



MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE



UNIÓN EUROPEA  
Fondo Social Europeo  
El FSE invierte en tu futuro

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



Junta de Andalucía

MD850202

10/01/2019

Revisión 1

Pág. 1/46

## PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL

### PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

**MÓDULO:** PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

**CURSO:** 1º CFGM de TÉCNICO EN COCINA Y GASTRONOMÍA

**Código:** 026

**Duración:** 192 horas

**PERIODO DE VIGENCIA (4 AÑOS):** Desde el curso 2023/24 hasta el curso 2026/27

**FECHA DE LA ÚLTIMA MODIFICACIÓN:** Octubre 2024

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

#### 1. REGULACIÓN DEL TÍTULO

- REAL DECRETO 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas. ( BOE 23-11-2007)
- ORDEN de 9 de octubre de 2008, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía. ( BOJA 27-11-2008)
- Resolución de 26 de junio de 2024, de la Dirección General de Formación Profesional, por la que se dictan Instrucciones para regular aspectos relativos a la organización y al funcionamiento del curso 2024/2025 en la Comunidad Autónoma de Andalucía

#### 2. OBJETIVOS GENERALES (Orden)

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

- a) Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.
- b) Identificar las materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuir las.
- c) Seleccionar y determinar las variables de uso de maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo y aplicando sus principios de funcionamiento, para poner a punto el lugar de trabajo.
- d) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración.
- f) Identificar y seleccionar las técnicas de decoración y terminación, relacionándolas con las características físicas y organolépticas del producto final, para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.



MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE



UNIÓN EUROPEA  
Fondo Social Europeo  
El FSE invierte en tu futuro

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



Junta de Andalucía

MD850202

10/01/2019

Revisión 1

Pág. 2/46

## PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL

g) Analizar las técnicas de servicio de las elaboraciones, relacionándolas con la satisfacción del cliente, para prestar un servicio de calidad.

h) Analizar y seleccionar métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.

i) Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a la producción culinaria, para aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo.

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

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

### 3. COMPETENCIAS PROFESIONALES Y PARA LA EMPLEABILIDAD (Orden)

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

c) Regular los equipos y sistemas de producción en función de los requerimientos del proceso productivo.

d) Elaborar productos de panadería, pastelería, repostería y confitería controlando las operaciones según el manual de procedimientos.

f) Componer, acabar y presentar los productos elaborados, aplicando técnicas decorativas e innovadoras.

i) Verificar la calidad de los productos elaborados, realizando controles básicos y registrando los resultados.

j) Preparar y mantener los equipos e instalaciones garantizando el funcionamiento e higiene en condiciones de calidad, seguridad y eficiencia.

k) Cumplimentar los registros y partes de incidencia, utilizando los procedimientos de calidad.

m) Garantizar la trazabilidad y salubridad de los productos elaborados aplicando la normativa de seguridad alimentaria

n) Garantizar la protección ambiental utilizando eficientemente los recursos y recogiendo los residuos de manera selectiva



MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE



UNIÓN EUROPEA  
Fondo Social Europeo  
El FSE invierte en tu futuro

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



Junta de Andalucía

MD850202

10/01/2019

Revisión 1

Pág. 3/46

## PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL

ñ) Cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales, de acuerdo con lo establecido en el proceso de elaboración del producto.

o) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia manteniendo relaciones fluidas con los miembros de su equipo de trabajo, teniendo en cuenta su posición dentro de la organización de la empresa.

p) Mantener una actitud profesional de innovación en la creación de nuevos productos y mejora de procesos y técnicas de comercialización

q) Cumplir con los objetivos de la producción, colaborando con el equipo de trabajo y actuando conforme a los principios de responsabilidad y tolerancia.

r) Adaptarse a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones laborales, originados por cambios

tecnológicos y organizativos en los procesos productivos.

s) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.

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

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

1. Cambio en los hábitos de vida de los consumidores. Además de las implicaciones obvias del hecho que España es un destino turístico tradicional, los hábitos de vida de los españoles están cambiando a gran velocidad. La incorporación de la mujer al trabajo remunerado, la proliferación de hogares de un solo individuo, la lejanía a los puestos de trabajo, son, entre otros, factores que inciden directamente sobre el consumo de alimentos fuera del hogar. Un dato cuantitativo de entre los muchos que apoyan esta argumentación es que en la actualidad el 28% de los españoles come a diario fuera de casa y se espera que para el 2012 esta cifra alcance el 50%.

2. Al hilo de lo anterior, las cadenas de restauración rápida, restauración moderna, restaurantes temáticos o «neorestauración», así como cocina para colectividades, son el subsector que mayor crecimiento está experimentando, al tiempo que se espera que se mantenga los próximos años. En el lado contrario, el mercado apunta a un estancamiento de los restaurantes tradicionales y de lujo, así como una evolución



MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE



UNIÓN EUROPEA  
Fondo Social Europeo  
El FSE invierte en tu futuro

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



Junta de Andalucía

MD850202

10/01/2019

Revisión 1

Pág. 4/46

## PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL

discreta de la cocina «de autor».

3. La necesidad de manejar grandes volúmenes de servicio, concentrado en lapsos de tiempo cortos, incide directamente en las técnicas productivas y en la nueva maquinaria especializada que debe emplearse. Dentro de ésta, destacan los autoclaves, máquinas de vacío, termo resistencias de inmersión y otros. Asimismo, la organización de la producción está variando sustancialmente hacia una mayor especialización en las tareas y mayor capacidad de coordinación entre cada fase de la misma. Consecuentemente, los horarios tienden a flexibilizarse.

4. Como consecuencia de lo anterior, el sector reclama un número importante de profesionales de la cocina, más expertos en técnicas específicas, sistemas de producción basados en 4.<sup>a</sup> y 5.<sup>a</sup> gama y manejo de equipos y herramientas fundamentados en tecnología informática. Por otro lado, se hacen imprescindibles las actitudes favorables hacia la autoformación y hacia la responsabilidad, tanto en lo referido a la importancia de la seguridad, la higiene y la calidad, como a la posición que supone una tarea en un entorno organizativo de estandarización creciente.

### 5. TABLA GENERAL DE UNIDADES DE TRABAJO (U OTRAS PROPUESTAS DIDÁCTICAS), RA TEMPORALIZACIÓN

OG	CPE	(RA (resultados de Aprendizaje)	UT (unidades de trabajo)	TRIMESTRE	Nº HORAS	% NOTA
A	A	RA 2: Pone a punto los	UT1: Puesta a	1	9	16.6



MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE



UNIÓN EUROPEA  
Fondo Social Europeo  
El FSE invierte en tu futuro

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



Junta de Andalucía

MD850202

10/01/2019

Revisión 1

Pág. 5/46

## PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL

B D H I	B H I J K	equipos de elaboración de pastelería y repostería, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos.	punto de equipos.			
C	C	RA 1: Realiza las operaciones previas a las elaboraciones de pastelería y repostería, analizando las fichas técnicas.	UT2. Operaciones previas básicas.	1	14	16.6
G K	E H I J K	RA 3: Realiza operaciones básicas de pastelería y repostería reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.	UT3. Operaciones básicas. a	1	23	16.6
			UT4. Operaciones básicas. b-DUALIZA	2	37	16.6
			UT5. Operaciones básicas. c	3	55	16.6
J K	E H I J K	RA 4: Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición y aplicando las técnicas relacionadas.	UT6. Masas y pastas (básicas, azucaradas y escaldadas).	2	10	16.6
			UT7. Masas batidas.	1	12	16.6
			UT8. Masas de bollería y fermentadas de bollería.	2	14	16.6
			UT9. Masas de panadería.	3	13	16.6
			UT10. Hojaldres.	2	9	16.6
			UT11. Pastelería y repostería andaluza	3	10	16.6
J K	F H I J K	RA 5: Obtiene jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones, describiendo y aplicando las técnicas de elaboración.	UT12. Jarabes.	1	3	16.6
			UT13. Coberturas de chocolate	2	3	16.6
			UT14. Cubiertas, cremas y rellenos	2	6	16.6
F J	F H I J K	RA6: Decora el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.	UT15. Decoraciones	3	6	16.6
<b>TOTAL</b>				<b>224</b>	<b>100%</b>	

### 6. DETALLE DE LAS UNIDADES DE TRABAJO MÓDULO: PBPR

#### UNIDAD TRABAJO: 1. PUESTA A PUNTO DE EQUIPOS.

**1. TEMPORALIZACIÓN: 9 horas**



MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE



UNIÓN EUROPEA  
Fondo Social Europeo  
El FSE invierte en tu futuro

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



Junta de Andalucía

MD850202

10/01/2019

Revisión 1

Pág. 6/46

## PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL

### 2.RESULTADO DE APRENDIZAJE (Orden)

**2. Pone a punto los equipos de elaboración de pastelería y repostería, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos.**

### 3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN (Orden)

### 4.CONTENIDOS (Orden)

a) Se han identificado y caracterizado las máquinas, batería, útiles y herramientas propias de la producción en pastelería y repostería.

- Maquinaria, batería, útiles y herramientas de uso específico en pastelería y repostería.

b) Se ha identificado el funcionamiento, la constitución y los dispositivos de seguridad de la maquinaria y equipos.

- Descripción, clasificación, ubicación, distribución y procedimientos de uso y mantenimiento.

c) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de maquinaria siguiendo los procedimientos establecidos.

- Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos. Fundamentos y características. Dispositivos de seguridad.

e) Se han regulado y/o programado los equipos de elaboración en función de los requerimientos del proceso.

d) Se han ejecutado las operaciones de mantenimiento de primer nivel.

h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

-Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones.

f) Se han descrito las principales anomalías de los equipos así como las medidas correctoras.

- Incidencias tipo en el manejo de equipos. Medidas correctoras.

h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

g) Se han realizado las operaciones de limpieza, asegurando la total eliminación de



MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE



UNIÓN EUROPEA  
Fondo Social Europeo  
El FSE invierte en tu futuro

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



Junta de Andalucía

MD850202

10/01/2019

Revisión 1

Pág. 7/46

## PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL

los residuos de los productos de elaboración y de limpieza.

h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

- Eliminación de residuos.

g) Se han realizado las operaciones de limpieza, asegurando la total eliminación de los residuos de los productos de elaboración y de limpieza.

h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico- sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

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

### 5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Realizaremos evaluación inicial, continua y final. La información para calificar se recogerá sistemáticamente mediante escalas de observación, rúbricas, fichas técnicas, pruebas teórico-prácticas, trabajos de ampliación, investigación, portfolio, etc.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN:

Observación diaria, actividades, trabajos, exámenes, valores y actitudes en relación al módulo, por su transversalidad se calificarán de forma integrada en los ámbitos teórico y práctico.

El 100% de la calificación será la media aritmética de todos los criterios de evaluación del RA correspondiente a dicha UT.

### MÓDULO: PBPR

#### UNIDAD TRABAJO 2: OPERACIONES PREVIAS BÁSICAS

**1.TEMPORALIZACIÓN:** 14 horas

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

1. Realiza las operaciones previas a las elaboraciones de pastelería y repostería, analizando las fichas técnicas.



MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE



UNIÓN EUROPEA  
Fondo Social Europeo  
El FSE invierte en tu futuro

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



Junta de Andalucía

MD850202

10/01/2019

Revisión 1

Pág. 8/46

## PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL

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



MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE



UNIÓN EUROPEA  
Fondo Social Europeo  
El FSE invierte en tu futuro

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



Junta de Andalucía

MD850202

10/01/2019

Revisión 1

Pág. 9/46

## PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL

niendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	
f) Se han detectado las necesidades de regeneración de las materias primas que lo precisen.	- Regeneración de materias primas en pastelería y repostería.

### 5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Realizaremos evaluación inicial, continua y final. La información para calificar se recogerá sistemáticamente mediante escalas de observación, rúbricas, fichas técnicas, pruebas teórico-prácticas, trabajos de ampliación, investigación, portfolio, etc.

#### CRITERIOS DE CALIFICACIÓN:

Observación diaria, actividades, trabajos, exámenes, valores y actitudes en relación al módulo, por su transversalidad se calificarán de forma integrada en los ámbitos teórico y práctico.

El 100% de la calificación será la media aritmética de todos los criterios de evaluación del RA correspondiente a dicha UT.

### MÓDULO: PBPR

#### UNIDAD TRABAJO 3: OPERACIONES BÁSICAS. a

**1.TEMPORALIZACIÓN:** 23 horas

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

3. Realiza operaciones básicas de pastelería y repostería reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

**3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN** (Orden)

Transversal a todos los criterios de evaluación

**4.CONTENIDOS** (Orden)

- Vocabulario técnico asociado a la pastelería y repostería.

a) Se han descrito y analizado las diversas operaciones básicas en pastelería y repostería.

f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-

- Operaciones básicas. Batir, mezclar, amasar, incorporar, tamizar, y otras.



MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE



UNIÓN EUROPEA  
Fondo Social Europeo  
El FSE invierte en tu futuro

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



Junta de Andalucía

MD850202

10/01/2019

Revisión 1

Pág. 10/46

## PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL

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



MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE



UNIÓN EUROPEA  
Fondo Social Europeo  
El FSE invierte en tu futuro

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



Junta de Andalucía

MD850202

10/01/2019

Revisión 1

Pág. 11/46

## PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL

b) Se han caracterizado las diversas operaciones básicas y relacionado con su importancia en los resultados finales de los productos de pastelería y repostería.

e) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.

f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico- sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental

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

### 5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Realizaremos evaluación inicial, continua y final. La información para calificar se recogerá sistemáticamente mediante escalas de observación, rúbricas, fichas técnicas, pruebas teórico-prácticas, trabajos de ampliación, investigación, portfolio, etc.

#### CRITERIOS DE CALIFICACIÓN:

Observación diaria, actividades, trabajos, exámenes, valores y actitudes en relación al módulo, por su transversalidad se calificarán de forma integrada en los ámbitos teórico y práctico.

El 100% de la calificación será la media aritmética de todos los criterios de evaluación del RA correspondiente a dicha UT.

#### MÓDULO: PBPR

#### UNIDAD TRABAJO 4: OPERACIONES BÁSICAS. b

**1.TEMPORALIZACIÓN:** 47 horas

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

3. Realiza operaciones básicas de pastelería y repostería reconociendo y aplicando los diversos procedimientos. (RAQUE DUALIZA)

**3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN** (Orden)

**4.CONTENIDOS** (Orden)

Transversal a todos los criterios de evaluación

- Vocabulario técnico asociado a la pastelería y repostería.

a) Se han descrito y analizado las diversas operaciones básicas en pastelería y repostería.

f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico- sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental

- Operaciones básicas. Batir, mezclar, amasar, incorporar, tamizar, y otras.



MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE



UNIÓN EUROPEA  
Fondo Social Europeo  
El FSE invierte en tu futuro

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



Junta de Andalucía

MD850202

10/01/2019

Revisión 1

Pág. 12/46

## PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL

ental.	
b) Se han caracterizado las diversas operaciones básicas y relacionado con su importancia en los resultados finales de los productos de pastelería y repostería.	- Descripciones, caracterizaciones, tipología, métodos y aplicaciones comunes.
b) Se han caracterizado las diversas operaciones básicas y relacionado con su importancia en los resultados finales de los productos de pastelería y repostería.	- Procedimientos de ejecución, ensayos prácticos, control y valoración de resultados.
f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico- sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	

### MÓDULO: PBPR

#### UNIDAD TRABAJO 5: OPERACIONES BÁSICAS. c

**1.TEMPORALIZACIÓN:** 37 horas

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

**3.** Realiza operaciones básicas de pastelería y repostería reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

**3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN** (Orden)

**4.CONTENIDOS** (Orden)

Transversal a todos los criterios de evaluación

- Vocabulario técnico asociado a la pastelería y repostería.

a) Se han descrito y analizado las diversas operaciones básicas en pastelería y repostería.

f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico- sanitaria, de seguridad laboral y de protección

- Operaciones básicas. Batir, mezclar, amasar, incorporar, tamizar, y otras.



MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE



UNIÓN EUROPEA  
Fondo Social Europeo  
El FSE invierte en tu futuro

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



Junta de Andalucía

MD850202

10/01/2019

Revisión 1

Pág. 13/46

## PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL

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



MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE



UNIÓN EUROPEA  
Fondo Social Europeo  
El FSE invierte en tu futuro

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



Junta de Andalucía

MD850202

10/01/2019

Revisión 1

Pág. 14/46

## PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL

b) Se han caracterizado las diversas operaciones básicas y relacionado con su importancia en los resultados finales de los productos de pastelería y repostería.

e) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.

f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

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

### 5. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Realizaremos evaluación inicial, continua y final. La información para calificar se recogerá sistemáticamente mediante escalas de observación, rúbricas, fichas técnicas, pruebas teórico-prácticas, trabajos de ampliación, investigación, portfolio, etc.

#### CRITERIOS DE CALIFICACIÓN:

Observación diaria, actividades, trabajos, exámenes, valores y actitudes en relación al módulo, por su transversalidad se calificarán de forma integrada en los ámbitos teórico y práctico.

El 100% de la calificación será la media aritmética de todos los criterios de evaluación del RA correspondiente a dicha UT.

### MÓDULO: PBPR

#### UNIDAD TRABAJO 6: MASAS Y PASTAS (BÁSICAS, AZUCARADAS Y ESCALDADAS).

##### 1. TEMPORALIZACIÓN: 4 horas

4: Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición y aplicando las técnicas relacionadas.

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

a) Se han reconocido y clasificado las características generales de las masas y pastas básicas.

##### 4. CONTENIDOS (Orden)

- Masas y pastas básicas. Descripción, análisis, clasi-



MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE



UNIÓN EUROPEA  
Fondo Social Europeo  
El FSE invierte en tu futuro

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



Junta de Andalucía

MD850202

10/01/2019

Revisión 1

Pág. 15/46

## PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL

c) Se han identificado los productos más significativos obtenidos a partir de masas y pastas básicas.

b) Se han caracterizado los métodos, técnicas y procesos de obtención de masas y pastas.

d) Se han organizado y secuenciado las fases del proceso de elaboración de masas y pastas básicas.

e) Se ha interpretado la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes.

f) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.

ficaciones y posibles aplicaciones.

g) Se ha controlado la temperatura, velocidad, tiempo y otros parámetros durante la elaboración y cocción de masas y pastas.

h) Se ha escudillado la masa sobre el molde o la lata de cocción, con la forma y tamaño requeridos en función del producto a obtener.

k) Se han comprobado las características físicas y organolépticas de las masas/pastas obtenidas.

l) Se han identificado las masas y pastas susceptibles de conservación por tratamiento de frío.

m) Se han descrito el procedimiento de regeneración de elaboraciones congeladas.

Se han aplicado las normas de higiene alimentaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

- Organización y secuenciación de fases para la obtención de masas y pastas.

e) Se ha interpretado la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes.

f) Se han ajustado los ingredientes a cada pro-

- Masas azucaradas: pastas de manga y pastas se-



MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE



UNIÓN EUROPEA  
Fondo Social Europeo  
El FSE invierte en tu futuro

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



Junta de Andalucía

MD850202

10/01/2019

Revisión 1

Pág. 16/46

## PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL

<p>ducto y cantidad a elaborar.</p> <p>l) Se han identificado las masas y pastas susceptibles de conservación por tratamiento de frío.</p> <p>m) Se han descrito el procedimiento de regeneración de elaboraciones congeladas.</p>	<p>cas. Fundamento y proceso de elaboración de las pastas de manga y pastas secas. Formulaciones. Puntos clave en la elaboración.</p>
<p>f) Se han ajustado los ingredientes a cada producto y cantidad a elaborar.</p> <p>g) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.</p> <p>h) Se ha controlado la temperatura, velocidad, tiempo y otros parámetros durante la elaboración y cocción de masas y pastas.</p> <p>i) Se ha escudillado la masa sobre el molde o la lata de cocción, con la forma y tamaño requeridos en función del producto a obtener.</p> <p>k) Se han comprobado las características físicas y organolépticas de las masas/pastas obtenidas.</p> <p>l) Se han identificado las masas y pastas susceptibles de conservación por tratamiento de frío.</p> <p>m) Se han descrito el procedimiento de regeneración de elaboraciones congeladas.</p> <p>n) Se han aplicado las normas de higiene alimentaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p> <p>f) Se ha interpretado la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes.</p>	<p>- Principales elaboraciones de pastas de manga y pastas secas. Control y valoración de resultados.</p>
<p>f) Se han ajustado los ingredientes a cada producto y cantidad a elaborar.</p> <p>g) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.</p> <p>d) Se ha interpretado la fórmula y la función</p>	<p>- Masas escaldadas: Fundamento y proceso de elaboración de las masas escaldadas. Formulaciones. Puntos clave en la elaboración.</p>



MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE



UNIÓN EUROPEA  
Fondo Social Europeo  
El FSE invierte en tu futuro

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



Junta de Andalucía

MD850202

10/01/2019

Revisión 1

Pág. 17/46

## PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL

de cada uno de los ingredientes.	
<p>h) Se ha controlado la temperatura, velocidad, tiempo y otros parámetros durante la elaboración y cocción de masas y pastas.</p> <p>k) Se han comprobado las características físicas y organolépticas de las masas/pastas obtenidas.</p> <p>m) Se han descrito el procedimiento de regeneración de elaboraciones congeladas.</p> <p>n) Se han aplicado las normas de higiene alimentaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	<p>- Principales elaboraciones con masas escaldadas.</p> <p>Control y valoración de resultados.</p>
<p>Realizaremos evaluación inicial, continua y final. La información para calificar se recogerá sistemáticamente mediante escalas de observación, rúbricas, fichas técnicas, pruebas teórico-prácticas, trabajos de ampliación, investigación, portfolio, etc.</p> <p><b>CRITERIOS DE CALIFICACIÓN:</b></p> <p>Observación diaria, actividades, trabajos, exámenes, valores y actitudes en relación al módulo, por su transversalidad se calificarán de forma integrada en los ámbitos teórico y práctico.</p> <p>El 100% de la calificación será la media aritmética de todos los criterios de evaluación del RA correspondiente a dicha UT.</p>	
<b>MÓDULO: PBPR</b>	
<b>UNIDAD TRABAJO 7: MASAS BATIDAS</b>	
<b>1.TEMPORALIZACIÓN:</b> 12 horas	
<b>2.RESULTADO DE APRENDIZAJE</b> (Orden)	
4. : Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición y aplicando las técnicas relacionadas	
<b>3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b> (Orden)	<b>4.CONTENIDOS</b> (Orden)
<p>d) Se han organizado y secuenciado las fases del proceso de elaboración de masas y pastas básicas.</p> <p>e) Se ha interpretado la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes.</p>	<p>- Masas batidas o esponjadas: Fundamento y proceso de elaboración de las masas batidas o esponjadas.</p> <p>Formulaciones.</p> <p>Puntos clave en la elaboración.</p>



Junta de Andalucía

MD850202

10/01/2019

Revisión 1

Pág. 18/46

## PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL

- b) Se han caracterizado los métodos, técnicas y procesos de obtención de masas y pastas.
- f) Se han ajustado los ingredientes a cada producto y cantidad a elaborar.
- g) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.
- h) Se ha controlado la temperatura, velocidad, tiempo y otros parámetros durante la elaboración y cocción de masas y pastas.
- i) Se ha escudillado la masa sobre el molde o la lata de cocción, con la forma y tamaño requeridos en función del producto a obtener.
- k) Se han comprobado las características físicas y organolépticas de las masas/pastas obtenidas.
- l) Se han identificado las masas y pastas susceptibles de conservación por tratamiento de frío.
- m) Se han descrito el procedimiento de regeneración de elaboraciones congeladas.
- n) Se han aplicado las normas de higiene alimentaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

- Principales elaboraciones con masas batidas o esponjadas.

Control y valoración de resultados.

5. Realizaremos evaluación inicial, continua y final. La información para calificar se recogerá sistemáticamente mediante escalas de observación, rúbricas, fichas técnicas, pruebas teórico-prácticas, trabajos de ampliación, investigación, portfolio, etc.

### CRITERIOS DE CALIFICACIÓN:

Observación diaria, actividades, trabajos, exámenes, valores y actitudes en relación al módulo, por su transversalidad se calificarán de forma integrada en los ámbitos teórico y práctico.

El 100% de la calificación será la media aritmética de todos los criterios de evaluación del RA correspondiente a dicha UT.



MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE



UNIÓN EUROPEA  
Fondo Social Europeo  
El FSE invierte en tu futuro

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



Junta de Andalucía

MD850202

10/01/2019

Revisión 1

Pág. 19/46

## PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL

### MÓDULO: PBPR

#### UNIDAD TRABAJO 8: MASAS DE BOLLERÍA Y FERMENTADAS DE BOLLERÍA

**1.TEMPORALIZACIÓN:** 14 horas

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

4. Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición y aplicando las técnicas relacionadas.

**3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN** (Orden)

**4.CONTENIDOS** (Orden)

d) Se han organizado y secuenciado las fases del proceso de elaboración de masas y pastas básicas.

e) Se ha interpretado la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes.

b) Se han caracterizado los métodos, técnicas y procesos de obtención de masas y pastas.

f) Se han ajustado los ingredientes a cada producto y cantidad a elaborar.

g) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.

h) Se ha controlado la temperatura, velocidad, tiempo y otros parámetros durante la elaboración y cocción de masas

y pastas.

k) Se han comprobado las características físicas y organolépticas de las masas/pastas obtenidas.

l) Se han identificado las masas y pastas susceptibles de conservación por tratamiento de frío.

m) Se han descrito el procedimiento de regeneración de elaboraciones congeladas.

n) Se han aplicado las normas de higiene alimentaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

- Masas fermentadas: Fundamento y proceso de elaboración de las masas fermentadas. Formulas. Puntos clave en la elaboración.

- Principales elaboraciones con masas fermentadas. Control y valoración de resultados.



MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE



UNIÓN EUROPEA  
Fondo Social Europeo  
El FSE invierte en tu futuro

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



Junta de Andalucía

MD850202

10/01/2019

Revisión 1

Pág. 20/46

## PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL

5. Realizaremos evaluación inicial, continua y final. La información para calificar se recogerá sistemáticamente mediante escalas de observación, rúbricas, fichas técnicas, pruebas teórico-prácticas, trabajos de ampliación, investigación, portfolio, etc.

### CRITERIOS DE CALIFICACIÓN:

Observación diaria, actividades, trabajos, exámenes, valores y actitudes en relación al módulo, por su transversalidad se calificarán de forma integrada en los ámbitos teórico y práctico.

El 100% de la calificación será la media aritmética de todos los criterios de evaluación del RA correspondiente a dicha UT.

### MÓDULO: PBPR

#### UNIDAD TRABAJO 9 MASAS DE PANADERÍA

**1. TEMPORALIZACIÓN:** 13 horas

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

4. Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición y aplicando las técnicas relacionadas.

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

**4. CONTENIDOS** (Orden)

d) Se han organizado y secuenciado las fases del proceso de elaboración de masas y pastas básicas.

e) Se ha interpretado la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes.

b) Se han caracterizado los métodos, técnicas y procesos de obtención de masas y pastas.

f) Se han ajustado los ingredientes a cada producto y cantidad a elaborar.

g) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.

h) Se ha controlado la temperatura, velocidad, tiempo y otros parámetros durante la elaboración y cocción de masas y pastas.

k) Se han comprobado las características físicas y organolépticas de las masas/pastas obtenidas.

l) Se han identificado las masas y pastas suscepti-

- Masas fermentadas: Fundamento y proceso de elaboración de las masas fermentadas. Formulas. Puntos clave en la elaboración.

- Principales elaboraciones con masas fermentadas. Control y valoración de resultados.



MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE



UNIÓN EUROPEA  
Fondo Social Europeo  
El FSE invierte en tu futuro

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



Junta de Andalucía

MD850202

10/01/2019

Revisión 1

Pág. 21/46

## PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL

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

5. Realizaremos evaluación inicial, continua y final. La información para calificar se recogerá sistemáticamente mediante escalas de observación, rúbricas, fichas técnicas, pruebas teórico-prácticas, trabajos de ampliación, investigación, portfolio, etc.

### CRITERIOS DE CALIFICACIÓN:

Observación diaria, actividades, trabajos, exámenes, valores y actitudes en relación al módulo, por su transversalidad se calificarán de forma integrada en los ámbitos teórico y práctico.

El 100% de la calificación será la media aritmética de todos los criterios de evaluación del RA correspondiente a dicha UT.

## ÓDULO: PBPR

### UNIDAD TRABAJO 10: HOJALDRES

**1. TEMPORALIZACIÓN:** 9 horas

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

4. Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición y aplicando las técnicas relacionadas.

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

**4. CONTENIDOS** (Orden)

d) Se han organizado y secuenciado las fases del proceso de elaboración de masas y pastas básicas.  
e) Se ha interpretado la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes.

- Masas hojaldradas: fundamentos y proceso de elaboración del hojaldre. Tipos de hojaldre y formulaciones. Puntos clave en la elaboración.

b) Se han caracterizado los métodos, técnicas y procesos de obtención de masas y pastas.  
f) Se han ajustado los ingredientes a cada producto y cantidad a elaborar.  
g) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.

- Principales elaboraciones con masas hojaldradas. Control y valoración de resultados.

h) Se ha controlado la temperatura, velocidad, tiempo y otros parámetros durante la elaboración y cocción de

- Principales elaboraciones con masas hojaldradas. Control y valoración de resultados.



MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE



UNIÓN EUROPEA  
Fondo Social Europeo  
El FSE invierte en tu futuro

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



Junta de Andalucía

MD850202

10/01/2019

Revisión 1

Pág. 22/46

## PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL

masas y pastas.

k) Se han comprobado las características físicas y organolépticas de las masas/pastas obtenidas.

l) Se han identificado las masas y pastas susceptibles de conservación por tratamiento de frío.

m) Se han descrito el procedimiento de regeneración de elaboraciones congeladas.

n) Se han aplicado las normas de higiene alimentaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Realizaremos evaluación inicial, continua y final. La información para calificar se recogerá sistemáticamente mediante escalas de observación, rúbricas, fichas técnicas, pruebas teórico-prácticas, trabajos de ampliación, investigación, portfolio, etc.

### CRITERIOS DE CALIFICACIÓN:

Observación diaria, actividades, trabajos, exámenes, valores y actitudes en relación al módulo, por su transversalidad se calificarán de forma integrada en los ámbitos teórico y práctico.

El 100% de la calificación será la media aritmética de todos los criterios de evaluación del RA correspondiente a dicha UT.



MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE



UNIÓN EUROPEA  
Fondo Social Europeo  
El FSE invierte en tu futuro

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



Junta de Andalucía

MD850202

10/01/2019

Revisión 1

Pág. 23/46

## PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL

### MÓDULO: PBPR

#### UNIDAD TRABAJO 11: PASTELERÍA Y REPOSTERÍA ANDALUZA

**1.TEMPORALIZACIÓN:** 10 horas

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

4. Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición y aplicando las técnicas relacionadas.

**3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN** (Orden)

**4.CONTENIDOS** (Orden)

- e) Se ha interpretado la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes
- f) Se han ajustado los ingredientes a cada producto y cantidad a elaborar.
- g) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.
- h) Se ha controlado la temperatura, velocidad, tiempo y otros parámetros durante la elaboración y cocción de masas y pastas.
- j) Se han elaborado los productos populares de pastelería y repostería de Andalucía.
- k) Se han comprobado las características físicas y organolépticas de las masas/pastas obtenidas.
- n) Se han aplicado las normas de higiene alimentaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

- Elaboraciones de productos populares de pastelería y repostería andaluces.

- e) Se ha interpretado la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes
- f) Se han ajustado los ingredientes a cada producto y cantidad a elaborar.
- g) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.



MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE



UNIÓN EUROPEA  
Fondo Social Europeo  
El FSE invierte en tu futuro

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



Junta de Andalucía

MD850202

10/01/2019

Revisión 1

Pág. 24/46

## PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL

<p>h) Se ha controlado la temperatura, velocidad, tiempo y otros parámetros durante la elaboración y cocción de masas y pastas.</p> <p>j) Se han elaborado los productos populares de pastelería y repostería de Andalucía.</p> <p>k) Se han comprobado las características físicas y organolépticas de las masas/pastas obtenidas.</p> <p>n) Se han aplicado las normas de higiene alimentaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	<p>- Elaboraciones más significativas. Descripción y procesos de elaboración. Control y valoración de resultados.</p>
<p>m) Se han descrito el procedimiento de regeneración de elaboraciones congeladas.</p> <p>n) Se han aplicado las normas de higiene alimentaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	<p>-Refrigeración y/o congelación de productos de pastelería y repostería.</p>
<p>5.Realizaremos evaluación inicial, continua y final. La información para calificar se recogerá sistemáticamente mediante escalas de observación, rúbricas, fichas técnicas, pruebas teórico-prácticas, trabajos de ampliación, investigación, portfolio, etc.</p> <p><b>CRITERIOS DE CALIFICACIÓN:</b></p> <p>Observación diaria, actividades, trabajos, exámenes, valores y actitudes en relación al módulo, por su transversalidad se calificarán de forma integrada en los ámbitos teórico y práctico.</p> <p>El 100% de la calificación será la media aritmética de todos los criterios de evaluación del RA correspondiente a dicha UT.</p>	

### MÓDULO: PBPR

#### UNIDAD TRABAJO 12: JARABES

**1.TEMPORALIZACIÓN:** 3 horas

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

5. Obtiene jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones, describiendo y aplicando las técnicas de elaboración.

**3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN** (Orden)

**4.CONTENIDOS** (Orden)

a) Se han clasificado y caracterizado los difer-



MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE



UNIÓN EUROPEA  
Fondo Social Europeo  
El FSE invierte en tu futuro

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



Junta de Andalucía

MD850202

10/01/2019

Revisión 1

Pág. 25/46

## PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL

entes tipos de rellenos, cremas, baños, coberturas, etc., en función de sus especificidades y aplicaciones.

b) Se han caracterizado los diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de rellenos, cremas, baños, coberturas, etc.

c) Se ha interpretado y ajustado la formulación de cada producto.

d) Se ha identificado la función de cada uno de los ingredientes.

e) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.

f) Se ha seguido la secuencia de incorporación de los ingredientes.

g) Se ha controlado la temperatura, fluidez, cocción, montado o consistencia de cada una de las elaboraciones.

h) Se ha contrastado las características de los productos obtenidos con las especificaciones de elaboración y se han identificado las posibles medidas de corrección.

i) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.

j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico- sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

- Jarabes. Descripción, clasificación y aplicaciones. Formulaciones.

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

5. Realizaremos evaluación inicial, continua y final. La información para calificar se recogerá sistemáticamente mediante escalas de observación, rúbricas, fichas técnicas, pruebas teórico-prácticas, trabajos de ampliación, investigación, portfolio, etc.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN:

Observación diaria, actividades, trabajos, exámenes, valores y actitudes en relación al módulo, por su



MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE



UNIÓN EUROPEA  
Fondo Social Europeo  
El FSE invierte en tu futuro

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



Junta de Andalucía

MD850202

10/01/2019

Revisión 1

Pág. 26/46

## PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL

transversalidad se calificarán de forma integrada en los ámbitos teórico y práctico.

El 100% de la calificación será la media aritmética de todos los criterios de evaluación del RA correspondiente a dicha UT.

### MÓDULO: PBPR

#### UNIDAD TRABAJO 13: COBERTURAS DE CHOCOLATE

##### 1. TEMPORALIZACIÓN: 3

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

5. Obtiene jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones, describiendo y aplicando las técnicas de elaboración.

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

##### 4. CONTENIDOS (Orden)

a) Se han clasificado y caracterizado los diferentes tipos de rellenos, cremas, baños, coberturas, etc., en función de sus especificidades y aplicaciones.

- Coberturas de chocolate. Descripción, clasificación y aplicaciones. Formulaciones.

b) Se han caracterizado los diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de rellenos, cremas, baños, coberturas, etc.

c) Se ha interpretado y ajustado la formulación de cada producto.

d) Se ha identificado la función de cada uno de los ingredientes.

Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.

f) Se ha seguido la secuencia de incorporación de los ingredientes.

g) Se ha controlado la temperatura, fluidez, cocción, montado o consistencia de cada una de las elaboraciones.

h) Se ha contrastado las características de los productos obtenidos con las especificaciones de elaboración y se han identificado las posibles medidas de corrección.

- Procesos de trabajo con coberturas de chocolate. Fundido, atemperado, enfriado y acondicionado/conservación.



MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE



UNIÓN EUROPEA  
Fondo Social Europeo  
El FSE invierte en tu futuro

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



Junta de Andalucía

MD850202

10/01/2019

Revisión 1

Pág. 27/46

## PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL

i) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.

j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Organización y secuenciación de fases. Puntos clave.  
Control y valoración de resultados.

5. Realizaremos evaluación inicial, continua y final. La información para calificar se recogerá sistemáticamente mediante escalas de observación, rúbricas, fichas técnicas, pruebas teórico-prácticas, trabajos de ampliación, investigación, portfolio, etc.

### CRITERIOS DE CALIFICACIÓN:

Observación diaria, actividades, trabajos, exámenes, valores y actitudes en relación al módulo, por su transversalidad se calificarán de forma integrada en los ámbitos teórico y práctico.

El 100% de la calificación será la media aritmética de todos los criterios de evaluación del RA correspondiente a dicha UT.



UNIÓN EUROPEA  
Fondo Social Europeo  
El FSE invierte en tu futuro

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

## PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL

MD850202

10/01/2019

Revisión 1

Pág. 28/46

### MÓDULO: PBPR

#### UNIDAD TRABAJO 14: CUBIERTAS, CREMAS Y RELLENOS

##### 1. TEMPORALIZACIÓN: 6

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

5. Obtiene jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones, describiendo y aplicando las técnicas de elaboración.

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

##### 4. CONTENIDOS (Orden)

a) Se han clasificado y caracterizado los diferentes tipos de rellenos, cremas, baños, coberturas, etc., en función de sus especificidades y aplicaciones.

b) Se han caracterizado los diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de rellenos, cremas, baños, coberturas, etc.

c) Se ha interpretado y ajustado la formulación de cada producto.

d) Se ha identificado la función de cada uno de los ingredientes.

e) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.

f) Se ha seguido la secuencia de incorporación de los ingredientes.

g) Se ha controlado la temperatura, fluidez, cocción, montado o consistencia de cada una de las elaboraciones.

h) Se ha contrastado las características de los productos obtenidos con las especificaciones de elaboración y se han identificado las posibles medidas de corrección.

i) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.

j) Se han realizado todas las operaciones te-

-Cremas con huevo y cremas batidas. Descripción, clasificación y aplicaciones. Formulaciones.

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



MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE



UNIÓN EUROPEA  
Fondo Social Europeo  
El FSE invierte en tu futuro

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

MD850202

10/01/2019

## PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL

Revisión 1

Pág. 29/46

niendo en cuenta la normativa higiénico- sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

a) Se han clasificado y caracterizado los diferentes tipos de rellenos, cremas, baños, coberturas, etc., en función de sus especificidades y aplicaciones.

b) Se han caracterizado los diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de rellenos, cremas, baños, coberturas, etc.

c) Se ha interpretado y ajustado la formulación de cada producto.

d) Se ha identificado la función de cada uno de los ingredientes.

e) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.

f) Se ha seguido la secuencia de incorporación de los ingredientes.

g) Se ha controlado la temperatura, fluidez, cocción, montado o consistencia de cada una de las elaboraciones.

h) Se ha contrastado las características de los productos obtenidos con las especificaciones de elaboración y se han

identificado las posibles medidas de corrección.

i) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.

j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico- sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

a) Se han clasificado y caracterizado los difer-

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

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



MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE



UNIÓN EUROPEA  
Fondo Social Europeo  
El FSE invierte en tu futuro

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

MD850202

10/01/2019

## PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL

Revisión 1

Pág. 30/46

entes tipos de rellenos, cremas, baños, coberturas, etc., en función de sus especificidades y aplicaciones.

b) Se han caracterizado los diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de rellenos, cremas, baños, coberturas, etc.

c) Se ha interpretado y ajustado la formulación de cada producto.

d) Se ha identificado la función de cada uno de los ingredientes.

e) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.

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

5. Realizaremos evaluación inicial, continua y final. La información para calificar se recogerá sistemáticamente mediante escalas de observación, rúbricas, fichas técnicas, pruebas teórico-prácticas, trabajos de ampliación, investigación, portfolio, etc.

### CRITERIOS DE CALIFICACIÓN:

Observación diaria, actividades, trabajos, exámenes, valores y actitudes en relación al módulo, por su transversalidad se calificarán de forma integrada en los ámbitos teórico y práctico.

El 100% de la calificación será la media aritmética de todos los criterios de evaluación del RA correspondiente a dicha UT.



MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE



UNIÓN EUROPEA  
Fondo Social Europeo  
El FSE invierte en tu futuro

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

MD850202

10/01/2019

## PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL

Revisión 1

Pág. 31/46

### MÓDULO: PBPR

#### UNIDAD TRABAJO 15: DECORACIONES

**1.TEMPORALIZACIÓN:** 24 horas

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

6. Decora el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.

**3.CRITERIOS DE EVALUACIÓN** (Orden)

**4.CONTENIDOS** (Orden)

a) Se han descrito los principales elementos de decoración en pastelería y repostería y sus alternativas de uso.

- Normas y combinaciones básicas.

e) Se ha elegido el diseño básico o personal.

- Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.

a) Se han descrito los principales elementos de decoración en pastelería y repostería y sus alternativas de uso.

- Tendencias actuales.

j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

- Manejo de útiles y materiales específicos de decoración.

b) Se ha interpretado la ficha técnica de fabricación para el acabado del producto

d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la terminación del producto de pastelería/repostería.

f) Se han realizado las diversas técnicas de terminación o acabado en función de las características del producto final, siguiendo los procedimientos establecidos.

- Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabado de productos de pastelería y repostería. Puntos clave. Control y valoración de resultados.

g) Se han dispuesto los diferentes elementos de la decoración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos.

i) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.



MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE



UNIÓN EUROPEA  
Fondo Social Europeo  
El FSE invierte en tu futuro

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

## PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL

MD850202

10/01/2019

Revisión 1

Pág. 32/46

j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

h) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.

- Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo y naturaleza de la elaboración.

5. Realizaremos evaluación inicial, continua y final. La información para calificar se recogerá sistemáticamente mediante escalas de observación, rúbricas, fichas técnicas, pruebas teórico-prácticas, trabajos de ampliación, investigación, portfolio, etc.

### CRITERIOS DE CALIFICACIÓN:

Observación diaria, actividades, trabajos, exámenes, valores y actitudes en relación al módulo, por su transversalidad se calificarán de forma integrada en los ámbitos teórico y práctico.

El 100% de la calificación será la media aritmética de todos los criterios de evaluación del RA correspondiente a dicha UT.

		28/10/2024		 Junta de Andalucía
		MD850202		
		Revisión 2	Pág. 33/46	
<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>				

## 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.
11. Contenidos relativos al comportamiento en línea.

Se concretarán en la Programación de Aula.

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

### 8.1. ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS

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

Ejecución y control del proceso productivo.

Control del producto durante el proceso.

a) Respuesta ante contingencias y/ o desviaciones del proceso productivo.

b) Puesta a punto del lugar de trabajo.

c) Manipulaciones previas de materias primas.

d) Regeneración, preparación y elaboración de productos.

Terminación presentación.

- Conservación y envasado.

- Mantenimiento de instalaciones.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

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

		<b>28/10/2024</b>		 Junta de Andalucía
		<b>MD850202</b>		
		<b>Revisión</b> 2	<b>Pág.</b> 34/46	
<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>				

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

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

La ejecución de técnicas de cocción.

- La confección de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.
- La terminación y decoración de platos y otras presentaciones culinarias.

El desarrollo de los servicios en cocina desde el preservicio a las tareas posteriores a su ejecución.

- Realización de cálculos numéricos para obtener las cantidades necesarias de cada ingrediente.
- Interpretación de fichas de fabricación, registros de control y documentación técnica asociada.
- Control del producto durante el proceso para garantizar la calidad.
- Uso eficiente de los recursos para garantizar la protección ambiental.
- Cumplimiento de las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales y de las normas de seguridad e higiene

## 9. METODOLOGÍA

### 9.1. CARÁCTER DUAL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL (art. 55 Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional)

1. Toda la oferta de formación profesional impartida en el CPIFP Hurtado de Mendoza tendrá carácter dual, incorporando una fase de formación en empresa u organismo equiparado.
2. El carácter dual de la Formación Profesional se desarrollará mediante una distribución adecuada de los procesos formativos entre los centros de formación profesional y las empresas u organismos equiparados, contribuyendo ambos al logro de las competencias previstas en cada oferta de formación.
3. La fase de formación en la empresa tendrá una duración del 25 % de la duración total prevista del CF y deberá realizarse en el seno de una o varias empresas u organismos equiparados, públicos o privados, pertenecientes al sector productivo o de servicios que sirva de referencia a la formación.
4. Calendario (actualizar cada curso)

Durante el curso 2024-25 se implantarán los nuevos Ciclos Formativos Duales en los cursos de 1º con la siguiente temporalización:

15 de septiembre: Inicio del curso escolar

20 de enero al 7 de marzo: Desarrollo de prácticas duales en empresa, con un total de 42 horas.

### 9.2. CONSIDERACIONES GENERALES

	 	<b>28/10/2024</b>		 Junta de Andalucía	
	<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>		<b>MD850202</b>		
			<b>Revisión</b> <b>2</b>		<b>Pág.</b> <b>35/46</b>

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

1. Se deberán adoptar metodologías activas basadas en proyectos y retos, próximas a la realidad productiva, y la utilización de recursos y materiales tecnológicos que garanticen la calidad y actualización de la formación, mejoren el aprendizaje y atiendan a las distintas necesidades de cada persona en formación (art. 10 Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional)

2. 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...).

3. 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.

4. 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.

5. Espacios. Aula ordinaria, aula de gestión, aula-taller...

6. Recursos educativos abiertos

1 En esta programación didáctica contempla la posibilidad de integrar el 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

	 <b>UNIÓN EUROPEA</b> Fondo Social Europeo El FSE invierte en tu futuro	 <b>GOBIERNO DE ESPAÑA</b> MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y FORMACIÓN PROFESIONAL	<b>28/10/2024</b>		 Junta de Andalucía	
	<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>			<b>MD850202</b>		
				<b>Revisión</b> 2		<b>Pág.</b> 36/46

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

1. La evaluación se realiza teniendo en cuenta los RA y los CE, así como las competencias y objetivos generales del Ciclo Formativo asociados al módulo y establecidos en la normativa.
2. Según lo establecido por el art. 44 de la Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo de ordenación e integración de la Formación Profesional, la evaluación del aprendizaje del alumnado deberá efectuarse de forma continua, formativa e integradora y realizarse por ámbitos y proyectos, teniendo en cuenta la globalidad del ciclo desde la perspectiva de las nuevas metodologías de aprendizaje
3. Para aplicar la evaluación continua se requiere la asistencia regular a clase del alumno/a y su participación en las actividades programadas.
4. No se pueden poner mínimos en la nota de un instrumento de evaluación (por ejemplo, un mínimo de 3 en el examen para hacer media con trabajos, ejercicios de clase...).
5. 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:

En 1º en el periodo de recuperación/mejora entre la 3ª evaluación parcial y la final.

En 2º en el periodo de recuperación entre la 2ª evaluación parcial y la final.

### 10.2. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

1. En todo momento, se garantizará una variedad suficiente de momentos e 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.
2. 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.

		28/10/2024		 Junta de Andalucía
		MD850202		
		Revisión 2	Pág. 37/46	
<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>				

3. Los instrumentos de evaluación se concretan para cada UT.
4. Todas las calificaciones se recogen en el Cuaderno del Profesor, donde aparecen reflejadas todas las variables a evaluar y su correspondiente calificación.
5. 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/no tendrán el mismo peso. Ver tabla de UT en apartado 5.
2. Todos los CE tendrán/no tendrán el mismo peso. Ver tabla de UT en apartado 6.
3. La calificación del MP será la media aritmética/ponderada 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/ponderada 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 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/ponderada de las UT/RA del trimestre. La nota final será la media aritmética/ponderada 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.
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.

### 10.4. AUTOEVALUACIÓN Y COEVALUACIÓN

En esta programación didáctica se contempla la posible utilización de la auto-evaluación y la co-evaluación como herramientas de evaluación del alumnado en diferentes momentos del proceso de enseñanza-aprendizaje.

		<b>28/10/2024</b>		 Junta de Andalucía
		<b>MD850202</b>		
		<b>Revisión</b> 2	<b>Pág.</b> 38/46	
<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>				

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.

Módulo: PBPR Instrumentos de evaluación PRIMER PARCIAL	UT-Nº	RA
--	-------	----

			<b>28/10/2024</b>		 Junta de Andalucía	
	<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>			<b>MD850202</b>		
			<b>Revisión</b> 2	<b>Pág.</b> 39/46		

<b>Examen Teórico</b>	Materias primas (Operaciones previas básicas)	2	1
	Vocabulario técnico (Operaciones básicas. A)	3	3
<b>Trabajos</b>	Por determinar	1	2
<b>Examen Teórico práctico</b> (Plantilla y Desarrollo Práctico)	Puesta a punto de equipos	1	2
	Teórico práctico	3,7,12,13,14	3,4,5
<b>Examen Práctico</b>	Se realizará sólo uno		
<b>Observación</b> (Registro en rúbricas de Additio y Plataforma EDMODO)	<b>Rubrica additio</b>		
	<b>Apuntes semanales</b>	1,2,3,7,12,13,14	1,2,3,4,5
	<b>Toma apuntes</b>	4	
	<b>Uniformidad</b>		

Módulo: PBPR Instrumentos de evaluación SEGUNDO PARCIAL	UT-Nº	RA
Términos	3	3

			<b>28/10/2024</b>		 Junta de Andalucía	
	<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>			<b>MD850202</b>		
			Revisión <b>2</b>	Pág. <b>40/46</b>		

<b>Actividades y Trabajos</b>	Hoy qué practicas	4,6,8,10	3,4
	Por determinar	10	4
<b>TOTAL</b>			
<b>Examen Teórico práctico</b> (Plantilla y Desarrollo Práctico)	Teórico práctico	6,8	4
<b>Examen Práctico</b>	Se realizará sólo uno	4,6,8,9,10	3,4
<b>Observación</b> (Registro en rúbricas de Additio y Plataforma EDMODO)	Rubrica additio	4,6,8,9,10	3,4
	Apuntes semanales		
	Toma apuntes		
	Uniformidad		

Módulo: PBPR Instrumentos de evaluación TERCER PARCIAL	UT-Nº	RA
Examen teórico		

			<b>28/10/2024</b>		 Junta de Andalucía	
	<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>			<b>MD850202</b>		
			<b>Revisión 2</b>	<b>Pág. 41/46</b>		

Actividades y Trabajos	Hoy qué prácticas	5,11,15	3,4
	Por determinar	11	4
<b>TOTAL</b>			
<b>Examen Teórico práctico</b> (Plantilla y Desarrollo Práctico)	Teórico práctico	5,11,15	4,6
<b>Examen Práctico</b>	Se realizará sólo uno		3,4,6
<b>Observación</b> (Registro en rúbricas de Additio y Plataforma EDMODO)	Rubrica additio		
	Apuntes semanales		
	Toma apuntes		
	Uniformidad		

## 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.
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

	 	<b>28/10/2024</b>		 Junta de Andalucía
	<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>	<b>MD850202</b>		
		Revisión <b>2</b>	Pág. <b>42/46</b>	

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

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

## 13. MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

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

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

	 	28/10/2024		 Junta de Andalucía	
	<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>		<b>MD850202</b>		
			Revisión 2		Pág. 43/46

Ciclo.

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

### Centro

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

- Aula polivalente dotada de medios audiovisuales y conexión a la red.
- Material audiovisual: PC, impresora, cañón, impresos y documentación.

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

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

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

### Alumno

Uniforme laboral del ramo completo.  
Caja de herramientas completa (útiles del grupo).  
Libro de texto "Procesos Básicos de Pastelería y Repostería".

### Profesor

Cuaderno de profesor  
Apuntes adaptados elaborados por el profesor (Teoría y Práctica)  
Material didáctico apropiado como: Material audiovisual, presentaciones power point, videos, películas de pastelería, programas informáticos en red, etc...

Se utilizará la plataforma Moodle Centros para trabajar a través del aula virtual del Módulo de Elaboraciones de Pastelería y Repostería. Servirá para aplicar prácticas de aula invertida así como para incluir contenidos y realizar seguimiento y evaluación del alumnado en su proceso de aprendizaje.

El alumnado puede traer su portátil a clase cuando la actividad lo requiera.

Para actividades concretas, podrá contarse con el uso del Aula Ateca y su Panel Digital Interactivo.

Se realizarán actividades usando aplicaciones como Kahoot, Trello o Padlet.

Si el alumnado lo necesita, para salvar la brecha digital, el centro tiene portátiles a disposición para su préstamo durante el curso. Para ello será necesario pasar el cuestionario de "detección de brecha digital" al inicio de curso.

### Otros recursos no materiales:

Visita al Aula de Expertos.

			<b>28/10/2024</b>		 Junta de Andalucía	
	<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>			<b>MD850202</b>		
				Revisión <b>2</b>		Pág. <b>44/46</b>

Planificación de visitas a empresas del sector.

Asistencia a conferencias y mesas redondas sobre temas relacionados con el currículo del módulo y/o el sector productivo.

#### **Manuales y libros**

Procesos Básicos de Pastelería y Repostería. Antonio Roquet Jalmar, Asier Lahera, Laura Izquierdo y Assumpció Vilella. Editorial Altamar.

Bollería. Angel Ortiz. Vilbo Ediciones

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

El formulario practico del pastelero. Edita Vilardell-Jornet

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

El gran libro de repostería. Editorial Everest.

#### **Páginas web**

[www.postresconestilo.com/](http://www.postresconestilo.com/)

[www.bavette.es/](http://www.bavette.es/)

[www.foodsubs.cl/](http://www.foodsubs.cl/)

[www.apicius.es/](http://www.apicius.es/)

## **14. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES**

Es necesario aclarar los conceptos de actividades complementarias y extraescolares:

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

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

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

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

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

	 	28/10/2024		 Junta de Andalucía
	PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL	MD850202		
		Revisión 2	Pág. 45/46	

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

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

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

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

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

Para ello se tendrá muy en cuenta las siguientes premisas:

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

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

		28/10/2024		 Junta de Andalucía
		MD850202		
		Revisión 2	Pág. 46/46	
<b>PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PRESENCIAL</b>				