producción (33,33%)



		10/01/2019		 Junta de Andalucía
	<b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>		MD850202	

El apartado observación, tareas y trabajos será valorado a través de Ficha de observación .  
 Los exámenes dispondrán de una plantilla de corrección.  
 Para la corrección de las fichas técnicas se contará con una rúbrica.

<b>MÓDULO: ELABORACIONES DE CONFITERÍA Y OTRAS ESPECIALIDADES</b> <b>UNIDAD TRABAJO 5: Elaboración de helados artesanos.</b>	
<b>1.TEMPORALIZACIÓN:</b> 12 HORAS	
<b>2.RESULTADO DE APRENDIZAJE</b> (Orden)	
<b>5. Obtiene helados artesanales, describiendo y aplicando la técnica de elaboración.</b>	
<b>3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden)</b> a) Se han enumerado los distintos tipos de helados, sus características e ingredientes. b) Se ha interpretado la fórmula y función de cada uno de los ingredientes. c) Se ha explicado la función de los emulgentes en las características del producto final. d) Se ha descrito la secuencia y parámetros de control de las operaciones del proceso (mezclado, homogeneización, pasteurización, maduración, mantecación, endurecimiento, conservación y almacenaje). e) Se han contrastado las características de la mezcla con sus especificaciones. f) Se han propuesto reajustes en la dosificación o condiciones de mezclado en caso de desviaciones. g) Se ha procedido al congelado y conservación del producto. h) Se han realizado las operaciones de mantenimiento de primer nivel de los equipos, así como su limpieza. i) Se han adoptado medidas de higiene y seguridad y de prevención de riesgos laborales.	<b>4.CONTENIDOS (Orden)</b> - Definición y clasificación de los helados en función de la mezcla base. - Maquinaria y equipos: -Clasificación y funcionamiento. -Preparación, regulación y manejo. -Limpieza y mantenimiento de primer nivel. -Seguridad en la utilización de equipos y utillaje. -Secuenciación de las operaciones del proceso de elaboración: Mezclado, homogeneización, pasteurización, maduración, mantecación, conservación y almacenamiento. -Formulación y principales elaboraciones: helado mantecado, helado de nata, helado de frutas, helado de praliné o turrón, helado de chocolate, sorbetes y otros. -Control del proceso de elaboración de los helados atendiendo a posibles desviaciones. -Congelación y conservación de los helados. - Defectos en la elaboración y conservación de los helados. -Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria.
<b>5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN</b> Todos los CE tendrán el mismo peso o valor.  -Los instrumentos de calificación en esta UT serán: a) Observación de tareas y trabajos prácticos (33,33%) b) Ejercicios teórico - prácticos (33,33%) c) Fichas técnicas o de producción (33,33%)	

		10/01/2019		 Junta de Andalucía
	<b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>		MD850202	

El apartado observación, tareas y trabajos será valorado a través de Ficha de observación .  
 Los exámenes dispondrán de una plantilla de corrección.  
 Para la corrección de las fichas técnicas se contará con una rúbrica.

**MÓDULO: ELABORACIONES DE CONFITERÍA Y OTRAS ESPECIALIDADES**  
**UNIDAD TRABAJO 6: Elaboración de Especialidades diversas .**

**1.TEMPORALIZACIÓN:** 18 HORAS

**2.RESULTADO DE APRENDIZAJE** (Orden)

**6. Elabora otras especialidades, justificando la técnica seleccionada .**

**3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN** (Orden)

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

**4.CONTENIDOS** (Orden)

- Productos regionales, tradicionales y estacionales.
- Ingredientes y elaboración de merengues, yemas, roscas de baño, roscas de Santa Clara, capuchinas, productos fritos (roscos, pestiños, flores y otros), tartas forradas (tarta de manzana, de almendra, de queso, de nata, de coco y otros), gofres y crepes.
- Maquinaria y equipos:
- Clasificación y funcionamiento.
- Preparación y regulación.
- Manejo, limpieza y mantenimiento de primer nivel.
- Seguridad en la utilización de equipos y utillaje.
- Secuenciación del proceso de elaboración. Medidas correctoras en caso de defectos o desviaciones.
- Características físicas y organolépticas de las distintas especialidades.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria.

**5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN**

Todos los CE tendrán el mismo peso o valor.

-Los instrumentos de calificación en esta UT serán:

- a) Observación de tareas y trabajos prácticos (33,33%)
- b) Ejercicios teórico - prácticos (33,33%)
- c) Fichas técnicas o de producción (33,33%)

El apartado observación, tareas y trabajos será valorado a través de Ficha de observación .  
 Los exámenes dispondrán de una plantilla de corrección.  
 Para la corrección de las fichas técnicas se contará con una rúbrica.

		10/01/2019		 Junta de Andalucía
	<b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 11/20	

## 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.

### **CONTENIDOS RELATIVOS AL COMPORTAMIENTO RESPONSABLE EN LÍNEA**

El comportamiento responsable en entornos en línea es fundamental para garantizar el respeto a los derechos de autor y la protección de la privacidad y seguridad de las personas. En este sentido, es importante trabajar en este módulo profesional con contenidos relacionados con las normas de propiedad intelectual y de copyright, así como de comportamiento responsable y seguro cuando se utilizan los medios digitales.

Es necesario que los estudiantes comprendan que cualquier obra que se encuentre en Internet, como imágenes, textos, videos, música, etc., está protegida por derechos de propiedad intelectual, y que su uso sin la debida autorización puede incurrir en un delito de violación de los derechos de autor.

Para evitar este tipo de situaciones, es importante que los estudiantes aprendan acerca de los distintos tipos de licencias:

- Licencias Creative Commons (CC), licencias flexibles que permiten a los creadores de contenido compartir su obra de manera gratuita y legal con condiciones específicas. En este sentido, es necesario explicar las diferentes licencias CC y sus características, para que los estudiantes sepan identificar y utilizar adecuadamente las obras con licencias libres: condiciones que establecen para la utilización de la obra, como la atribución al autor, la no modificación de la obra original, la prohibición de uso comercial, entre otros.
- Copyright: es una forma de protección de los derechos de autor que establece que cualquier

		10/01/2019		 Junta de Andalucía
	<b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 12/20	

obra original está protegida desde el momento en que se crea, sin necesidad de registro ni formalidad alguna. Los derechos de autor permiten a los autores controlar la forma en que se utiliza su obra y autorizar su uso por parte de terceros.

- Licencias GPL (GNU General Public License): son licencias de software libre que permiten a los usuarios ejecutar, copiar, distribuir y modificar el software. El software que se distribuye bajo una licencia GPL es de acceso libre y gratuito, y cualquier modificación o mejora que se realice debe compartirse también bajo la misma licencia.
- Licencias de dominio público: son licencias que permiten la libre utilización y modificación de la obra sin restricciones. En otras palabras, el autor renuncia a sus derechos de propiedad intelectual y cede la obra al dominio público.
- Licencias de software propietario: son licencias que establecen restricciones sobre el uso y distribución del software, limitando las posibilidades de copia, modificación o redistribución del mismo.

Asimismo, es fundamental que los estudiantes aprendan a utilizar bancos de imágenes libres de copyright para evitar cualquier tipo de infracción. En este sentido, se trabajará en cómo buscar y descargar imágenes de bancos de imágenes gratuitos que respeten los derechos de autor.

Por otro lado, es importante que los estudiantes aprendan a citar correctamente las fuentes y realizar atribuciones a las autorías, para dar el crédito correspondiente a los creadores de los contenidos que utilicen.

Finalmente, es necesario concienciar y aprender acerca de los riesgos que conlleva un uso inadecuado de los medios digitales. Así, se incluirán medidas preventivas para el uso responsable y seguro de los medios digitales y evitar riesgos, tanto para la seguridad personal como para la privacidad y la reputación en línea. Algunos de los riesgos más comunes son:

- **Ciberacoso:** el acoso y la intimidación a través de medios digitales pueden ser más fáciles de ocultar y, por lo tanto, más difíciles de detectar. El ciberacoso puede tener un impacto negativo en la autoestima, la salud mental y el rendimiento académico o laboral.
- **Phishing:** El phishing es un tipo de estafa que intenta obtener datos, contraseñas, cuentas bancarias, números de tarjetas de crédito o del documento nacional de identidad de la víctima mediante engaño para utilizarlos en el robo o sustracción de fondos de sus cuentas. Generalmente se obtienen estos datos solicitando al usuario datos personales haciéndose pasar por una empresa o entidad pública con la excusa de comprobarlos o actualizarlos. Esta petición de datos se suele realizar a través de un SMS, whatsapp, una llamada telefónica, un correo electrónico o una ventana emergente durante la navegación por Internet.
- Exposición a **contenido inapropiado:** los jóvenes pueden estar expuestos a contenido inapropiado en línea, como pornografía o violencia, que puede ser perjudicial para su desarrollo.
- **Adicción a la tecnología:** el uso excesivo de dispositivos digitales puede llevar a una

		10/01/2019		 Junta de Andalucía
	<b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 13/20	

adicción a la tecnología, lo que puede afectar negativamente la salud mental y el bienestar.

- Compras de juegos en línea: Son una actividad recurrente entre los jóvenes. Los riesgos se encuentran en las estafas o robos cuando se adquieren estos juegos en plataformas de dudosa procedencia.
- Apuestas en línea: Son una serie de actividades virtuales que generan adicción en adultos, como adolescentes. Estas están relacionadas con los juegos de azar.
- Fuga de información: compartir información personal en línea puede llevar a la fuga de información, lo que puede tener consecuencias negativas para la privacidad y la seguridad.
- Sexting: el envío de mensajes o imágenes sexualmente explícitas a través de medios digitales puede tener graves consecuencias, como el acoso, la difamación o incluso el acoso sexual.
- Virus y software malicioso. Alumnado y profesorado utilizan a diario los equipos informáticos de nuestro Centro para desarrollar diferentes tareas, ya sean académicas, evaluativas o administrativas. Por ello, es esencial llevar a cabo una serie de consejos para garantizar la seguridad de los datos y la protección frente a troyanos, gusanos, spyware, malware, adware, ransomware o apps maliciosas.

Es importante que los usuarios de medios digitales conozcan estos riesgos y tomen medidas para proteger su seguridad y privacidad en línea, como el uso de contraseñas seguras, la verificación de la autenticidad de los mensajes y la limitación del tiempo de uso de los dispositivos digitales. Nuestro Centro cuenta con el **Manual del buen uso del equipamiento informático**, donde se puede ahondar en esta materia.

## 8. ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS Y LINEAS DE ACTUACIÓN EN EL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE.

### 8.1. ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de elaboración de productos de confitería y otras especialidades .

La función de elaboración de productos de confitería y otras especialidades incluye aspectos como:

- Preparación y regulación de los equipos e instalaciones.
- Preparación y acondicionamiento de las materias primas y auxiliares.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- Productos de confitería.
- Otros productos como turrónes, mazapanes, chocolates, golosinas y otros.
- Especialidades tradicionales, regionales y temporales

		10/01/2019		 Junta de Andalucía
	<b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>	<b>MD850202</b>		
		Revisión 1	Pág. 14/20	

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

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

- Preparación de productos de confitería y otras especialidades, aplicación de tratamientos térmicos y composición con rellenos, cremas y cubiertas.
- Realización de cálculos numéricos para obtener las cantidades necesarias de cada ingrediente.
- Interpretación de fichas de fabricación, registros de control y documentación técnica asociada.
- Control del producto durante el proceso para garantizar la calidad.
- Uso eficiente de los recursos para garantizar la protección ambiental.
- Cumplimiento de las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales y de las normas de seguridad e higiene.

## 9. METODOLOGÍA

Las decisiones que debemos adoptar respecto a la metodología de este módulo en cada UT tendrán en cuenta:

**1. Los aprendizajes derivados de los CE 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...).

**2. Estrategias de enseñanza-aprendizaje.** La exposición por parte del profesor, con protagonismo del docente, se usará cuando sea estrictamente necesario. El eje fundamental son las actividades vinculadas con los RA y los CE, en las que el alumno es el protagonista y responsable de su aprendizaje.

**3. 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, en el caso de las complementarias, con algún procedimiento para evaluar (Ej. informe del alumnado sobre la actividad, debate, cuestionario...).

Actividades individuales y en grupo.

		10/01/2019		 Junta de Andalucía
	<b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>		<b>MD850202</b>	
		Revisión 1	Pág. 15/20	

**4. Espacios:** Aula polivalente , Taller de panadería y repostería y Almacén o Economato.

**5. 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 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

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.

- 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.
- No se pondrán mínimos en la nota de un instrumento de evaluación para hacer medias con la nota de otro (por ejemplo, un mínimo de 3 en el examen para hacer media con trabajos, ejercicios de clase...).
- 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.
- En estos casos los alumnos/as tendrán derecho a ser evaluados aplicando dichos CE en el **periodo de recuperación/mejora de la calificación:**
  - o **En 1º** en el periodo de recuperación/mejora entre la 3ª evaluación parcial y la final.

		10/01/2019		 Junta de Andalucía
	<b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>	<b>MD850202</b>		

- **En 2º en el periodo de recuperación/mejora previo a la evaluación final: entre la 2ª evaluación parcial y la evaluación final.**

-Las sesiones de evaluación parciales y finales se establecen en la normativa y el Proyecto Funcional del Centro.

### 10.2 INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN:

En todo momento, se garantizará una variedad suficiente de instrumentos de evaluación para poder aplicar correctamente los CE asociados a cada RA. Se diseñan diversos instrumentos y el peso de la calificación se reparte, sin que se de relevancia excesiva a unos sobre otros, para favorecer la evaluación continua.

- Los instrumentos de evaluación utilizados para comprobar y medir los aprendizajes se elegirán y diseñarán en función de los RA y CE. 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 instrumentos de evaluación se concretan para cada UT.
- Todas las calificaciones se recogen en el Cuaderno del Profesor, donde aparecen reflejadas todas las variables a evaluar y su correspondiente calificación.
- Todos los documentos, incluidos los instrumentos, utilizados en el proceso de evaluación del alumno/a estarán a disposición del mismo o de sus representantes legales en caso de minoría de edad. Se facilitará copia de los mismos si los solicita el alumno/a o sus representantes legales en caso de minoría de edad.

### 10.3. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

1. Todas las UT/RA tendrán el mismo peso (según programación). Ver tabla de UT en apartado 5.
2. Todos los CE tendrán el mismo peso (según programación). Ver tabla de UT en apartado 6.
3. 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.
4. 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.
5. Para superar un RA se hará la media aritmética (según programación) de las calificaciones de cada CE. Se superará con calificación mayor o igual a 5.
6. En caso de no superar el RA sí se considerarán superados los CE de dicho RA con calificación mayor o igual a 5.
7. En el periodo ordinario de evaluación los criterios de calificación se establecerán para cada UT/RA ligados a los instrumentos de evaluación utilizados.
8. La actitud (competencias personales y sociales) no se valora de manera independiente con un peso en la nota global, pero si se refleja en algunos instrumentos de evaluación.
9. 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.



		10/01/2019		 Junta de Andalucía
	<b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 17/20	

10. 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.

11. 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.

12. Las notas trimestrales y finales se redondean. Siempre que la nota obtenida supere en cinco décimas o más la cifra entera se calificará con la cifra inmediatamente superior y cuando la nota obtenida supere en menos de cinco décimas la cifra entera se dejará la misma cifra.

13. 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.

14. Los módulos de Libre Configuración de 2º se evalúan de forma independiente en el primer y segundo trimestre y aparecen en Séneca con una calificación individual como un módulo más en cada trimestre. En la evaluación final, la calificación de la libre configuración supondrá un 15% de la calificación del módulo al que va asociada. En este caso la nota final de este módulo se calculará teniendo en cuenta la nota de HLC y de Elaboraciones de Confitería y otras especialidades.

#### 10.4 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.

#### 11. APOYO, REFUERZO Y RECUPERACIÓN

1. 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.

		10/01/2019		 Junta de Andalucía
	<b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 18/20	

2. 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.
3. 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 currículo: 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

### -Apuntes facilitados por el profesor

#### - Manuales:

Jordi García Costejà; Ferran Masip Clarà: *Elaboración de Confeitería y otras especialidades*. Editorial Sintesis. Madrid, 2018.

Carme Picas, Anna Vigata: *Técnicas de Pastelería, Panadería y Conservación de Alimentos*. Editorial Síntesis. Madrid, 1997.

W.P. Edwards : *La ciencia de las golosinas*. Editorial Acribia. Zaragoza .2008  
 Hermé, Pierre. *Larousse de los Postres*. Spes Editorial. Barcelona 2002.

Humanes Carrasco, Juan Pablo: *Pastelería y Panadería*. Interamericana McGraw-Hill. Madrid.1994.

		10/01/2019		 Junta de Andalucía
	<b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>	MD850202		
		Revisión 1	Pág. 19/20	

Madrid Vicente, A.: Confitería y Pastelería. Manual de Formación. AMV Ediciones. Madrid 1999

Medina ,Rafael: Diccionario de Cocina y Pastelería. Granada 2017

Torreblanca, F. : La seducción del azúcar. AM Ediciones. Madrid : 1991.

Stephen T Beckett. La ciencia del chocolate .Editorial Acribia . Zaragoza .2008

**-Fichas técnicas facilitadas por el profesor**

**-Libros técnicos(de consulta opcional):**

- Obsession de Oriol Balaguer. grupo Vilbo
  - El gran libro del chocolate. VVAA, Everest, 1998
  - Evolution de Jordi Puigvert .Grupo Vilbo
  - Colección de piezas de azúcar de Paco Torreblanca. Grupo Vilbo.
  - Los secretos del helado. El helado sin secretos de Ángel Corvitto. Grupo Vilbo.
- FOUR in ONE. En los límites del chocolate.. Ramon Morató, JM Ribé, Raúl Bernal y Miquel Guarro. Grupo Vilbo. Barcelona, 2016 .

**-Webs:**

www.cacao-barry.com  
 www.valrhona-chocolate.com  
 www.pasteleria.com  
 www.todoconfiteria.com  
 www.sosa

**Blogs:**

- www.pasteleria.com/blog

**-Material audiovisual:**

**Mildred Pierce**, de Tood Haynes. EEUU: 2011

**No es tan fácil**, de Nancy Meyers. EEUU. 2009

**Chocolat**, de Lasse Hallström. Alemania 2000

**Deliciosa Martha**, de Sandra Nettelbeck. Alemania 2001

**Charlie y la fábrica del chocolate**, de Tim Burton. Alemania 2005

**Sin reservas**, de Scott Hicks. EEUU 2007

**-Pizarra**

**-Cañón y ordenador**

**-Plataformas digitales**

**-Etc...**

**14. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES**

--

		10/01/2019		 Junta de Andalucía
	<b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>		MD850202	

-ACTIVIDAD	-RA o CE	-INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN
-Actividades <b>Complementarias:</b> Todas las actividades realizadas en el marco del proyecto Inicia	-En estas actividades se considerarán todos los RA del módulo, así como los contenidos transversales y los RA de los módulos colaboradores de este proyecto	-Informes finales de cada uno de los grupos participantes. -Tareas desempeñadas.
-Actividades <b>Extraescolares:</b> -Visita a un obrador de la zona	- RA6: Elabora otras especialidades, justificando la técnica seleccionada.	-Cuestionario para el alumno
-Actividades <b>Extraescolares:</b> -Visita a una fábrica de helados-Nordwik	-RA 5: Obtiene helados artesanales, describiendo y aplicando la técnica de elaboración.	-Informe y comentario del alumno ajustado a un guion

-Se aprobarán en reunión de Equipo Docente y de Departamento a principios de cada curso escolar.

## 15. PROCEDIMIENTO PARA REALIZAR EL SEGUIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN

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

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

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