

PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO: PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

Última modificación: 24/10/2024.

Profesor: Juan Caro Domínguez

TABLA DE CONTENIDO:

PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO: PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA	1
1 Introducción.	3
1.1 Análisis del módulo.	3
1.2 Análisis del grupo de alumnado.	3
2 Objetivos del módulo. Competencias generales	4
2.1 Objetivos:	4
3 Competencia General	5
3.1 Competencias Profesionales, Sociales y Personales	5
4 Resultados de Aprendizaje.	6
5 Contenidos básicos.	6
6 Unidades de trabajo.	10
6.1 Unidad de trabajo 1	11
6.2 Unidad de trabajo 2	13
6.3 Unidad de trabajo 3	15
6.4 Unidad de trabajo 4	17
6.5 Unidad de trabajo 5	20
6.6 Unidad de trabajo 6.	23
7 Temporalización de las actividades y Unidades de Trabajo	25
8 Tabla relacionada.	27
9 Metodología.	28
10 La Evaluación.	29
10.1 Evaluación del proceso de aprendizaje. Procedimientos de evaluación.	30
10.2 La evaluación del proceso de enseñanza. La autoevaluación	31
10.3 Criterios de evaluación.	32
10.4 Instrumentos de evaluación.	35
10.5 Sesiones de evaluación	37

10.6	Criterios de calificación.	37
10.7	Sistemas y criterios de recuperación:	44
11	Atención a la diversidad.	44
12	Temas transversales	47
13	Materiales y recursos didácticos.	47
14	Actividades complementarias y extraescolares	48
15	Bibliografía de departamento.	49
16	Anexos	
16.1	Plan de formación inicial de la fase de formación en empresa	49

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA: PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

1 INTRODUCCIÓN.

1.1 ANÁLISIS DEL MÓDULO.

Módulo Profesional: Procesos básicos de pastelería y repostería.

Código: 0026

Curso en que se imparte: primero

Nº de horas: 224horas

Horas semanales: 7 horas, de las cuales 6 se imparte en el taller de pastelería y 1 en el aula de teoría.

Normativa reguladora:

- Decreto 327/2010, 13 de julio, por el que se aprueba el Reglamento Orgánico de los Institutos de Educación Secundaria.
- Orden 29 de septiembre 2010, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa la formación profesional inicial.
- Real Decreto: 1399/2007 de 29 de octubre. Título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería, donde se fijan las enseñanzas mínimas.
- Orden de 9 de octubre de 2008, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería.
- Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de Ordenación e Integración de la Formación Profesional
- **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**

Unidades de competencia:

- Asociados a unidades de competencia completas: HOT093-2 (UC0259_2, UC0260, UC0261_2, UC0262_2) HOT0223_2 (UC0709_2, UC0306_2, UC0710_2, UC0711_2)
- Asociados a unidades de competencia incompletas: INA015_2 (UC0036_2), INA107_2 (UC0310)

La programación se ajustará a lo aprobado en el Proyecto del Departamento de Industrias Alimentarias a su vez por Proyecto Educativo de Centro y al Reglamento de Ordenación y Funcionamiento.

1.2 ANÁLISIS DEL GRUPO DE ALUMNADO.

El grupo clase está formado por un total de 20 alumnos/as, las edades comprenden entre los 15 y los 58 años.

La procedencia del alumnado es muy variada, situándose sobre todo en el entorno del Aljarafe y Sevilla capital.

En cuanto al nivel de estudios del grupo nos encontramos con un alumnado heterogéneo, cuya procedencia es muy variada: FP básica, prueba acceso, ESO, ESA, FP GM y otros estudios.

En el grupo se detectan alumnos/as con Necesidades Especiales de Apoyo Educativo (NEAE).

2 OBJETIVOS DEL MÓDULO.COMPETENCIAS GENERALES

2.1 OBJETIVOS:

El módulo contribuye a alcanzar los siguientes objetivos generales:

c), d), e), g), i), j), k), l), ñ), o) y p).

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.

e) Analizar las diferentes técnicas culinarias, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias.

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

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.

l) Reconocer e identificar posibilidades de mejora profesional, recabando información y adquiriendo conocimientos, para la innovación y actualización en el ámbito de su trabajo.

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.

3 COMPETENCIA GENERAL

La competencia general de este título consiste en elaborar y presentar productos de panadería, repostería y confitería, conduciendo las operaciones de producción, composición y decoración, en obradores y establecimientos de restauración, aplicando la legislación vigente de higiene y seguridad alimentaria, de protección ambiental y de prevención de riesgos laborales.

3.1 COMPETENCIAS PROFESIONALES, SOCIALES Y PERSONALES

Las competencias profesionales, personales y sociales de este título son las que se relacionan a continuación:

c), d), f), h), i), j), m), n), ñ), o), p), r) y s).

c) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.

d) Ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias primas, en función de sus características y la adecuación a sus posibles aplicaciones.

f) Realizar la decoración / terminación de las elaboraciones, según necesidades y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.

h) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación para cada género o elaboración culinaria, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.

i) Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente.

j) Cumplir con los objetivos de la producción, actuando conforme a los principios de responsabilidad y manteniendo unas relaciones profesionales adecuadas con los miembros del equipo de trabajo

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

n) Detectar y analizar oportunidades de empleo y autoempleo desarrollando una cultura emprendedora y adaptándose a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones.

ñ) Establecer y administrar una pequeña empresa, realizando un análisis básico de viabilidad de productos, de planificación de la producción y de comercialización.

o) Participar de forma activa en la vida económica, social y cultural, con una actitud crítica y responsable.

- p) Mantener una **actitud profesional de innovación en la creación de nuevos productos** y mejora de procesos y técnicas de comercialización.
- 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 RESULTADOS DE APRENDIZAJE.

Relación de resultados de aprendizajes:

- R.A.1. Realiza las operaciones previas a las elaboraciones de pastelería y repostería, analizando las fichas técnicas.
- R.A.2. Pone a punto los equipos de elaboración de pastelería y repostería, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos.
- R.A.3. Realiza operaciones básicas de pastelería y repostería reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.
- R.A.4. Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición y aplicando las técnicas relacionadas.
- R.A.5. Obtiene jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones, describiendo y aplicando las técnicas de elaboración.

R. APRENDIZAJE DUALIZADO:

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

5 CONTENIDOS BÁSICOS.

Los contenidos básicos son:

1. Realización de las operaciones previas a las elaboraciones de pastelería y repostería:

- Materias primas en pastelería y repostería. Descripción, características, clasificaciones y aplicaciones.
- Productos alternativos. Características y aplicaciones.
- Presentaciones comerciales y etiquetados de productos de pastelería y repostería.
- Documentos relacionados con la producción en pastelería y repostería. Fichas técnicas de producción y otros documentos.
- Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de materias primas en pastelería y repostería.

- Regeneración de materias primas en pastelería y repostería.

2. Puesta a punto de equipos e instalaciones de pastelería y repostería:

- Maquinaria, batería, útiles y herramientas de uso específico en pastelería y repostería.
- Descripción, clasificación, ubicación, distribución y procedimientos de uso y mantenimiento.
- Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos. Fundamentos y características. Dispositivos de seguridad.
- Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones.
- Incidencias tipo en el manejo de equipos. Medidas correctoras.
- Eliminación de residuos.
- Operaciones de limpieza de equipos, útiles y herramientas. Control y valoración de resultados.

3. Realización de operaciones básicas de pastelería y repostería:

- Vocabulario técnico asociado a la pastelería y repostería.
- Operaciones básicas. Batir, mezclar, amasar, incorporar, tamizar, y otras.
- Descripciones, caracterizaciones, tipología, métodos y aplicaciones comunes.
- Operaciones básicas asociadas a los útiles de pastelería y repostería.
- Encamisado y adecuación de moldes y latas.
- Manejo de rodillo, espátula, manga, cornet y otros posibles.
- Procedimientos de ejecución, ensayos prácticos, control y valoración de resultados.

4. Obtención de masas y pastas de múltiples aplicaciones:

- Masas y pastas básicas. Descripción, análisis, clasificaciones y posibles aplicaciones.
- Organización y secuenciación de fases para la obtención de masas y pastas.
- **Masas hojaldradas:** fundamentos y proceso de elaboración del hojaldre. Tipos de hojaldre y formulaciones. Puntos clave en la elaboración.
- Principales elaboraciones con masas hojaldradas. Control y valoración de resultados.
- **Masas batidas o esponjadas:** Fundamento y proceso de elaboración de las masas batidas o esponjadas. Formulaciones. Puntos clave en la elaboración.
- Principales elaboraciones con masas batidas o esponjadas. Control y valoración de resultados.

- **Masas escaldadas:** Fundamento y proceso de elaboración de las masas escaldadas. Formulaciones. Puntos clave en la elaboración.
- Principales elaboraciones con masas escaldadas. Control y valoración de resultados.
- **Masas azucaradas:** pastas de manga y pastas secas. Fundamento y proceso de elaboración de las pastas de manga y pastas secas. Formulaciones. Puntos clave en la elaboración.
- Principales elaboraciones de pastas de manga y pastas secas. Control y valoración de resultados.
- Elaboraciones de **productos populares** de pastelería y repostería **andaluces**.
- Elaboraciones más significativas. Descripción y procesos de elaboración. Control y valoración de resultados.
- Refrigeración y/o congelación de productos de pastelería y repostería.

5. Obtención de jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones:

- **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.
- **Rellenos dulces y salados.** Descripción, clasificación y aplicaciones. Formulaciones.
- Elaboración y conservación. Organización y secuenciación de fases. Puntos clave. Control y valoración de resultados.
- **Jarabes.** Descripción, clasificación y aplicaciones. Formulaciones.
- Elaboración y conservación. Organización y secuenciación de fases. Puntos clave. Control y valoración de resultados.
- **Cubiertas y preparados a base de frutas.** Descripción, clasificación y aplicaciones. Formulaciones.
- Elaboración y conservación. Organización y secuenciación de fases. Puntos clave. Control y valoración de resultados.
- **Coberturas de chocolate.** Descripción, clasificación y aplicaciones. Formulaciones.
- Procesos de trabajo con coberturas de chocolate. Fundido, atemperado, enfriado y acondicionado/conservación. Organización y secuenciación de fases. Puntos clave. Control y valoración de resultados.

6. Decoración de productos de pastelería y repostería:

- Normas y combinaciones básicas.

- Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.
- Tendencias actuales.
- Manejo de útiles y materiales específicos de decoración.
- Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabado de productos de pastelería y repostería. Puntos clave. Control y valoración de resultados.
- Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo y naturaleza de la elaboración.

Contenidos que se comparten con el módulo de **MPPPP** Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería:

1. Realización de las operaciones previas a las elaboraciones de pastelería y repostería:
 - **Materias primas en pastelería y repostería.** Descripción, características, clasificaciones y aplicaciones.
 - **Productos alternativos.** Características y aplicaciones.
 - Presentaciones comerciales y etiquetados de productos de pastelería y repostería.

Contenidos que se comparten con el módulo de **ELAPB** Elaboración de panadería y bollería:

4. Obtención de masas y pastas de múltiples aplicaciones:

Masas fermentadas:

- Fundamento y proceso de elaboración de las masas fermentadas. Formulaciones. Puntos clave en la elaboración.
- Principales elaboraciones con masas fermentadas. Control y valoración de resultados.

6 UNIDADES DE TRABAJO.

- U.T.1. Operaciones previas a las elaboraciones de pastelería y repostería.
- U.T.2. Equipos e instalaciones en pastelería y repostería, estudio, limpieza y mantenimiento.
- U.T.3. Operaciones básicas de pastelería y repostería,
- U.T.4. Obtención de masas y pastas de múltiples aplicaciones:
 - 4.1 Masas hojaldradas.
 - 4.2. Masas batidas o esponjadas.
 - 4.3. Masas escaldadas.
 - 4.4. Masas azucaradas.
 - 4.5. Elaboración de productos populares de pastelería y repostería andaluza.
- U.T.5. Jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones
 - 5.1. Cremas, rellenos y cubiertas
 - 5.2. Jarabes
 - 5.3. Coberturas de chocolate
- U.T.6. Elaboración, terminación y decoración de productos de pastelería y repostería.

6.1 UNIDAD DE TRABAJO 1

PBPR 0026: U.T. 1		Realización de las operaciones previas a las elaboraciones de pastelería y repostería	
Competencias P.P.S. a las que contribuye: c, d, f, i, j, k, m, n, ñ, o, p, q, r, s, t		Objetivos generales del ciclo a los que contribuye: c, d, e, g, i, j, k, l, ñ, o, p, q, r	Temporalización: 1ª EV Sesiones previstas: 6 Horas previstas: 18 H.
RESULTADOS DE APRENDIZAJES: 2.- Pone a punto los equipos de elaboración de pastelería y repostería, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos.			
CRITERIOS DE EVALUACIÓN:		CONTENIDOS:	
a) Se han reconocido las materias primas específicas para uso en pastelería y repostería, sus características y sus aplicaciones más habituales. 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. 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. f) Se han detectado las necesidades de regeneración de las materias primas que lo precisen. g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.		o Materias primas en pastelería y repostería. Descripción, características, clasificaciones y aplicaciones. o Productos alternativos. Características y aplicaciones. o Presentaciones comerciales y etiquetados de productos de pastelería y repostería. o Documentos relacionados con la producción en pastelería y repostería. Fichas técnicas de producción y otros documentos. o Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de materias primas en pastelería y repostería. o Regeneración de materias primas en pastelería y repostería.	
ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE::		Criterios de evaluación	Resultados de aprendizaje
Análisis organoléptico de las materias primas, sus usos, aplicación y etiquetado.		a, b, c, d, e, f, g	1
Documentación: fichas técnicas, documentación organizativa interna.			

INTRODUCCIÓN Y MOTIVACIÓN (aula-taller): presentación de la unidad de trabajo mediante mapa conceptual y de forma paralela se lanzarán preguntas al grupo sobre los contenidos presentados para evaluar al alumnado de forma inicial. Ej. Exposición del tema, secuencia de operaciones.

ACTIVIDADES DE DESARROLLO (aula-taller): exposición y demostración de la materia y prácticas dirigidas. Ej. Explicación de las fórmulas mediante diagramas de flujo y elaboración de los diferentes productos de pastelería y repostería.

ACTIVIDADES DE SÍNTESIS Y TRANSFERENCIA: Trabajos individuales para sintetizar la información recogida. (casa) Ej: elaboración de las fichas técnicas.

ACTIVIDADES DE AMPLIACIÓN Y REFUERZO. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD Y NEAE: se harán actividades desarrollando más los conocimientos expuestos mediante trabajos de investigación. Ej: Elaboración de un diagrama de flujos sobre una elaboración. Para el alumnado que lo precise, se reforzarán y repetirán actividades para que alcancen los objetivos marcados y así dar respuesta a la diversidad.

METODOLOGÍA. Principios rectores: Aprendizaje significativo – Actividad – Creatividad.

- Técnicas expositivas y demostrativas.
- Construcción del conocimiento a partir de la experimentación dirigida, la investigación y el trabajo creativo (individual, grupal).
- Estrategias activas – participativas – cooperativas. Monitorización en NEAE.
- Configuración de espacios y tiempos de manera flexible. Específica en NEAE.
- Agrupamientos y Recursos variados. TIC. Singularizados para NEAE.

EVALUACIÓN: Estrategias e instrumentos

1. Prueba sobre teoría tipo test.
2. Fichas técnicas de las recetas elaboradas en el taller.
3. Trabajo investigación personal.
4. Observación diaria.
5. Prueba práctica: realización de un tipo de elaboración y decoración posterior.

Se realizará una evaluación inicial, continua y final. La información para calificar se recogerá sistemáticamente a través de cuestionarios de observación, cuadernos y fichas del alumno, pruebas teórico-prácticas, trabajos de investigación...

Criterios de calificación: Actividades prácticas 70% y Actividades de teoría 20% Seguridad en la utilización de equipos y utillaje y **Limpieza y mantenimiento** de primer nivel 10%

OBSERVACIONES:

6.2 UNIDAD DE TRABAJO 2

PBPR 0026: U.T. 2		Equipos e instalaciones en pastelería y repostería, estudio, limpieza y mantenimiento.	
Competencias P.P.S. a las que contribuye: c, d, f, i, j, k, m, n, ñ, o, p, q, r, s, t		Objetivos generales del ciclo a los que contribuye: c, d, e, g, i, j, k, l, ñ, o, p, q, r	Temporalización: 1ª EV Sesiones previstas: 6 Horas previstas: 12 H.
RESULTADOS DE APRENDIZAJES: 2.- Pone a punto los equipos de elaboración de pastelería y repostería, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos.			
CRITERIOS DE EVALUACIÓN:		CONTENIDOS:	
a) Se han identificado y caracterizado las máquinas, batería, útiles y herramientas propias de la producción en pastelería y repostería. b) Se ha identificado el funcionamiento, la constitución y los dispositivos de seguridad de la maquinaria y equipos. c) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de maquinaria siguiendo los procedimientos establecidos. d) Se han ejecutado las operaciones de mantenimiento de primer nivel. e) Se han regulado y/o programado los equipos de elaboración en función de los requerimientos del proceso. f) Se han descrito las principales anomalías de los equipos así como las medidas correctoras. g) Se han realizado las operaciones de limpieza, asegurando la total eliminación de los residuos de los productos de elaboración y de limpieza. h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.		- Maquinaria, batería, útiles y herramientas de uso específico en pastelería y repostería. - Descripción, clasificación, ubicación, distribución y procedimientos de uso y mantenimiento. - Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos. Fundamentos y características. Dispositivos de seguridad. - Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones. - Incidencias tipo en el manejo de equipos. Medidas correctoras. - Eliminación de residuos. - Operaciones de limpieza de equipos, útiles y herramientas. Control y valoración de resultados	
ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE::	ENSEÑANZA Y	Criterios de evaluación	Resultados de aprendizaje
1. Puesta en marcha de equipos		a, b, c, d, e, f, g, h	2
2. Trabajo individual escrito sobre maquinaria		a, b, c, d, e, f, g, h	2

INTRODUCCIÓN Y MOTIVACIÓN (aula-taller): presentación de la unidad de trabajo mediante mapa conceptual y de forma paralela se lanzarán preguntas al grupo sobre los contenidos presentados para evaluar al alumnado de forma inicial. Ej. Exposición del tema, secuencia de operaciones.

ACTIVIDADES DE DESARROLLO (aula-taller): exposición y demostración de la materia y prácticas dirigidas. Ej. Explicación de las fórmulas mediante diagramas de flujo y elaboración de los diferentes productos de pastelería y repostería.

ACTIVIDADES DE SÍNTESIS Y TRANSFERENCIA: Trabajos individuales para sintetizar la información recogida. (casa) Ej: elaboración de las fichas técnicas.

ACTIVIDADES DE AMPLIACIÓN Y REFUERZO. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD Y NEAE: se harán actividades desarrollando más los conocimientos expuestos mediante trabajos de investigación. Ej: Elaboración de un diagrama de flujos sobre una elaboración. Para el alumnado que lo precise, se reforzarán y repetirán actividades para que alcancen los objetivos marcados y así dar respuesta a la diversidad.

METODOLOGÍA. Principios rectores: Aprendizaje significativo – Actividad – Creatividad.

- Técnicas expositivas y demostrativas.
- Construcción del conocimiento a partir de la experimentación dirigida, la investigación y el trabajo creativo (individual, grupal).
- Estrategias activas – participativas – cooperativas. Monitorización en NEAE.
- Configuración de espacios y tiempos de manera flexible. Específica en NEAE.
- Agrupamientos y Recursos variados. TIC. Singularizados para NEAE.

EVALUACIÓN: Estrategias e instrumentos

1. Prueba sobre teoría mensual tipo test.
2. Fichas técnicas de las recetas elaboradas en el taller.
3. Trabajo investigación personal.
4. Observación diaria.
5. Prueba práctica: realización de un tipo de elaboración y decoración posterior.

Se realizará una evaluación inicial, continua y final. La información para calificar se recogerá sistemáticamente a través de cuestionarios de observación, cuadernos y fichas del alumno, pruebas teórico-prácticas, trabajos de investigación...

Criterios de calificación: Actividades prácticas 70% y Actividades de teoría 20% Seguridad en la utilización de equipos y utillaje y **Limpieza y mantenimiento** de primer nivel 10%

OBSERVACIONES:

6.3 UNIDAD DE TRABAJO 3

PBPR 0026: U.T. 1	Operaciones básicas de pastelería y repostería, obtención de masas y pastas, cubiertas, rellenos y otras elaboraciones.		
Competencias P.P.S. a las que contribuye: a, b, c, e, f, g, h, i, j, k	Objetivos generales del ciclo a los que contribuye: a, b, c, d, f, g, h, i, j, k	Temporalización: 1ª, 2ª y 3ªev. Sesiones previstas: 2 Horas previstas: 12	

RESULTADOS DE APRENDIZAJES:

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

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:		CONTENIDOS:	
a) Se han descrito y analizado las diversas operaciones básicas en pastelería y repostería. b) Se han caracterizado las diversas operaciones básicas y relacionado con su importancia en los resultados finales de los productos de pastelería y repostería. c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de las operaciones. d) Se han aplicado los diversos procedimientos teniendo en cuenta normas preestablecidas o instrucciones recibidas. 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.		- Vocabulario técnico asociado a la pastelería y repostería. - Operaciones básicas. Batir, mezclar, amasar, incorporar, tamizar, y otras. - Descripciones, caracterizaciones, tipología, métodos y aplicaciones comunes. - Procedimientos de ejecución, ensayos prácticos, control y valoración de resultados. - Operaciones básicas asociadas a los útiles de pastelería y repostería. - Encamisado y adecuación de moldes y latas. - Manejo de rodillo, espátula, manga, cornet y otros posibles. - Procedimientos de ejecución, ensayos prácticos, control y valoración de resultados.	
ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE::	ENSEÑANZA Y	Criterio Ev	Resul. Apr.
1. Utilización de la manga y cornet..		a, b, c, d, e, f, g, h, i, j	3 y 5

INTRODUCCIÓN Y MOTIVACIÓN (aula-taller): presentación de la unidad de trabajo mediante mapa conceptual y de forma paralela se lanzarán preguntas al grupo sobre los contenidos presentados para evaluar al alumnado de forma inicial. Ej. Exposición del tema, secuencia de operaciones.

ACTIVIDADES DE DESARROLLO (aula-taller): exposición y demostración de la materia y prácticas dirigidas. Ej. Explicación de las fórmulas mediante diagramas de flujo y elaboración de los diferentes productos de pastelería y repostería.

ACTIVIDADES DE SÍNTESIS Y TRANSFERENCIA: Trabajos individuales para sintetizar la información recogida. (casa) Ej: elaboración de las fichas técnicas.

ACTIVIDADES DE AMPLIACIÓN Y REFUERZO. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD Y NEAE: se harán actividades desarrollando más los conocimientos expuestos mediante trabajos de investigación. Ej: Elaboración de un diagrama de flujos sobre una elaboración. Para el alumnado que lo precise, se reforzarán y repetirán actividades para que alcancen los objetivos marcados y así dar respuesta a la diversidad.

METODOLOGÍA. Principios rectores: Aprendizaje significativo – Actividad – Creatividad.

- Técnicas expositivas y demostrativas.
- Construcción del conocimiento a partir de la experimentación dirigida, la investigación y el trabajo creativo (individual, grupal).
- Estrategias activas – participativas – cooperativas. Monitorización en NEAE.
- Configuración de espacios y tiempos de manera flexible. Específica en NEAE.
- Agrupamientos y Recursos variados. TIC. Singularizados para NEAE.

EVALUACIÓN: Estrategias e instrumentos

1. Prueba sobre teoría mensual tipo test.
2. Fichas técnicas de las recetas elaboradas en el taller.
3. Trabajo investigación personal.
4. Observación diaria.
5. Prueba práctica: realización de un tipo de elaboración y decoración posterior.

Se realizará una evaluación inicial, continua y final. La información para calificar se recogerá sistemáticamente a través de cuestionarios de observación, cuadernos y fichas del alumno, pruebas teórico-prácticas, trabajos de investigación...

Criterios de calificación: Actividades prácticas 70% y Actividades de teoría 20% Seguridad en la utilización de equipos y utillaje y **Limpieza y mantenimiento** de primer nivel 10%

OBSERVACIONES:

6.4 UNIDAD DE TRABAJO 4

PBPR 0026: U.T. 4	Obtención de masas y pastas de múltiples aplicaciones: 4.1 Masas hojaldradas. 4.2 Masas batidas o esponjadas. 4.3 Masas escaldadas. 4.4 Masas azucaradas. 4.5 Elaboración de productos populares de pastelería y repostería andaluza.		
Competencias P.P.S. a las que contribuye: c, d, f, i, j, k, m, n, ñ, o, p, q, r, s, t	Objetivos generales del ciclo a los que contribuye: c, d, e, g, i, j, k, l, ñ, o, p, q, r	Temporalización: 1ª EV Sesiones previstas: 20 Horas previstas: 120 H.	
RESULTADOS DE APRENDIZAJES: 4. Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición y aplicando las técnicas relacionadas.			
CRITERIOS DE EVALUACIÓN:		CONTENIDOS:	

a) Se han reconocido y clasificado las características generales de las masas y pastas básicas. b) Se han caracterizado los métodos, técnicas y procesos de obtención de masas y pastas. c) Se han identificado los productos más significativos obtenidos a partir de masas y pastas básicas. d) Se han organizado y secuenciado las fases del proceso de elaboración de masas y pastas básicas. e) Se ha interpretado la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes. f) Se han ajustado los ingredientes a cada producto y cantidad a elaborar. g) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos. h) Se ha controlado la temperatura, velocidad, tiempo y otros parámetros durante la elaboración y cocción de masas y pastas. i) Se ha escudillado la masa sobre el molde o la lata de cocción, con la forma y tamaño requeridos en función del producto a obtener. 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. 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 y pastas básicas. Descripción, análisis, clasificaciones y posibles aplicaciones. ○ Organización y secuenciación de fases para la obtención de masas y pastas. ○ Masas hojaldradas: fundamentos y proceso de elaboración del hojaldre. Tipos de hojaldre y formulaciones. Puntos clave en la elaboración. ○ Principales elaboraciones con masas hojaldradas. Control y valoración de resultados. ○ Masas batidas o esponjadas: Fundamento y proceso de elaboración de las masas batidas o esponjadas. Formulaciones. Puntos clave en la elaboración. ○ Principales elaboraciones con masas batidas o esponjadas. Control y valoración de resultados. ○ Masas escaldadas: Fundamento y proceso de elaboración de las masas escaldadas. Formulaciones. Puntos clave en la elaboración. ○ Principales elaboraciones con masas escaldadas. Control y valoración de resultados. ○ Masas azucaradas: pastas de manga y pastas secas. Fundamento y proceso de elaboración de las pastas de manga y pastas secas. Formulaciones. Puntos clave en la elaboración. ○ Principales elaboraciones de pastas de manga y pastas secas. Control y valoración de resultados. ○ Elaboraciones de productos populares de pastelería y repostería andaluces. ○ Elaboraciones más significativas. Descripción y procesos de elaboración. Control y valoración de resultados.
--	---

ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE:	DE ENSEÑANZA Y	Criterios de evaluación	de	Resultados de aprendizaje	de
Masas hojaldradas: Elaboración del hojaldre: vueltas, laminación y reposo. Elaboración de palmeritas y bandas de futas		a, b, c, , d, e, f, g, i, j, k, l, m, n		4	
Masas batidas o esponjadas: Elaboración de bizcochos ligeros de molde y plancha Elaboración de bizcochos pesados: plum-cake, magdalenas y sobaos					
Masas escaldadas: Elaboración de petisú y profiteroles					
Masas azucaradas: Elaboración de pastas de té. Elaboración de tartas con base de pasta quebrada					
Elaboración de productos populares de pastelería y repostería andaluza: pastelería navideña, de pascuas y tradicional Elaboración de mantecados, turrone, pestiños y torrijas					
INTRODUCCIÓN Y MOTIVACIÓN (aula-taller): presentación de la unidad de trabajo mediante mapa conceptual y de forma paralela se lanzarán preguntas al grupo sobre los contenidos presentados para evaluar al alumnado de forma inicial. Ej. Exposición del tema, secuencia de operaciones. ACTIVIDADES DE DESARROLLO (aula-taller): exposición y demostración de la materia y prácticas dirigidas. Ej. Explicación de las fórmulas mediante diagramas de flujo y elaboración de los diferentes productos de pastelería y repostería.. ACTIVIDADES DE SÍNTESIS Y TRANSFERENCIA: Trabajos individuales para sintetizar la información recogida. (casa) Ej: elaboración de las fichas técnicas.					
ACTIVIDADES DE AMPLIACIÓN Y REFUERZO. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD Y NEAE: se harán actividades desarrollando más los conocimientos expuestos mediante trabajos de investigación. Ej: Elaboración de un diagrama de flujos sobre una elaboración. Para el alumnado que lo precise, se reforzarán y repetirán actividades para que alcancen los objetivos marcados y así dar respuesta a la diversidad.					
METODOLOGÍA. Principios rectores: Aprendizaje significativo – Actividad – Creatividad.					

- Técnicas expositivas y demostrativas.
- Construcción del conocimiento a partir de la experimentación dirigida, la investigación y el trabajo creativo (individual, grupal).
- Estrategias activas – participativas – cooperativas. Monitorización en NEAE.
- Configuración de espacios y tiempos de manera flexible. Específica en NEAE.
- Agrupamientos y Recursos variados. TIC. Singularizados para NEAE.

EVALUACIÓN: Estrategias e instrumentos

1. Prueba sobre teoría mensual tipo test.
2. Fichas técnicas de las recetas elaboradas en el taller.
3. Trabajo investigación personal.
4. Observación diaria.
5. Prueba práctica: realización de un tipo de elaboración y decoración posterior.

Se realizará una evaluación inicial, continua y final. La información para calificar se recogerá sistemáticamente a través de cuestionarios de observación, cuadernos y fichas del alumno, pruebas teórico-prácticas, trabajos de investigación...

Criterios de calificación: Actividades prácticas 70% y Actividades de teoría 20% Seguridad en la utilización de equipos y utillaje y **Limpieza y mantenimiento** de primer nivel 10%

OBSERVACIONES:

6.5 UNIDAD DE TRABAJO 5

PBPR 0026: U.T. 5 Obtención de jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones		
Competencias P.P.S. a las que contribuye: c, d, f, i, j, k, m, n, ñ, o, p, q, r, s, t	Objetivos generales del ciclo a los que contribuye: c, d, e, g, i, j, k, l, ñ, o, p, q, r	Temporalización: 1ª, 2ª Y 3ª EV Sesiones previstas: 6 Horas previstas: 40 H.
RESULTADOS DE APRENDIZAJES: 5. Obtiene jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones, describiendo y aplicando las técnicas de elaboración.		
CRITERIOS DE EVALUACIÓN:		CONTENIDOS:

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.	○ 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. ○ Rellenos dulces y salados. Descripción, clasificación y aplicaciones. Formulaciones. ○ Elaboración y conservación. Organización y secuenciación de fases. Puntos clave. Control y valoración de resultados. ○ Jarabes. Descripción, clasificación y aplicaciones. Formulaciones. ○ Elaboración y conservación. Organización y secuenciación de fases. Puntos clave. Control y valoración de resultados. ○ Cubiertas y preparados a base de frutas. Descripción, clasificación y aplicaciones. Formulaciones. ○ Elaboración y conservación. Organización y secuenciación de fases. Puntos clave. Control y valoración de resultados. ○ Coberturas de chocolate. Descripción, clasificación y aplicaciones. Formulaciones. ○ Procesos de trabajo con coberturas de chocolate. Fundido, atemperado, enfriado y acondicionado/conservación. Organización y secuenciación de fases. Puntos clave. Control y valoración de resultados.	
ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE:	Criterios de evaluación:	Resultado de aprendizaje:
Cremas con huevo: pastelera, yema, merengues	a, b, c, d, e, f, g, h, i, j	5

Rellenos dulces y salados. Frutas, lácteos		
Jarabes. Puntos del azúcar		
Cubiertas: glaseados		
Coberturas de chocolate. Elaboración de virutas, peinetas, esferas y chocolate plástico		
INTRODUCCIÓN Y MOTIVACIÓN (aula-taller): presentación de la unidad de trabajo mediante mapa conceptual y de forma paralela se lanzarán preguntas al grupo sobre los contenidos presentados para evaluar al alumnado de forma inicial. Ej. Exposición del tema, secuencia de operaciones. ACTIVIDADES DE DESARROLLO (aula-taller): exposición y demostración de la materia y prácticas dirigidas. Ej. Explicación de las fórmulas mediante diagramas de flujo y elaboración de los diferentes productos de pastelería y repostería.. ACTIVIDADES DE SÍNTESIS Y TRANSFERENCIA: Trabajos individuales para sintetizar la información recogida. (casa) Ej: elaboración de las fichas técnicas.		
ACTIVIDADES DE AMPLIACIÓN Y REFUERZO. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD Y NEAE: se harán actividades desarrollando más los conocimientos expuestos mediante trabajos de investigación. Ej: Elaboración de un diagrama de flujos sobre una elaboración. Para el alumnado que lo precise, se reforzarán y repetirán actividades para que alcancen los objetivos marcados y así dar respuesta a la diversidad.		
METODOLOGÍA. Principios rectores: Aprendizaje significativo – Actividad – Creatividad. ● Técnicas expositivas y demostrativas. ● Construcción del conocimiento a partir de la experimentación dirigida, la investigación y el trabajo creativo (individual, grupal). ● Estrategias activas – participativas – cooperativas. Monitorización en NEAE. ● Configuración de espacios y tiempos de manera flexible. Específica en NEAE. ● Agrupamientos y Recursos variados. TIC. Singularizados para NEAE.		
EVALUACIÓN: Estrategias e instrumentos		

1. Prueba sobre teoría mensual tipo test.
2. Fichas técnicas de las recetas elaboradas en el taller.
3. Trabajo investigación personal.
4. Observación diaria.
5. Prueba práctica: realización de un tipo de elaboración y decoración posterior.

Se realizará una evaluación inicial, continua y final. La información para calificar se recogerá sistemáticamente a través de cuestionarios de observación, cuadernos y fichas del alumno, pruebas teórico-prácticas, trabajos de investigación...

Criterios de calificación: Actividades prácticas 70% y Actividades de teoría 20% Seguridad en la utilización de equipos y utillaje y **Limpieza y mantenimiento** de primer nivel 10%

OBSERVACIONES:

6.6 UNIDAD DE TRABAJO 6.

PBPR 0026: U.T. 6		Elaboración y terminación de tartas y pasteles con nombre propio	
Competencias P.P.S. a las que contribuye: c, d, f, i, j, k, m, n, ñ, o, p, q, r, s, t	Objetivos generales del ciclo a los que contribuye: c, d, e, g, i, j, k, l, ñ, o, p, q, r	Temporalización: 3ª EV Sesiones previstas: 3 Horas previstas: 22 H.	
RESULTADOS DE APRENDIZAJES: 6. Decora el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.			
CRITERIOS DE EVALUACIÓN:		CONTENIDOS:	
a) Se han descrito los principales elementos de decoración en pastelería y repostería y sus alternativas de uso. b) Se ha interpretado la ficha técnica de fabricación para el acabado del producto. c) Se ha identificado el proceso de utilización, regeneración y/o acondicionamiento de productos que lo precisen. d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la terminación del producto de pastelería/repostería. e) Se ha elegido el diseño básico o personal. f) Se han realizado las diversas técnicas de terminación o acabado en función de las características del producto final, siguiendo los procedimientos establecidos. g) Se han dispuesto los diferentes elementos de la decoración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos. h) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. i) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección. j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.		○ Normas y combinaciones básicas. ○ Experimentación y evaluación de posibles combinaciones. ○ Tendencias actuales. ○ Manejo de útiles y materiales específicos de decoración. ○ Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabado de productos de pastelería y repostería. Puntos clave. Control y valoración de resultados. ○ Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo y naturaleza de la elaboración.	

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE:	Criterios de evaluación:	Resultado de aprendizaje:
1. Montaje y decoración de tartas San Marco y Selva Negra	a, b, c, d, e, f, g, h, i, j	6
INTRODUCCIÓN Y MOTIVACIÓN (aula-taller): presentación de la unidad de trabajo mediante mapa conceptual y de forma paralela se lanzarán preguntas al grupo sobre los contenidos presentados para evaluar al alumnado de forma inicial. Ej. Exposición del tema, secuencia de operaciones. ACTIVIDADES DE DESARROLLO (aula-taller): exposición y demostración de la materia y prácticas dirigidas. Ej. Explicación de las fórmulas mediante diagramas de flujo y elaboración de los diferentes productos de pastelería y repostería.. ACTIVIDADES DE SÍNTESIS Y TRANSFERENCIA: Trabajos individuales para sintetizar la información recogida. (casa) Ej: elaboración de las fichas técnicas.		
ACTIVIDADES DE AMPLIACIÓN Y REFUERZO. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD Y NEAE: se harán actividades desarrollando más los conocimientos expuestos mediante trabajos de investigación. Ej: Elaboración de un diagrama de flujos sobre una elaboración. Para el alumnado que lo precise, se reforzarán y repetirán actividades para que alcancen los objetivos marcados y así dar respuesta a la diversidad.		
METODOLOGÍA. Principios rectores: Aprendizaje significativo – Actividad – Creatividad.		
● Técnicas expositivas y demostrativas. ● Construcción del conocimiento a partir de la experimentación dirigida, la investigación y el trabajo creativo (individual, grupal). ● Estrategias activas – participativas – cooperativas. Monitorización en NEAE. ● Configuración de espacios y tiempos de manera flexible. Específica en NEAE. ● Agrupamientos y Recursos variados. TIC. Singularizados para NEAE.		
EVALUACIÓN: Estrategias e instrumentos		
1. Prueba sobre teoría mensual tipo test. 2. Fichas técnicas de las recetas elaboradas en el taller. 3. Trabajo investigación personal. 4. Observación diaria. 5. Prueba práctica: realización de un tipo de elaboración y decoración posterior. Se realizará una evaluación inicial, continua y final. La información para calificar se recogerá sistemáticamente a través de cuestionarios de observación, cuadernos y fichas del alumno, pruebas teórico-prácticas, trabajos de investigación... Criterios de calificación: Actividades prácticas 70%y Actividades de teoría 20%Seguridad en la utilización de equipos y utillaje y Limpieza y mantenimiento de primer nivel 10%		
OBSERVACIONES:		

7 TEMPORALIZACIÓN DE LAS ACTIVIDADES Y UNIDADES DE TRABAJO

SEM	Temporalización de las actividades	
	1ª EVALUACIÓN	
S-00	Presentación del curso	
S-01	Presentación. Introducción al módulo. Contacto con la profesión.	
S-02	Organización y puesta a punto del taller. Equipos e instalaciones.	
S-03	Masas batidas o esponjadas. Cremas y rellenos. Trufa	
S-04	Masas batidas o esponjadas. Cremas y rellenos. San Marcos	
S-05	Masas batidas o esponjadas. Cupcakes	
S-06	Masas batidas. Prueba individual	
S-07	Masas azucaradas. Galletas decoradas	
S-08	Masas azucaradas, tartaletas y tartas con sablé. Santiago, T. manzana	
S-09	Masas azucaradas, tartaletas y tartas con sablé. De limón (Merengue)	
S-10	Masas azucaradas. Pastas de manga	
S-11	Repaso para 1º evaluación	
S-12	1ª EVALUACIÓN	
S-13	Elaboraciones Navideñas. Elaboraciones navideñas	
S-14	Elaboraciones Navideñas. Cierre instalaciones	
	NAVIDAD	
	2ª EVALUACIÓN	
S-15	Limpieza y puesta a punto de los talleres. Masas hojaldradas	
S-16	Masas hojaldradas	
S-17	Masas hojaldradas Cremas de mantequilla	
S-18	Masas escaldadas	
S-19	Elaboraciones tradicionales. San Valentín	
S-20	Masas escaldadas	
S-21	Tartas y pasteles con nombre propio. Tocino de cielo	

S-22	Semana de Andalucía. Concurso de pastelería populares. Elaboración de productos populares de pastelería y repostería andaluza	
S-23	Repaso para 2º evaluación	
S-24	2ª EVALUACIÓN	Periodo FP Dual
3ª EVALUACIÓN		
S-25	Pastelería de cuaresma	Periodo FP Dual
S-26	Pastelería de cuaresma	Periodo FP Dual
SEMANA SANTA 2018		
S-27	Pasteles con nombre propio	Periodo FP Dual
S-28	Pasteles con nombre propio	Periodo FP Dual
S-29	Feria Sevilla.	Periodo FP Dual
S-30	Pasteles de semifríos	Periodo FP Dual
S-31	Repaso para exámenes	Periodo FP Dual
S-32	3ª EVALUACIÓN	Periodo FP Dual
S-33	3ª EVALUACIÓN Recuperaciones 3ª EV.	Periodo FP Dual
S-34	Sesiones de 3ª Evaluación	

El alumnado que realice su formación en la modalidad de Dual, se incorporará en las empresas en el periodo comprendido entre la semana número 20 y la 33. Ellos dispondrán de un Programa Formativo adaptado a las actividades que se realizan en las empresas, el cual estará descrito en el Anexo I del Convenio de Colaboración.

8 TABLA RELACIONADA.

Tabla general relacionando: los objetivos generales, competencias profesionales, resultados de aprendizajes, unidades de trabajo, temporalización, número de horas y porcentaje calificable.

OG	CPPS	RA	UT	TRIMES-TRE	Nº HORAS	
c, d, e, g, i, j, k, l, ñ, o, p, q, r	c, d, f, i, j, k, m, n, ñ, o, p, q, r, s, t	1. Realiza las operaciones previas a las elaboraciones de pastelería y repostería, analizando las fichas técnicas.	U.T.1. Operaciones previas a las elaboraciones de pastelería y repostería.	1º	18	
		2. Pone a punto los equipos de elaboración de pastelería y repostería, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos.	U.T.2: Equipos e instalaciones en pastelería y repostería, estudio, limpieza y mantenimiento.	1º	12	
		3. Realiza operaciones básicas de pastelería y repostería reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.	U.T. 3 – Operaciones básicas de pastelería y repostería.	1º, 2º Y 3ª	12	
		4. Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición y aplicando las técnicas relacionadas	U.T.4. Obtención de masas y pastas de múltiples aplicaciones: 4.1 Masas hojaldradas. 4.2 Masas batidas o esponjadas. 4.3 Masas escaldadas. 4.4 Masas azucaradas. 4.5 Elaboración de productos populares de pastelería y repostería andaluza	1º, 2º Y 3ª	120	
		5. Obtiene jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones, describiendo y aplicando las técnicas de elaboración	U.T.5. Jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones: 5.1. Cremas, rellenos y cubiertas 5.2. Jarabes 5.3. Coberturas de chocolate	1º, 2º Y 3ª	40	

9 METODOLOGÍA.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de elaboración de productos de pastelería y repostería.

La elaboración de productos de pastelería y repostería incluye aspectos como:

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

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

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

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

- Preparación de masas y pastas de pastelería y repostería, aplicación de tratamientos térmicos y composición con rellenos, cremas y cubiertas.
- Interpretación de fichas de fabricación, registros de control y documentación técnica asociada.
- Control del producto durante el proceso para garantizar la calidad.
- Cumplimiento de las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales y de las normas de seguridad e higiene.

Debido a la situación provocada por el Covid-19, estaremos en enseñanza semipresencial desde principios de octubre.

En este periodo se crearán dos grupos: el A y el B. Asistirá cada semana a las clases de taller o a las de aula según le toque cada semana.

Durante la semana que el alumnado no asiste a clases de taller o de aula, y está en su casa en esas horas, se le asignará tareas de la temática que se esté dando para realizarla en

casa, a través de la plataforma Moodle. Para reforzar la enseñanza, se le incluirá en la plataforma videos que le permita repasar las actividades que estamos realizando en esa semana.

Esta metodología basada en el aprendizaje autónomo, se acompañará de una atención personalizada por el correo de la plataforma Moodle y por videoconferencias en el caso de ser demandada, facilitando la resolución de dudas y ayuda al alumnado. Esto permite al profesorado garantizar la continuidad del proceso de enseñanza-aprendizaje y al alumnado le permite avanzar a su ritmo y participar de forma activa en el desarrollo de este proceso

10 LA EVALUACIÓN.

Para la evaluación tendremos en consideración lo establecido en el **Decreto 327/2010, de 13 de julio**, por el que se aprueba el Reglamento Orgánico de los Institutos de Educación Secundaria, en el artículo 29 las programaciones didácticas apartado f) los procedimientos de evaluación del alumnado y los criterios de calificación, en consonancia con las orientaciones metodológicas establecidas.

Además tendremos en consideración lo establecido en **Orden de 29 de septiembre de 2010**, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía, en el artículo 3 Criterios de evaluación, en sus apartados 1, 2 y 3:

1. Los centros docentes harán públicos, al inicio del curso, por los medios que se determinen en su proyecto educativo, los procedimientos de evaluación comunes a las enseñanzas de formación profesional inicial y los resultados de aprendizaje, contenidos, metodología y criterios de evaluación propios de cada uno de los módulos profesionales que componen cada ciclo formativo.
2. El alumnado tiene derecho a ser evaluado conforme a criterios de plena objetividad, así como a conocer los resultados de sus aprendizajes.
3. Al término del proceso de enseñanza-aprendizaje, el alumnado obtendrá una calificación final para cada uno de los módulos profesionales en que esté matriculado. Para establecer dicha calificación los miembros del equipo docente considerarán el grado y nivel de adquisición de los resultados de aprendizaje establecidos para cada módulo profesional, de acuerdo con sus correspondientes criterios de evaluación y los objetivos generales relacionados, así como de la competencia general y las competencias profesionales, personales y sociales del título, establecidas en el perfil profesional del mismo y sus posibilidades de inserción en el sector profesional y de progreso en los estudios posteriores a los que pueda acceder.

La evaluación es una parte integrante del proceso educativo que tiene dos cometidos:

- Calificar al alumnado
- Función orientadora y de control de calidad de las acciones que se realizan.

Evaluaremos:

- El proceso de aprendizaje del alumnado.
- El proceso de enseñanza y la labor docente.

Para evaluar el proceso de enseñanza-aprendizaje tendremos que disponer de la información suficiente y veraz sobre los resultados finales y lo que sucede a lo largo del proceso, para ello tomaremos las decisiones necesarias para mejorar tanto el proceso enseñanza-aprendizaje como el resultado final e Identificaremos los aprendizajes adquiridos, el ritmo y la evolución de cada alumno/a.

La evaluación será continua, formativa, integradora, diferenciada, criterial y modular

Los profesores evaluaremos los procesos de enseñanza, nuestra propia práctica docente y las programaciones, para comprobar el grado de desarrollo conseguido y su adecuación a las necesidades educativas del centro y del alumnado. Y dado que el currículum es abierto y flexible, se modificará, si fuese necesario, tras la realización de esta autoevaluación, siempre con el fin de mejorar y progresar en el proceso de enseñanza-aprendizaje.

10.1 EVALUACIÓN DEL PROCESO DE APRENDIZAJE. PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN.

La evaluación aplicada al proceso de aprendizaje, establece los resultados de aprendizaje, competencias profesionales, personales y sociales, objetivos generales, que deben ser alcanzados por los alumnos/as, y responde al *qué evaluar*.

La evaluación es continua, para observar el proceso de aprendizaje. Dicha continuidad queda reflejada en una:

- **Evaluación inicial o diagnóstica:** el profesor iniciará el proceso educativo con un conocimiento real de las características de sus alumnos/as. Esto le permitirá diseñar su estrategia didáctica y acomodar su práctica docente a la realidad de sus alumnos/as. Debe tener lugar dentro un mes desde comienzos del curso académico.
- **Evaluación procesual o formativa:** nos sirve como estrategia de mejora para ajustar sobre la marcha los procesos educativos.
- **Evaluación final o sumativa:** se aplica al final de un periodo determinado como comprobación de los logros alcanzados en ese periodo. Es la evaluación final la que determina la consecución de los objetivos didácticos y los resultados de aprendizaje planteados. Tiene una función sancionadora, ya que mediante la evaluación sumativa se recibe el aprobado o el no aprobado.

Continua: seguimiento individualizado del aprendizaje del alumnado y del proceso a lo largo de todo el curso, con el fin de detectar las dificultades del alumnado en el momento que se produzcan y adoptar las medidas que sean necesarias.

Integradora: para considerar tanto la adquisición de nuevos conceptos, como de procedimientos, actitudes, capacidades de relación y comunicación y de desarrollo autónomo de cada estudiante.

Individualizada, para que se ajuste a las características del proceso de aprendizaje de cada alumno/a y no de forma general. Suministra información del alumnado de manera individualizada, de sus progresos y sobre todo de hasta donde es capaz de llegar de acuerdo con sus posibilidades.

Orientadora, porque debe ofrecer información permanente sobre la evolución del alumnado con respecto al proceso de enseñanza-aprendizaje.

El proceso de evaluación tendrá en cuenta el grado de consecución de los resultados de aprendizaje, objetivos generales y las competencias profesionales, personales y sociales establecidas en esta programación. Igualmente **tendrá en cuenta la madurez del alumno en relación con sus posibilidades de inserción en el sector productivo** o de servicios a los que pueda acceder, así como el progreso en estudios a los que pueda acceder.

10.2 LA EVALUACIÓN DEL PROCESO DE ENSEÑANZA. LA AUTOEVALUACIÓN

Además de evaluar al alumnado, se evaluará la actividad docente del profesorado y el cumplimiento del proceso de enseñanza aprendizaje marcado en las programaciones, a su vez se verificará si se ha adaptado a las necesidades del grupo de clase, tratando de detectar los posibles errores para corregirlos sobre la marcha sin esperar a que haya acabado el curso.

Para evaluar la programación y el desarrollo de la actividad docente en el aula se utilizará:

- **Cuestionario de autoevaluación:** se entregará un cuestionario al alumnado en el que tendrá que valorar aspectos concretos como: el nivel de dificultad que ha encontrado, cuáles han sido las causas de esa dificultad (los contenidos, las actividades, la forma de trabajo, los recursos...) y propuestas de mejoras.
- **Recogida de valoraciones globales:** sobre el grupo, grado de integración observado en el aula, recursos, condiciones del aula y talleres que deben potenciarse o corregirse, cambios observados en el funcionamiento del grupo, dificultades observadas en el desarrollo de la programación inicial, objetivos sobre los que se ha tenido mayor incidencia a través de los contenidos trabajados, objetivos difíciles de alcanzar, etc. Las valoraciones globales se reflejarán en la memoria final de curso.

A partir de los resultados del cuestionario y las valoraciones globales recogidas, se reflexionará sobre ello y nos permitirá corregir las posibles desviaciones entre lo previsto y lo acontecido. Una vez detectados los aspectos que hayan podido surgir, se tomará las medidas necesarias cuanto antes, sin esperar al final de curso.

10.3 CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

Los criterios de evaluación son las concreciones que permiten valorar si los resultados de aprendizaje han sido alcanzados.

Los criterios de evaluación establecen el nivel aceptable de consecución del resultado de aprendizaje correspondiente y, en consecuencia, los resultados mínimos que deben ser alcanzados en el proceso de enseñanza-aprendizaje.

Por lo tanto, la evaluación ha de entenderse como un proceso continuo, sistemático y personalizado, en el que puede y deben ser utilizadas técnicas diferentes y no reducirse a actuaciones aisladas ni confundirse con la calificación.

Para cada resultado de aprendizaje se han establecido los siguientes criterios de evaluación:

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido las materias primas específicas para uso en pastelería y repostería, sus características y sus aplicaciones más habituales.

- 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.
- 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.
- f) Se han detectado las necesidades de regeneración de las materias primas que lo precisen.
- g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado y caracterizado las máquinas, batería, útiles y herramientas propias de la producción en pastelería y repostería.
- b) Se ha identificado el funcionamiento, la constitución y los dispositivos de seguridad de la maquinaria y equipos.
- c) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de maquinaria siguiendo los procedimientos establecidos.
- d) Se han ejecutado las operaciones de mantenimiento de primer nivel.
- e) Se han regulado y/o programado los equipos de elaboración en función de los requerimientos del proceso.
- f) Se han descrito las principales anomalías de los equipos así como las medidas correctoras.
- g) Se han realizado las operaciones de limpieza, asegurando la total eliminación de los residuos de los productos de elaboración y de limpieza.
- h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito y analizado las diversas operaciones básicas en pastelería y repostería.
- b) Se han caracterizado las diversas operaciones básicas y relacionado con su importancia en los resultados finales de los productos de pastelería y repostería.
- c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de las operaciones.

- d) Se han aplicado los diversos procedimientos teniendo en cuenta normas preestablecidas o instrucciones recibidas.
- 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.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido y clasificado las características generales de las masas y pastas básicas.
- b) Se han caracterizado los métodos, técnicas y procesos de obtención de masas y pastas.
- c) Se han identificado los productos más significativos obtenidos a partir de masas y pastas básicas.
- d) Se han organizado y secuenciado las fases del proceso de elaboración de masas y pastas básicas.
- e) Se ha interpretado la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes.
- f) Se han ajustado los ingredientes a cada producto y cantidad a elaborar.
- g) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.
- h) Se ha controlado la temperatura, velocidad, tiempo y otros parámetros durante la elaboración y cocción de masas y pastas.
- i) Se ha escudillado la masa sobre el molde o la lata de cocción, con la forma y tamaño requeridos en función del producto a obtener.
- 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.
- 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.

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

Criterios de evaluación:

- 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.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito los principales elementos de decoración en pastelería y repostería y sus alternativas de uso.
- b) Se ha interpretado la ficha técnica de fabricación para el acabado del producto.
- c) Se ha identificado el proceso de utilización, regeneración y/o acondicionamiento de productos que lo precisen.
- d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la terminación del producto de pastelería/repostería.
- e) Se ha elegido el diseño básico o personal.
- f) Se han realizado las diversas técnicas de terminación o acabado en función de las características del producto final, siguiendo los procedimientos establecidos.
- g) Se han dispuesto los diferentes elementos de la decoración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos.
- h) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- i) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.
- j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

10.4 INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN.

Serán las actividades que servirán para valorar el aprendizaje de los alumnos/as.

Teniendo en cuenta estos instrumentos de mi centro educativo, utilizaré los siguientes:

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN	UTILIDAD PARA LA EVALUACIÓN
Técnicas de observación El cuaderno de clase	Lista los aspectos que van a ser observados en el desempeño del estudiante. Registro de acontecimientos, revelando aspectos significativos del comportamiento del alumno/a.
Trabajos de simulación o proyectos en grupo	Se evalúa la actitud, motivación y participación del alumno/a en trabajos de grupo y su capacidad para relacionarse con los miembros del mismo. Se evalúa la utilización de sistemas de organización y planificación de tareas dentro del grupo en el desarrollo del trabajo propuesto y en la búsqueda soluciones adecuadas. Se evalúa el nivel de comunicación entre los miembros del grupo y la capacidad de decisión dentro del grupo. Se evalúa el nivel y calidad del desarrollo de las actividades propuestas. Se evalúa la utilización de aplicaciones informáticas más adecuadas y la búsqueda de información en fuentes diversas.
Exposición oral, disertación oral, argumentaciones orales.	Se evalúa la creatividad y el diseño de una idea original de problema y su resolución. Asimismo se evalúa la exposición ante los compañeros/as de las conclusiones, investigaciones y disertaciones sobre temas planteados y coordinados por el profesor.
Autoevaluación (oral, escrita, individual, en grupo).	Se evalúa la capacidad de crítica y autocrítica, de inferir de los argumentos de otros compañeros/as y de valorar el proceso de aprendizaje.
Prácticas simuladas. o ejercicios prácticos.	Se evalúa la actitud, motivación y participación del alumno/a en la clase, con preguntas y situaciones planteadas por el profesor y por los propios alumnos/as, relacionadas con el trabajo bien hecho y la búsqueda de la solución más adecuada.
Informes/memorias de prácticas y ejercicios.	Se evalúa la capacidad de análisis y de síntesis. Se evalúa la utilización de herramientas informáticas y de búsqueda de información en fuentes diversas. Se evalúa la expresión escrita y la capacidad de formular propuestas acertadas y con actitud de ética y profesionalidad sobre los resultados obtenidos en las prácticas y ejercicios propuestos.
Pruebas teóricas y escritas objetivas	Se evalúa los conocimientos adquiridos en el módulo. Se evalúa la expresión escrita.

Los instrumentos de registro de datos para la evaluación serán entre otros:

- Cuaderno del profesor donde se harán anotaciones diarias y documentos varios donde se recogerán estas anotaciones ya con nota numérica
- Cuaderno del alumnado, documento para su valoración
- Fichas informatizadas. Se crea un documento para su valoración
- Portfolio
- Listas de control de objetivos.
- Rúbricas. Documento para ajustar las valoraciones
- Pruebas teóricas y prácticas.

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN EN EL PERIODO DE FORMACIÓN EN EMPRESA:

El seguimiento y valoración de la fase de formación en empresa u organismo equiparado se realizará conforme el artículo 163 del Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, de manera que el tutor o tutora dual de la empresa u organismo equiparado valorará en términos de **“superado” o “no superado”** cada uno de los resultados de aprendizaje previstos durante la estancia de la persona en formación, y realizará una valoración cualitativa de la estancia formativa de la persona y sus competencias profesionales y para la empleabilidad.

10.5 SESIONES DE EVALUACIÓN

Se celebrará **una sesión de evaluación inicial no calificable y 3 evaluaciones parciales**, con calificación, **cada trimestre lectivo** y una **final** no antes del 22 de junio de cada curso escolar. La sesión de evaluación consistirá en la reunión del equipo educativo que imparte docencia al mismo grupo, organizada y presidida por el tutor del grupo.

Antes del 15 octubre	1 trimestre	2 trimestre	3º trimestre	Antes del 22 junio
Evaluación inicial	1º parcial 1ª Evaluación	2º parcial 2ª Evaluación	3º parcial 3ª Evaluación	Evaluación Final

El proceso de evaluación es un proceso continuo ligado íntimamente al proceso de enseñanza y aprendizaje. En consecuencia, debe estar presente en el inicio del proceso de aprendizaje, durante el proceso mismo y al término de dicho proceso de aprendizaje.

- A) **Evaluación inicial.** Se hará un seguimiento del desarrollo de los aprendizajes del alumnado a través de la recogida de datos continua y sistemática. Esta evaluación

posee un carácter formativo, dado que hace posible la toma de decisiones para la mejora permanente.

- B) **Evaluación continua, parciales.** Esta evaluación permitirá llevar a cabo una enseñanza personalizada, permite detectar los progresos, dificultades, bloqueos, etc. en el proceso de aprendizaje y su reconducción en el momento oportuno.
- C) **Evaluación final o sumativa.** Se efectuará al final de cada proceso de enseñanza-aprendizaje realizando un trabajo de análisis y síntesis del grado de consecución de cada alumno respecto a los objetivos propuestos en el proceso educativo, de las actividades realizadas por los alumnos y de los datos registrados a través de la evaluación procesual. Se compararán los resultados detectados en la evaluación inicial y se extraerán conclusiones de un gran valor para nuestro trabajo de planificación y desarrollo de programaciones didácticas en el futuro.

10.6 CRITERIOS DE CALIFICACIÓN.

Para poder realizar la calificación de cada instrumento de evaluación asociado a un criterio de evaluación nos serviremos de los instrumentos de evaluación.

Cada instrumento de evaluación contendrá los ítems (indicadores de logro) necesarios para poder evidenciar y posteriormente calificar las competencias profesionales, personales y sociales (en términos de Saber, Saber Hacer y Saber Estar), que hay implícitas dentro de cada criterio de evaluación.

Las rúbricas, aunque con ítems o indicadores de logro diferentes contendrá, tendrá en cuenta la competencia que hay implícita en ese criterio de evaluación.

Todas las evidencias de la adquisición de las competencias registradas a través de las rúbricas se incluirán para las calificaciones en un cuaderno con los registros del alumnado.

Para obtener la calificación tanto de las evaluaciones parciales como de la final, procedemos ponderando cada criterio de evaluación en función de su mayor o menor contribución a alcanzar el resultado de aprendizaje, de forma que para cada parcial el total de ponderaciones sume el máximo a calificar, esto es el 100% y posteriormente calculamos la calificación multiplicando la nota obtenida a través de cada instrumento por la ponderación del criterio de evaluación. Para informar de la calificación parcial pasamos la suma de los criterios de evaluación utilizados a base 10, con independencia del peso del resultado de aprendizaje que se utilizará para el cálculo de la calificación final.

El **instrumento que recoge todas las calificaciones** son las fichas individuales de los alumnos que componen el cuaderno del profesor y, una hoja de cálculo Excel donde aparecen reflejadas todas las variables a evaluar y su correspondiente calificación.

La **calificación final** del módulo se obtendrá multiplicando la calificación de cada resultado de aprendizaje por su ponderación correspondiente, además de lo que se establece en el artículo 3, punto 3 de la orden de ORDEN de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía. “Al término del proceso de enseñanza-aprendizaje, el alumnado obtendrá una calificación final para cada uno de los módulos profesionales en que esté matriculado. Para establecer dicha calificación los miembros del equipo docente

considerarán el grado y nivel de adquisición de los resultados de aprendizaje establecidos para cada módulo profesional, de acuerdo con sus correspondientes criterios de evaluación y los objetivos generales relacionados, así como de la competencia general y las competencias profesionales, personales y sociales del título, establecidas en el perfil profesional del mismo y sus posibilidades de inserción en el sector profesional y de progreso en los estudios posteriores a los que pueda acceder.”

Ponderación a tener en cuenta a la hora de determinar los resultados de aprendizajes cada alumno/a:

Resultados de Aprendizajes	% Ponderación	Instrumentos de evaluación en el taller	Instrumentos de evaluación en el aula
1. R1. Realiza las <u>operaciones previas</u> a las elaboraciones de pastelería y repostería, analizando las <u>fichas técnicas</u> .	16,67%	Observación directa en el taller.	Prueba escrita Trabajo individual
2. R2. Pone a punto los equipos de elaboración de pastelería y repostería, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos.	16,67%	Observación directa en el taller. Prueba práctica.	Prueba escrita
3. R3. Realiza operaciones básicas de pastelería y repostería reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.	16,67%	Observación directa en el taller. Prueba práctica.	Prueba escrita
4. R4. Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición y aplicando las técnicas relacionadas.	16,67%	Observación directa en el taller. Prueba práctica.	Prueba escrita
5. R5. Obtiene jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones, describiendo y aplicando las técnicas de elaboración.	16,67%	Observación directa en el taller. Prueba práctica.	Prueba escrita
6. R6. Decora el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.	16,67%	Observación directa en el taller. Prueba práctica	Prueba escrita
	100%		

A la hora de determinar los criterios de evaluación de cada alumno/a todos valen lo mismo:

Resultados de Aprendizajes y Criterios de evaluación	%
R1. Realiza las <u>operaciones previas</u> a las elaboraciones de pastelería y repostería, analizando las <u>fichas técnicas</u>.	16,67%
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	
a) Se han reconocido las materias primas específicas para uso en pastelería y repostería, sus características y sus aplicaciones más habituales.	2,38%

b) Se han interpretado los documentos relacionados con las necesidades para la producción en pastelería y repostería.	2,38%
e) Se ha interpretado la información contenida en los documentos asociados a la producción.	2,38%
c) Se ha realizado la solicitud y trasladado de las materias primas al lugar de trabajo y preparado el mismo, siguiendo los procedimientos establecidos.	2,38%
d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de las tareas.	2,38%
f) Se han detectado las necesidades de regeneración de las materias primas que lo precisen.	2,38%
g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria , de seguridad laboral y de protección ambiental .	2,38%
Total calificación criterios de evaluación:	16,67%
R.A.2. Pone a punto los equipos de elaboración de pastelería y repostería, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos.	16,67%
a) Se han identificado y caracterizado las máquinas, batería, útiles y herramientas propias de la producción en pastelería y repostería.	2,08%
b) Se ha identificado el funcionamiento, la constitución y los dispositivos de seguridad de la maquinaria y equipos.	2,08%
c) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de maquinaria siguiendo los procedimientos establecidos.	2,08%
d) Se han ejecutado las operaciones de mantenimiento de primer nivel.	2,08%
e) Se han regulado y/o programado los equipos de elaboración en función de los requerimientos del proceso.	2,08%
f) Se han descrito las principales anomalías de los equipos así como las medidas correctoras.	2,08%
g) Se han realizado las operaciones de limpieza, asegurando la total eliminación de los residuos de los productos de elaboración y de limpieza.	2,08%

h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	2,08%
Total calificación criterios de evaluación:	16,67%
R.A.3. Realiza operaciones básicas de pastelería y repostería reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.	16,67%
a) Se han descrito y analizado las diversas operaciones básicas en pastelería y repostería.	2,38%
b) Se han caracterizado las diversas operaciones básicas y relacionado con su importancia en los resultados finales de los productos de pastelería y repostería.	2,38%
c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de las operaciones.	2,38%
d) Se han aplicado los diversos procedimientos teniendo en cuenta normas preestablecidas o instrucciones recibidas.	2,38%
e) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.	2,38%
f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	2,38%
g) Se han realizado las operaciones de limpieza, asegurando la total eliminación de los residuos de los productos de elaboración y de limpieza.	2,38%
Total calificación criterios de evaluación:	16,67%
R.A.4. Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición y aplicando las técnicas relacionadas.	16,67%
a) Se han reconocido y clasificado las características generales de las masas y pastas básicas.	1,19%
b) Se han caracterizado los métodos, técnicas y procesos de obtención de masas y pastas.	1,19%
c) Se han identificado los productos más significativos obtenidos a partir de masas y pastas básicas.	1,19%

d) Se han organizado y secuenciado las fases del proceso de elaboración de masas y pastas básicas.	1,19%
e) Se ha interpretado la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes.	1,19%
f) Se han ajustado los ingredientes a cada producto y cantidad a elaborar.	1,19%
g) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.	1,19%
h) Se ha controlado la temperatura, velocidad, tiempo y otros parámetros durante la elaboración y cocción de masas y pastas.	1,19%
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.	1,19%
j) Se han elaborado los productos populares de pastelería y repostería de Andalucía.	1,19%
k) Se han comprobado las características físicas y organolépticas de las masas/pastas obtenidas.	1,19%
l) Se han identificado las masas y pastas susceptibles de conservación por tratamiento de frío.	1,19%
m) Se han descrito el procedimiento de regeneración de elaboraciones congeladas.	1,19%
n) Se han aplicado las normas de higiene alimentaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	1,19%
Total calificación criterios de evaluación:	16,67%
R.A.5. Obtiene jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones, describiendo y aplicando las técnicas de elaboración.	16,67%
a) Se han clasificado y caracterizado los diferentes tipos de rellenos, cremas, baños, coberturas, etc., en función de sus especificidades y aplicaciones.	1,67%
b) Se han caracterizado los diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de rellenos, cremas, baños, coberturas, etc.	1,67%
c) Se ha interpretado y ajustado la formulación de cada producto.	1,67%

d) Se ha identificado la función de cada uno de los ingredientes.	1,67%
e) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.	1,67%
f) Se ha seguido la secuencia de incorporación de los ingredientes.	1,67%
g) Se ha controlado la temperatura, fluidez, cocción, montado o consistencia de cada una de las elaboraciones.	1,67%
h) Se ha contrastado las características de los productos obtenidos con las especificaciones de elaboración y se han identificado las posibles medidas de corrección.	1,67%
i) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.	1,67%
j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	1,67%
Total calificación criterios de evaluación:	16,67%
R.A.6. Decora el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.	16,67%
a) Se han descrito los principales elementos de decoración en pastelería y repostería y sus alternativas de uso.	1,67%
b) Se ha interpretado la ficha técnica de fabricación para el acabado del producto.	1,67%
c) Se ha identificado el proceso de utilización, regeneración y/o acondicionamiento de productos que lo precisen.	1,67%
d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la terminación del producto de pastelería/repostería.	1,67%
e) Se ha elegido el diseño básico o personal.	1,67%

f) Se han realizado las diversas técnicas de terminación o acabado en función de las características del producto final, siguiendo los procedimientos establecidos.	1,67%
g) Se han dispuesto los diferentes elementos de la decoración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos.	1,67%
h) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.	1,67%
i) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.	1,67%
j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	1,67%
Total calificación criterios de evaluación:	16,67%

En la parte teórica debe sacarse las calificaciones por encima de 5 para hacer media.

10.7 SISTEMAS Y CRITERIOS DE RECUPERACIÓN:

La recuperación debe entenderse como actividad y no como examen de recuperación. Así, se trata una parte más del proceso de enseñanza-aprendizaje, teniendo en cuenta que se trata de **evaluación continua** y de una formación integral del alumno. Se iniciará cuando se detecte la deficiencia en el alumno/a sin esperar el suspenso. Realizando con el alumno/a actividades complementarias de refuerzo, apoyándole en aquellos puntos donde presente deficiencias, es muy probable que se evite la evaluación negativa.

Cuando el alumno/a no logre la superación de las deficiencias y fallos detectados y por tanto no haya alcanzado una valoración suficiente en cualquiera de los conceptos evaluados, se establecerán actividades específicas de recuperación. Estas actividades podrán consistir, según la naturaleza de los conceptos, conocimientos y capacidades implicados en: resolución de cuestionarios, análisis y solución de casos y problemas, trabajos, informes, realización de estudios y exposiciones...

No olvidemos que es importante que el alumnado se sienta estimulado y orientado por el profesor para corregir las diferencias que posee, haciéndole ver que puede alcanzar los objetivos propuestos.

Plan de recuperación: destinado a aquel alumnado que tiene alguna dificultad en la consecución de los resultados de aprendizaje del módulo. Dicho plan se llevará a cabo mediante el seguimiento del alumnado que no vaya superando alguna de las tres evaluaciones de las que consta el módulo. Se pretende la superación de las dificultades encontradas en el desarrollo de la materia y lograr aquellos aprendizajes que no han sido adquiridos mediante un conjunto de actividades y recursos con distintos niveles de dificultad, que se le ofrecerá al alumnado para reforzar y recuperar los contenidos no superados. Se realizará un examen general de recuperación en cada una de las evaluaciones en los

contenidos de aula, en los talleres se organizarán actividades de refuerzo para el alumnado con evaluaciones no superadas.

Periodo de recuperación de junio: para el alumnado que no haya aprobado alguna evaluación o tenga algún examen pendiente de superar, se realizarán actividades de recuperación tanto de contenidos impartidos en el taller como en el aula.

El alumnado que no haya aprobado la evaluación continua y tengan que asistir al periodo de recuperación, lo hará únicamente con los contenidos de aprendizaje no aprobados para la parte teórica y con todos los contenidos del curso para la parte práctica.

Los procedimientos de evaluación y recuperación del módulo se llevará a cabo respetando todos los acuerdos adoptados por el departamento y recogidos en el proyecto educativo de centro.

11 ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD.

La normativa del sistema educativo (**LOE/LOMCE/LEA**) establece la obligación de atender por parte del profesorado a través de los Proyectos Educativos y las Programaciones Didácticas para hacer efectivo el **principio de equidad**, al alumnado con necesidades específicas de apoyo educativo.

Así la **Ley 17 de Educación en Andalucía (LEA)** recoge en su **artículo 113**, los principios de equidad, estableciendo entre otras cuestiones que *“El Sistema Educativo Público de Andalucía garantizará el acceso y la permanencia en el sistema educativo del alumnado con necesidad específica de apoyo educativo”*

Igualmente, el **Art. 29 del Decreto 327//2010, de 13 de julio**, por el que se aprueba el Reglamento Orgánico de los Institutos de Educación Secundaria en Andalucía establece que debemos de incorporar en las programaciones didácticas, las medidas de atención a la diversidad.

De manera específica el **Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio**, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo, en su **Art. 8.4**, dice que *“Los centros de formación profesional aplicarán los currículos establecidos por la Administración educativa correspondiente, de acuerdo con las características y expectativas del alumnado, con especial atención a las necesidades de aquellas personas que presenten una discapacidad.”*

Así mismo la **ORDEN de 29 de septiembre de 2010**, por la que se regula la evaluación de la formación profesional inicial en Andalucía, establece en su Artículo 2, sobre normas generales de ordenación de la evaluación, lo siguiente:

“5. El departamento de familia profesional, a través del equipo educativo de cada uno de los ciclos formativos, desarrollará el currículo mediante la elaboración de las correspondientes programaciones didácticas de los módulos profesionales. Su elaboración se realizará siguiendo las directrices marcadas en el proyecto educativo del centro, prestando especial atención a los criterios de planificación y a las decisiones que afecten al proceso de evaluación, especialmente en lo referente a:

e) La adecuación de las actividades formativas, así como de los criterios y los procedimientos de evaluación cuando el ciclo formativo vaya a ser cursado por alumnado con algún tipo de discapacidad, garantizándose el acceso a las pruebas de

evaluación. Esta adaptación en ningún caso supondrá la supresión de resultados de aprendizaje y objetivos generales del ciclo que afecten a la adquisición de la competencia general del título”.

El sistema educativo debe dar respuesta a las necesidades educativas de un colectivo de alumnos muy heterogéneo con diversas situaciones socioculturales, capacidades (físicas, síquicas y sensoriales), intereses y motivaciones. Sintetizando, el profesorado será capaz de ofrecer ayuda en el ámbito pedagógico, intentando ajustar la intervención educativa individualizada con la del currículo, para alcanzar la competencia general del título, viendo la diversidad como oportunidad más que un obstáculo, implicando al profesorado de sensibilidad, implicación y esfuerzo.

Los aspectos que se deberán tener en cuenta son:

1. La capacidad para aprender. Entendida como la potencialidad de cada ser humano para producir aprendizajes por sí mismo a partir del conocimiento y estrategias adquiridas. Dependerá de sus experiencias y conocimientos previos, de su maduración y desarrollo personal y social. Se concibe como la competencia del alumno por conseguir ciertos aprendizajes.

2. La motivación por aprender. Es un proceso que condiciona la capacidad para aprender. Por ello la actuación educativa debe incidir en este aspecto: se trata de mover a los alumnos hacia la realización de ciertos aprendizajes. Los factores de los que dependen la motivación son: por un lado, la historia de éxitos y fracasos que haya tenido el alumno; por otro, la significación y la funcionalidad de los aprendizajes realizados. Esto es, aprendizajes que tengan sentido para los alumnos y que tengan un valor práctico y sirvan de base para nuevos aprendizajes.

3. Los intereses personales. Son un factor condicionante de la motivación por aprender. En esta etapa se relacionan con el futuro académico y profesional.

4. Los estilos de aprendizaje. Las personas desarrollan distintos estilos de aprendizaje mostrando diferencias respecto a:

- Modalidad sensorial preferente.
- Nivel de atención en la tarea.
- Tipo de refuerzo más adecuado.
- Preferencias de agrupamiento.

5. Las dificultades de ciertos alumnos. Los alumnos pueden presentar necesidades educativas especiales de tipo puntual o temporal: por incorporación tardía al sistema (extranjeros), por proceder de contextos socioculturales y económicos deprimidos (compensatoria) o por tener algún tipo de déficit personal (cognitivo, físico o sensorial). Estos alumnos necesitarán una ayuda pedagógica especial que dé respuesta a sus necesidades educativas específicas.

A continuación, voy a señalar las distintas vías de atención a la diversidad del alumnado que aplicaré con la intención de ajustar la acción educativa a la realidad concreta de cada alumno:

a. Metodologías diversas. No existe «el método» por excelencia. Los métodos no son mejores ni peores en términos absolutos, sino en función de que el tipo de ayuda que ofrecen responda a las necesidades que en cada momento demandan los alumnos. Por

tanto, partiendo de los principios generales enumerados en el punto anterior, se programarán *diversidad de actividades* que se adapten a la singularidad, estilo y ritmo de aprendizaje del alumnado: actividades individuales, actividades de grupo monitorizadas por los alumnos más aventajados, actividades de recuperación, apoyo y refuerzo para. nivel, etc.

b. Agrupamientos flexibles y monitorizados. La organización de grupos de trabajo flexibles en el grupo-clase hace posible que los alumnos puedan realizar al mismo tiempo diferentes tareas según su nivel, intereses u otros criterios. Pueden trabajarse los mismos contenidos con distinto nivel de profundidad mediante las mencionadas actividades de refuerzo, de apoyo, de profundización y ampliación.

c. Uso de medios y recursos múltiples y variados. Que respondan a sus intereses, faciliten los aprendizajes y contribuyan a la motivación.

d. Procedimientos e instrumentos de evaluación personalizados y adaptados a las diferentes dificultades o déficits que pueda presentar nuestro alumnado.

12 TEMAS 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).

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

13 MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS.

Serán variados, versátiles y adecuados a las competencias profesionales que el alumnado debe desarrollar. Podrán ser propios del centro, entre los que quiero destacar como recursos generales: libros de texto, los libros disponibles en la biblioteca del centro, los diferentes medios audiovisuales e informáticos con el uso de internet, y como recursos específicos para el módulo: batería, utillaje, maquinaria, etc. así como el material fungible para el desarrollo de las actividades en el aula-taller. Así mismo haremos uso de todos los recursos

que pueda ofrecernos el entorno como: bibliotecas públicas, centros de profesores, asociaciones, organismos e instituciones públicas y privadas, etc.

INSTALACIONES:

El Centro cuenta con aulas-taller de cocina y pastelería, un aula-taller comedor y bar, aula polivalente y aulas generales del centro.

Las instalaciones de cada aula-taller son las siguientes:

a) Aulas-talleres. Los talleres están divididos en 3 aulas de cocina, 2 aulas de pastelería-panadería y un economato o almacén. Las aulas de cocina están dotadas del material básico para el desarrollo de la programación así como de cierta maquinaria de carácter común.

Las aulas de pastelería-panadería cuenta con lo necesario en cuanto a la instalación para el desarrollo de los módulos de:

- Procesos básicos de Pastelería y Repostería.
- Postres en restauración.
- Elaboraciones de panadería y bollería
- Elaboraciones de confitería y otras especialidades.

El economato almacén garantiza el avituallamiento de materias primas para el desarrollo de las prácticas.

b) Aula-taller comedor y bar-cafetería. El aula está dividida por un lado lo que es el restaurante y por otro lado el bar donde se imparten las enseñanzas de cafetería y bar. También contamos con aula de cata.

c) Aula polivalente. Contamos con 1 aula polivalente para uso preferente, donde se imparten parte de los módulos teóricos de la familia profesional, en caso de no ser suficiente, el centro asignaría otras aulas o espacios.

Material específico requerido al alumnado.

Al inicio del curso se le entregará al alumnado un listado con el material que debe adquirir y material recomendado, siempre para su uso personal:

- Chaquetilla de cocinero con logo del centro.
- Pantalón de cocina
- Dos mandiles.
- Gorro cocinero-pastelero
- Zapatos de cocina de protección.
- Deben traer manta para guardar el material de pastelería.
- Se les recomienda traer pequeño material de pastelería, pero debidamente marcado: peso, espátulas, termómetro, lengua, brocha, mechero, boquillas, puntilla, batidora de mano para los exámenes, etc
- Candado para las taquillas.

14 ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

Las actividades complementarias son todas aquellas actividades que tienen como finalidad consolidar conocimientos adquiridos fuera del ámbito escolar o bien motivar al alumno dentro de este.

Actividades complementarias y extraescolares	
1ºTrimestre:	Masterclass de panaderos-pasteleros de con gran experiencia profesional.
2ºTrimestre:	Visita a una harinera Visita a un obrador de pastelería y panadería Visita a una panadería industrial Visita a una empresa proveedora de productos de pastelería y panadería
3ºTrimestre:	

15 BIBLIOGRAFÍA DE DEPARTAMENTO.

Bibliografía de consulta:

1. Luis de la Traba y Víctor R. García: “*Pastelería, cocina. Guía práctica*”. Ediciones Norma-capitel.
2. Xavier Barrigas: “La panadería de hoy, uso del frío en panadería”

16.- ANEXOS:

16.1. PLAN DE FORMACIÓN INICIAL RELATIVA A LA FORMACIÓN EN EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO

Según las instrucciones de la Resolución de 26 de junio de 2024 se incluyen los siguientes apartados correspondientes al plan de formación inicial en la presente programación didáctica.

- RÉGIMEN DE LA FASE DE FORMACIÓN EN EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO: Régimen general.

- EMPRESAS PARTICIPANTES:

* Obradores y empresas relacionadas con el sector de pastelería, repostería y confitería en la zona metropolitana de Sevilla.

- DISTRIBUCIÓN EN LOS CURSOS QUE COMPONEN EL CICLO FORMATIVO: En total se harán 500 horas de las 2000 totales, o sea un 25% de las horas del ciclo completo serán en la empresa.

- RESULTADOS DE APRENDIZAJE COMPARTIDOS EN ESTA FASE DE FORMACIÓN:

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito los principales elementos de decoración en pastelería y repostería y sus alternativas de uso.
- b) Se ha interpretado la ficha técnica de fabricación para el acabado del producto.
- c) Se ha identificado el proceso de utilización, regeneración y/o acondicionamiento de productos que lo precisen.
- d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la terminación del producto de pastelería/repostería.
- e) Se ha elegido el diseño básico o personal.
- f) Se han realizado las diversas técnicas de terminación o acabado en función de las características del producto final, siguiendo los procedimientos establecidos.
- g) Se han dispuesto los diferentes elementos de la decoración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos.
- h) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- i) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.
- j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico- sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.