



	 UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	 Junta de Andalucía 10/01/2019	
	<b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>	<b>MD850202</b>	
		Revisión 1	Pág. 1/27

<b>PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA</b>	
<b>MÓDULO: POSTRES EN RESTAURACIÓN</b>	
<b>2º CM PANADERÍA, REPOSTERÍA Y CONFITERÍA (PRC)</b>	
<b>Código: 0028</b>	<b>Duración: 147</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.
- f) Identificar las técnicas de emplatado de postres en restauración, relacionándolas con la composición final de producto, para elaborarlos.
- g) Seleccionar y aplicar las elaboraciones complementarias y de decoración, justificando el diseño del producto final para componer y presentar los productos acabados.



	 <b>UNIÓN EUROPEA</b> Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	 <b>GOBIERNO DE ESPAÑA</b>	 <b>MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y FORMACIÓN PROFESIONAL</b>	 <b>Junta de Andalucía</b> <b>10/01/2019</b>	
	<b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>				<b>MD850202</b>
			<b>Revisión 1</b>	<b>Pág. 2/27</b>	

- 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 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.
- s) Identificar y valorar las oportunidades de aprendizaje y su relación con el mundo laboral, analizando las ofertas y demandas del mercado para mantener el espíritu de actualización e innovación.
- t) Reconocer las oportunidades de negocio, identificando y analizando demandas del mercado para crear y gestionar una pequeña empresa.
- s) Identificar y valorar las oportunidades de aprendizaje y su relación con el mundo laboral, analizando las ofertas y demandas del mercado para mantener el espíritu de actualización e innovación.
- t) Reconocer las oportunidades de negocio, identificando y analizando demandas del mercado para crear y gestionar una pequeña empresa.



	 <b>UNIÓN EUROPEA</b> Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	 <b>GOBIERNO DE ESPAÑA</b>	 <b>MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y FORMACIÓN PROFESIONAL</b>	 <b>Junta de Andalucía</b> <b>10/01/2019</b>
	<b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>			<b>MD850202</b>
				<b>Revisión 1</b>

### 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:

- b) Diseñar y modificar las fichas técnicas de fabricación de acuerdo con la demanda del mercado.
- c) Regular los equipos y sistemas de producción en función de los requerimientos del proceso productivo.
- e) Elaborar postres de restauración emplatados y listos para su consumo, haciendo uso de las técnicas culinarias.
- f) Componer, acabar y presentar los productos elaborados, aplicando técnicas decorativas e innovadoras.
- g) Envasar, etiquetar y embalar los productos elaborados, asegurando su integridad durante la distribución y comercialización
- 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.
- 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.



	<b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>	<b>10/01/2019</b>	
		<b>MD850202</b>	
	<b>Revisión 1</b>	<b>Pág. 4/27</b>	

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.

#### 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.



		 <b>Junta de Andalucía</b> <b>10/01/2019</b>	
	<b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>	<b>MD850202</b>	
		<b>Revisión 1</b>	<b>Pág. 5/27</b>

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 participación, cuando proceda.

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



UNIÓN EUROPEA  
Fondo Social Europeo  
El FSE invierte en tu futuro



GOBIERNO DE ESPAÑA  
MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y FORMACIÓN PROFESIONAL



Junta de Andalucía  
10/01/2019

MD850202

**MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL**

Revisión 1

Pág. 6/27

OG	CPPS	RA (resultados de aprendizaje)	UT (unidades de trabajo)	TRIMESTRE	Nº HORAS	%NOTA
c)d) f) g) l)s)	b)c) j) s)	RA1 : Organiza las tareas para la elaboración de postres de restauración analizando las fichas técnicas	UT1 Organización de las tareas para las elaboraciones de postres en restauración	1ºy 2º	30	1/7
c)d) f) g)	b) c) e) f)g) i) j)o) p)	RA 2: Elabora postres a base de frutas reconociendo y aplicando los diversos procedimientos	UT2. Elaboración de postres a base de frutas	1ºy 2º	16	1/7
c)d) f) g) i)j)k) l)	b) c) e) f) g) i) j)o) p))	RA 3: Elabora postres a base de lácteos identificando métodos y aplicando procedimientos.	UT3. Elaboración de postres a base de lácteos.	1ºy 2º	16	1/7
c)d) f) g) i)j)k) l)	b) c) e) f) g) i) j)o) p)	RA 4: Elabora postres fritos y de sartén reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.	UT4. Elaboración de postres fritos y de sartén.	1º y 2º	16	1/7
c)d) f) g) i)j)k) l)ñ)	b) c) e) f) g) i) j)o) p)	RA 5: Elabora helados y sorbetes, identificando y secuenciando las fases y aplicando métodos y técnicas	UT5. Elaboración de helados y sorbetes.	1ºy 2º	26	1/7
c)d) f) g) i)j)k) l)ñ)	b) c) e) f) g) i) j)o) p)	RA6 : Elabora semifríos reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.	UT6. Elaboración de semifríos.	1º y 2º	26	1/7
o)p) q),s) t)	f) k)ñ)q) r)	RA7 :. Presenta postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería justificando la estética del producto final.	UT6: Presentación de postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería	1º y 2º	29	1/7
<b>TOTAL</b>					<b>147</b>	<b>100%</b>



		 <b>Junta de Andalucía</b> <b>10/01/2019</b>
	<b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>	<b>MD850202</b>
		<b>Revisión 1</b> <b>Pág. 7/27</b>

## 6. DETALLE DE LAS UNIDADES DE TRABAJO

<b>MÓDULO: POSTRES EN RESTAURACIÓN</b> <b>UNIDAD TRABAJO 1.- Organización de las tareas para las elaboraciones de postres en restauración</b>	
<b>1.TEMPORALIZACIÓN:</b> 30 HORAS	
<b>2.RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden)</b> <b>1.- Organiza las tareas para la elaboración de postres de restauración analizando las fichas técnicas</b>	
<b>3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden)</b> a) Se han interpretado los diversos documentos relacionados con la producción. b) Se han determinado y secuenciado las distintas fases de la producción. c) Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas, etc. d) Se ha reconocido la importancia del orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo. e) Se han identificado y relacionado las necesidades de conservación y/o regeneración de los productos de pastelería y repostería en función de su naturaleza. f) Se han determinado los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos. g) Se ha valorado, desde el ámbito organizativo, la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	<b>4.CONTENIDOS (Orden)</b> Organización de las tareas para las elaboraciones de postres en restauración: - Postres en restauración. Descripción, caracterización, clasificaciones y aplicaciones. - Documentación asociada a los procesos productivos de postres. Descripción e interpretación. - Fases y caracterización de la producción de postres y del servicio de los mismos en restauración. - Conservación y/o regeneración de los productos de pastelería y repostería. - Identificación de necesidades en función de su naturaleza hasta su uso o consumo.
<b>5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN</b> Todos los CE tendrán el mismo peso o valor.	



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

- 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.

<b>MÓDULO: POSTRES EN RESTAURACIÓN</b> <b>UNIDAD TRABAJO 2.- Elaboración de postres a base de frutas</b>	
<b>1.TEMPORALIZACIÓN:</b> 16 HORAS	
<b>2.RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden)</b> <b>2.- Elabora postres a base de frutas reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.</b>	
<b>3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden)</b> a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres a base de frutas y relacionado con sus posibilidades de aplicación. b) Se han distinguido y realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases del proceso para elaborar postres a base de frutas. c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos. d) Se han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración. e) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres a base de frutas siguiendo los procedimientos establecidos. f) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.	<b>4.CONTENIDOS (Orden)</b> Elaboración de postres a base de frutas: - Postres a base de frutas. Descripción, análisis, tipos, características, aplicaciones y conservación. - Procedimientos de ejecución de postres a base de frutas. Formulaciones. Puntos clave en los diversos procedimientos. Control y valoración de resultados. Medidas correctoras



		<p>Junta de Andalucía 10/01/2019</p>	
	<p><b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b></p>		
		<p>Revisión 1</p>	

- g) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.
- h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

**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.

<p><b>MÓDULO: POSTRES EN RESTAURACIÓN</b></p> <p><b>UNIDAD TRABAJO 3 :Elaboración de postres a base de lácteo</b></p>	
<p><b>1.TEMPORALIZACIÓN: 16 HORAS</b></p>	
<p><b>2.RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden)</b></p>	
<p><b>3. Elabora postres a base de lácteos identificando métodos y aplicando procedimientos.</b></p>	
<p><b>3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden)</b></p> <p>a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres a base lácteos.</p> <p>b) Se han distinguido las distintas fases del proceso de elaboración respetando la formulación.</p> <p>c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.</p> <p>d) Se han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración.</p>	<p><b>4.CONTENIDOS (Orden)</b></p> <p>- Postres a base de lácteos. Descripción, análisis, características, aplicaciones y conservación.</p> <p>- Procedimientos de ejecución de postres a base de lácteos.</p> <p>Formulaciones. Puntos clave en los diversos procedimientos.</p> <p>Control y valoración de resultados. Medidas correctoras</p>



		<p>Junta de Andalucía 10/01/2019</p>	
	<p><b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b></p>		
		<p>Revisión 1</p>	

- e) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres a base de lácteos siguiendo los procedimientos establecidos.
- f) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- g) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.
- h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

**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.

**MÓDULO: POSTRES EN RESTAURACIÓN**  
**UNIDAD TRABAJO 4: Elaboración de postres fritos y de sartén**

**1.TEMPORALIZACIÓN:** 16 HORAS

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

**4. Elabora postres fritos y de sartén reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.**

**3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN** (Orden)

- a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres fritos y de sartén.
- b) Se han distinguido las distintas fases del proceso de elaboración.

**4.CONTENIDOS** (Orden)

- Postres fritos o de sartén. Descripción, análisis, tipos, características, aplicaciones y conservación.
- Procedimientos de ejecución de postres fritos o de sartén.



	<b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>	<b>10/01/2019</b>	
		<b>MD850202</b>	
		<b>Revisión 1</b>	<b>Pág. 11/27</b>

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

Formulaciones. Puntos clave en los diversos procedimientos.  
Control y valoración de resultados. Medidas correctoras.

### 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.

**MÓDULO: POSTRES EN RESTAURACIÓN**  
**UNIDAD TRABAJO 5: Elaboración de helados y sorbetes**

**1.TEMPORALIZACIÓN: 26 HORAS**



	<b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>	<b>MD850202</b>
		<b>Revisión 1</b>

## 2.RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden)

### 5. Elabora helados y sorbetes, identificando y secuenciando las fases y aplicando métodos y técnicas.

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

- a) Se han caracterizado los diferentes tipos de helados y sorbetes.
- b) Se han identificado las materias primas específicas de helados y sorbetes y verificado su disponibilidad.
- c) Se han reconocido útiles, herramientas y equipos necesarios para la elaboración de helados y sorbetes.
- d) Se han distinguido las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración.
- e) Se han realizado los procesos de elaboración de helados y sorbetes siguiendo los procedimientos establecidos.
- f) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- g) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.
- h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental

#### 4.CONTENIDOS (Orden)

- Helados y sorbetes. Descripción, caracterización, tipos, clasificaciones, aplicaciones. y conservación.
  - Funciones de las materias primas que intervienen en los diversos procesos de elaboraciones de helados y sorbetes.
  - Útiles y herramientas específicos. Descripción, clasificación, ubicación y procedimientos de uso y mantenimiento.
  - Organización y secuenciación de fases para la obtención de helados y sorbetes.
  - Procedimientos de ejecución para la obtención de helados y sorbetes.
  - Formulaciones. Puntos clave en los diversos procedimientos.
- Control y valoración de resultados.  
Medidas correctoras.

## 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 .



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

Los exámenes dispondrán de una plantilla de corrección.  
 Para la corrección de las fichas técnicas se contará con una rúbrica.

<b>MÓDULO: POSTRES EN RESTAURACIÓN</b> <b>UNIDAD TRABAJO 6: Elaboración de Semifríos.</b>	
<b>1. TEMPORALIZACIÓN: 26 HORAS</b>	
<b>2. RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden)</b>	
<b>6. Elabora Semifríos reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.</b>	
<b>3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden)</b> a) Se han caracterizado los diferentes tipos de semifríos. b) Se han distinguido las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración. c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos. d) Se han realizado los procesos de elaboración de semifríos siguiendo los procedimientos establecidos. e) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. f) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección. g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	<b>4. CONTENIDOS (Orden)</b> Semifríos. Descripción, características, tipos, aplicaciones y conservación. - Organización y secuenciación de fases para la obtención de semifríos. - Procedimientos de ejecución para la obtención de semifríos. - Formulaciones. Puntos clave en los diversos procedimientos. Control y valoración de resultados. Medidas correctoras Presentación de postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería: - Decoración y presentación de postres emplatados. Normas y evaluación de combinaciones básicas. - Experimentación y evaluación de posibles combinaciones. - Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabados de productos de postres emplatados. Puntos clave en los diversos procedimientos. Control y valoración de resultados. Medidas correctoras. - Criterios de conservación.
<b>5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PONDERADOS Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN</b>	
Todos los CE tendrán el mismo peso o valor.	



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

- 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.

<b>MÓDULO: POSTRES EN RESTAURACIÓN</b> <b>UNIDAD TRABAJO 7: Presentación de postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería.</b>	
<b>1.TEMPORALIZACIÓN: 29 HORAS</b>	
<b>2.RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden)</b> <b>6. Presenta postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería justificando la estética del producto final.</b>	
<b>3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden)</b> a) Se ha identificado el proceso de utilización o regeneración de productos que lo precisen. b) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos. c) Se han realizado las diversas técnicas de presentación y decoración en función de las características del producto final y sus aplicaciones. d) Se han identificado y relacionado los principales elementos de decoración en pastelería y repostería, así como sus alternativas de uso. e) Se han dispuestos los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos.	<b>4.CONTENIDOS (Orden)</b> - Decoración y presentación de postres emplatados. Normas y evaluación de combinaciones básicas. - Experimentación y evaluación de posibles combinaciones. - Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabados de productos de postres emplatados. Puntos clave en los diversos procedimientos. Control y valoración de resultados. Medidas correctoras. - Criterios de conservación.



	<b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>	<b>10/01/2019</b>	
		<b>MD850202</b>	
	<b>Revisión 1</b>	<b>Pág. 15/27</b>	

- f) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su consumo.
- g) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.
- h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

#### **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.

#### **7. CONTENIDOS TRANSVERSALES**



	<b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>	<b>10/01/2019</b>	
		<b>MD850202</b>	
		<b>Revisión 1</b>	<b>Pág. 16/27</b>

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.



	<b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>	<b>10/01/2019</b>	
		<b>MD850202</b>	
		<b>Revisión 1</b>	<b>Pág. 17/27</b>

Copyright: es una forma de protección de los derechos de autor que establece que cualquier 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:

1. **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.
2. **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



	<b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>	<b>10/01/2019</b>	
		<b>MD850202</b>	
		<b>Revisión 1</b>	<b>Pág. 18/27</b>

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.

3. 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.

4. **Adicción a la tecnología**: el uso excesivo de dispositivos digitales puede llevar a una adicción a la tecnología, lo que puede afectar negativamente la salud mental y el bienestar.

5. 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.

6. Apuestas en línea: Son una serie de actividades virtuales que generan adicción en adultos, como adolescentes. Estas están relacionadas con los juegos de azar.

7. 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.

8. 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.

9. 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.



	<b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>	<b>10/01/2019</b>	
		<b>MD850202</b>	
		<b>Revisión 1</b>	<b>Pág. 19/27</b>

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

### 8.1. ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS

Este módulo contiene la formación necesaria para desempeñar la función de producción de postres en restauración.

La función de producción de postres en restauración incluye aspectos como:

- Preparación y regulación de los equipos e instalaciones.
- Preparación y acondicionado de las materias primas y auxiliares.
- Elaboración, decoración y conservación de productos tales como helados, sorbetes, semifríos, postres a base fruta, postres lácteos y otros.
- Diseño de postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- La elaboración de postres emplatados en restauración.

### 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:

- Elaboración de diagramas de organización y secuenciación de las diversas fases productivas.
- Elaboración de postres a base de frutas, lácteos y fritos.
- Elaboración de helados, sorbetes y semifríos.
- Decoración y presentación de postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería.

## 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



	<b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>	<b>10/01/2019</b>	
		<b>MD850202</b>	
	<b>Revisión 1</b>	<b>Pág. 20/27</b>	

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.

Con carácter general, se establece que en la formación on-line las entregas de las tareas se harán a través de la plataforma educativa y se utilizarán por parte del profesorado recursos tales como cuestionarios on-line, realización de vídeos, infografías etc. que ayuden a la comprensión del módulo. Se dará protagonismo también a la actividad en foros y a materiales elaborados por el propio alumnado.

**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, vídeos, animaciones, software, entre otros, y son creados con el objetivo de apoyar el proceso de enseñanza-aprendizaje.



	<b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>	<b>10/01/2019</b>	
		<b>MD850202</b>	
		<b>Revisión 1</b>	<b>Pág. 21/27</b>

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.
  - o **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.



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

## 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. Ej.: Observación, tareas y trabajos (X%), Exámenes (X%).
8. 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.
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



	<b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>	<b>10/01/2019</b>	
		<b>MD850202</b>	
		<b>Revisión 1</b>	<b>Pág. 23/27</b>

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. 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.

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.

#### **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**



	 <b>UNIÓN EUROPEA</b> Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	 <b>GOBIERNO DE ESPAÑA</b>	 <b>MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y FORMACIÓN PROFESIONAL</b>	 <b>Junta de Andalucía</b> <b>10/01/2019</b>
	<b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>			<b>MD850202</b>
				<b>Revisión 1</b>

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.
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 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



		 Junta de Andalucía <b>10/01/2019</b>
	<b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>	<b>MD850202</b>
		Revisión 1    Pág. 25/27

- **Apuntes facilitados por el profesor**
- **Manuales:**
  - Armendáriz Sanz, José Luís y Carrero Casarrubios, M<sup>a</sup> del Pilar: Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina. Editorial Paraninfo. 2013.
  - Carme Picas, Anna Vigata. Técnicas de Pastelería, Panadería y Conservación de Alimentos. Editorial Síntesis. Madrid, 1997.
  - 
  - Gallego, José Felipe/ Peyrotón Melendo, R. Diccionario de Hostelería. Editorial Paraninfo.
  - García Fernández, Manuel: Postres en Restauración . Editorial Sintesis , Madrid 2015.
  - 
  - Humanes Carrasco, Juan Pablo: Pastelería y Panadería. Interamericana.McGraw-Hill. Madrid.1994.
  -
- **Fichas técnicas facilitadas por el profesor**
- **Libros técnicos**(de consulta opcional):
  - Balaguer, Oriol: La cocina de los postres.Editorial Monteagud, 2001.
  - Gutiérrez, X. y Hegar/Monsa: Tratado del Chocolate. RB Editores. Bilbao 1996.
  - Hermé, Pierre. Larousse de los Postres. Spes Editorial. Barcelona 2002.
  - Los secretos del helado. El helado sin secretos de Ángelo Corvitto. Grupo Vilbo.
- **Webs:**
  - www.cacao-barry.com
  - www.valrhona-chocolate.co
  - www.pasteleria.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



<b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>		 <b>Junta de Andalucía</b> <b>10/01/2019</b>
	<b>MD850202</b>	
	Revisión 1	Pág. 26/27

<p><b>Chocolat</b>, de Lasse Hallström. Alemania 2000</p> <p><b>Deliciosa Martha</b>, de Sandra Nettelbeck. Alemania 2001</p> <p><b>Charlie y la fábrica del chocolate</b>, de Tim Burton. Alemania 2005</p> <p><b>Sin reservas</b>, de Scott Hicks. EEUU 2007</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Pizarra</b></li> <li>- <b>Cañón y ordenador</b></li> <li>- <b>Plataformas digitales</b></li> <li>- <b>Etc...</b></li> </ul>
--

#### 14. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

- Se proponen para este módulo las siguientes:		
- ACTIVIDAD	- RA o CE	- INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN
- Actividades <b>Extraescolares:</b> Elaboración de Postres para el servicio de comedor. Servicios de postres puntuales.	- En estas actividades se considerarán todos los RA del módulo, así como los contenidos transversales, excepto el 8 y 9.	

Se aprobarán en reunión de Equipo Docente y de Departamento a principios de cada curso escolar. Algunas de las actividades extraescolares y complementarias pueden quedar suprimidas. Sólo podrán realizarse aquellas actividades extraescolares y complementarias que puedan desarrollarse garantizando las medidas de seguridad e higiene.

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



		 Junta de Andalucía <b>10/01/2019</b>	
	<b>MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>	<b>MD850202</b>	
		<b>Revisión 1</b>	<b>Pág. 27/27</b>

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.