

PROGRAMACIÓN DE **“PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y** **RE`POSTERÍA”**

OBJETIVOS GENERALES DEL MÓDULO.

- a) Identificar y analizar las fases de mecanizado, interpretando las especificaciones técnicas y caracterizando cada una de las fases para establecer el proceso más adecuado.
- b) Seleccionar útiles y herramientas, analizando el proceso de mecanizado para preparar máquinas y equipos de mecanizado.
- c) Reconocer las características de los programas de control numérico, robots y manipuladores, relacionando los lenguajes de programación con sus aplicaciones para programar máquinas y sistemas.
- d) Reconocer y manipular los controles de máquinas, justificando la secuencia operativa para obtener elementos mecánicos.
- f) Medir parámetros de productos mecánicos, calculando su valor y comparándolo con las especificaciones técnicas para verificar su conformidad.
- g) Identificar las necesidades de mantenimiento de máquinas y equipos, justificando su importancia para asegurar su funcionalidad.
- h) Reconocer y valorar contingencias, determinando las causas que las provocan y describiendo las acciones correctoras para resolver las incidencias asociadas a su actividad profesional.
- i) Analizar y describir los procedimientos de calidad, prevención de riesgos laborales y medioambientales, señalando las acciones a realizar en los casos definidos para actuar de acuerdo con las normas estandarizadas.
- j) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.
- k) Identificar y valorar las oportunidades de aprendizaje y empleo, analizando las ofertas y demandas del mercado laboral para gestionar su carrera profesional.

contribución del módulo para alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales del ciclo formativo

- a) Determinar las necesidades para la producción en cocina a partir de la documentación recibida.
- c) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.
- e) Ejecutar las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su decoración/terminación o conservación.
- 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.
- k) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.

SECUENCIACIÓN DE CONTENIDOS

UD 1. PONER A PUNTO LOS EQUIPOS DE ELABORACIÓN DE PASTELERÍA Y CONFITERÍA.

OBJETIVOS: Pone a punto los equipos de elaboración de pastelería y confitería, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos.

CONTENIDOS	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACION
<p>Maquinaria, batería, útiles y herramientas de uso específico en pastelería y repostería.</p> <p>Descripción, clasificación, ubicación, distribución y procedimientos de uso y mantenimiento.</p> <p>- Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos: fundamentos y características.</p> <p>- Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones.</p> <p>- Eliminación de residuos.</p>	<p>- Interpretar la información contenida en los documentos de producción</p> <p>- Identificar el funcionamiento y los dispositivos de seguridad de maquinaria y equipos</p> <p>- Realiza las operaciones de limpieza</p> <p>- Ejecución de operaciones de mantenimiento de primer nivel.</p> <p>- Verificación de disponibilidad de todo elemento necesario</p> <p>- Descripción de procedimiento de eliminación de residuos.</p>	<p>a) Se ha interpretado la información contenida en los documentos asociados a la producción, relacionándola con los equipos a emplear.</p> <p>b) Se ha identificado el funcionamiento, la constitución y los dispositivos de seguridad de la maquinaria y equipos.</p> <p>c) Se han realizado las operaciones de limpieza, asegurando la total eliminación de los residuos de los productos de elaboración y de limpieza.</p> <p>d) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de maquinaria siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>e) Se han ejecutado las operaciones de mantenimiento de primer nivel.</p> <p>f) Se han regulado y/o programado los equipos de elaboración en función de los requerimientos del proceso.</p> <p>g) Se han descrito las principales anomalías de los equipos así como las medidas correctoras.</p> <p>h) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de las tareas.</p>

		<p>i) Se ha descrito el procedimiento de eliminación de residuos empleados en el mantenimiento y limpieza de los equipos e instalaciones.</p> <p>j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénicosanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>
--	--	--

UD. 2 MASAS Y PASTAS PARA MÚLTIPLES APLICACIONES.

OBJETIVOS: Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición

CONTENIDOS	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACION
<p>Organización y secuenciación de fases para la obtención de las diversas masas y pastas.</p> <p>- Preparación de latas y moldes.</p> <p>- Masas hojaldradas: Fundamentos del proceso de hojaldrado. Tipos de hojaldre. Principales elaboraciones de masas hojaldradas.</p> <p>- Masas batidas o esponjadas: Proceso de elaboración. Principales elaboraciones con masas batidas.</p> <p>- Masas escaldadas: Fundamento y proceso de</p>	<p>- Elaboración de masas generales y pastas básicas</p> <p>- Elaboración de productos obtenidos de masas y pastas básicas.</p> <p>- Interpretación de formulas y funciones de cada ingrediente.</p> <p>- Control de temperatura, velocidad,....de los parámetros de las masas y pastas.</p> <p>- Reconocimiento de las masas susceptibles de conservar en frío</p> <p>- Regeneración de</p>	<p>a) Se reconocerá las características generales de las masas y pastas básicas (azucaradas, batidas, escaldadas, hojaldre).</p> <p>b) Se identificará los productos más significativos obtenidos a partir de masas y pastas básicas.</p> <p>c) Se interpretara la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes.</p> <p>d) Se ajustará los ingredientes a cada producto y cantidad a elaborar.</p> <p>e) Se controlará la temperatura, velocidad, tiempo y otros parámetros de elaboración de masas y pastas</p> <p>f) Se comprobará las características físicas y organolépticas de las masas/pastas obtenidas.</p> <p>g) Se identificará las masas susceptibles de conservación por tratamiento de frío</p>

<p>elaboración de las masas escaldadas. Principales elaboraciones. - Masas azucaradas: Proceso general de elaboración de masas azucaradas. Principales elaboraciones con masas azucaradas. - Refrigeración de productos de pastelería.</p>	<p>masas congeladas. - Elaboración de diversas formas con masas escudilladas.</p>	<p>(refrigeración y /o congelación. h) Se escudillara la masa sobre el molde o la lata de cocción, con la forma y tamaño requeridos en función del producto a obtener. i) Se describirá el procedimiento de regeneración de elaboraciones congeladas.</p>
--	---	---

UD 3. JARABES, COBERTURAS, RELLENOS Y OTRAS ELABORACIONES,

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

CONTENIDOS	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACION
<p>Elaboración y conservación de cremas con huevo y cremas batidas. - Elaboración y conservación de rellenos salados. - Elaboración y conservación de cubiertas y de preparados a base de frutas. - Preparación y conservación de coberturas de chocolate. - Elaboración y conservación de jarabes. - Obtención y conservación de semifríos. Decoración de productos de</p>	<p>- Elaboración de diversos tipos de cremas y rellenos - Se controlara la formulación para obtener diversos productos. - Elaboración y conservación de coberturas - Elaboración y conservación de jarabes - Elaboración y conservación de semifríos - Decoración de diversos productos de</p>	<p>a) Se clasificará y caracterizará los diferentes tipos de rellenos, cremas, baños, coberturas, etc., en función de sus especificidades y aplicaciones. b) Se caracterizará los diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de cremas, rellenos, baños, coberturas, etc. c) Se interpretará la formulación de cada producto. d) Se identificará la función de cada uno de los ingredientes. e) Se ajustara la formulación para los distintos productos y cantidades a elaborar. f) Se seguirá la secuencia de incorporación de los ingredientes. g) Se controlara la temperatura, fluidez, cocción,</p>

<p>panadería y repostería:</p>	<p>pastelería</p>	<p>montado o consistencia de cada una de las elaboraciones. h) Se contrastara las características de los productos obtenidos con las especificaciones de elaboración. i) Se deducirá las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. j) Se realizara todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénicosanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental</p>
--------------------------------	-------------------	--

UD. 4. DECORACIÓN DEL PRODUCTO CON LOS CRITERIOS ESTÉTICOS Y CON LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FINAL

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

CONTENIDOS	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACION
<p>Normas y combinaciones básicas. Control y valoración de resultados. - Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo y naturaleza de la elaboración. - Experimentación y evaluación de posibles combinaciones</p>	<p>- Decoración de productos de pastelería y repostería. - Identificación de necesidades de conservación según género - Elaboración de diseños básicos y personales. - Realización de diversas técnicas de terminación en función de las características del producto</p>	<p>a) Se describirá los principales elementos de decoración en pastelería y repostería y sus alternativas de uso. b) Se interpretará la ficha técnica de fabricación para el acabado del producto. c) Se identificara el proceso de utilización o regeneración de productos que lo precisen. d) Se verificara la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la terminación del producto de pastelería/repostería. e) Se elegirá el diseño básico o personal. f) Se realizara las diversas técnicas de terminación o acabado en función de las características del producto</p>

	<p>- Conservación de los productos según sus características</p>	<p>final, siguiendo los procedimientos establecidos. g) Se dispondrá 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 valorara los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección. j) Se realizara todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.</p>
--	--	---

UD 5. RECEPCIONAR MATERIAS PRIMAS BÁSICAS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

OBJETIVOS: Recepciona materias primas básicas de pastelería y repostería distinguiendo sus características organolépticas y aplicaciones

CONTENIDOS	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACION
<p>Materias primas. -Categorías comerciales y etiquetados. - Presentaciones comerciales. - Selección de proveedores “éticos” - Descripción y características del economato y bodega - Recepción de géneros Clasificación y distribución de mercancías en función de su</p>	<p>- Elaboración de documentación necesaria para la recepción de pedidos. - Se interpretara el etiquetado de productos. - Se controlara la recepción de pedidos - Se almacenara y colocara la mercancía en</p>	<p>a) Se reconocerá la documentación asociada a la recepción de pedidos. b) Se reconocerá las materias primas y sus características. c) Se interpretara el etiquetado de los productos. d) Se comprobara la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido. e) Se determinara los métodos de conservación de las materias primas. f) Se almacenara las materias primas en el lugar apropiado para su conservación. g) Se colocara las materias</p>

almacenamiento y consumo.	<p>función de su consumo.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mantenimiento de orden y limpieza en los locales destinados a almacenamiento. 	<p>primas en función de la prioridad en su consumo.</p> <ul style="list-style-type: none"> h) Se mantendrá el almacén en condiciones de orden y limpieza. i) Se realizara todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
---------------------------	---	--

UD.6. ACOPIO DE MATERIAS PRIMAS Y DE LA DOCUMENTACIÓN ASOCIADA A LA PRODUCCIÓN.

OBJETIVOS: Acopia materias primas analizando los documentos asociados con la producción, tales como fichas técnicas, órdenes de trabajo y otros.

CONTENIDOS	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACION
<ul style="list-style-type: none"> - Documentos de la producción relacionados con el cálculo de necesidades. - Documentos relacionados con el aprovisionamiento. - Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de géneros. 	<ul style="list-style-type: none"> - Reconocimientos de documentos asociados al acopio - Se cubrirá la diversa documentación necesaria para la solicitud de géneros. - Comprobación la coincidencia de cantidad y calidad de lo pedido con lo recibido - Distribución de las materias primas a las diferentes partidas. 	<ul style="list-style-type: none"> a) Se reconocerá los tipos de documentos asociados al acopio. b) Se interpretara la información. c) Se rellenara la hoja de solicitud. d) Se seleccionara los productos teniendo en cuenta la prioridad en su consumo. e) Se comprobara la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido. f) Se trasladara las materias primas a los lugares de trabajo. g) Se realizara todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, e seguridad laboral y de protección ambiental

EVALUACIÓN

La evaluación, como proceso que sirve de punto de referencia a la actuación pedagógica, tendrá un carácter individualizado, personalizado y continuo. Por tanto

ayudará a ofrecer información sobre la evaluación de cada alumno, su madurez, su situación respecto al proceso de aprendizaje, etc.

En cuanto al carácter personalizado la evaluación toma en consideración a la totalidad de la persona, contemplándola en su conjunto, y contribuyendo a que el alumno tome conciencia de sí mismo.

El carácter continuo permite que la evaluación informe sobre la evolución de los alumnos, sus dificultades y progresos y aplicar las soluciones necesarias.

La evaluación se desarrollará siguiendo los siguientes pasos:

EVALUACIÓN INICIAL:

Mediante un test de conocimiento individual por escrito y/o una charla coloquio con el grupo, se valorarán los conocimientos previos del alumno sobre el tema.

EVALUACIÓN FORMATIVA Y CONTINUA:

Que permita al profesor conocer la evolución del proceso de aprendizaje del alumno a medida que avanza el curso. Esto será posible a través de:

- La participación activa del alumno en el aula y en los trabajos en equipo
- Observación del trabajo personal por medio de la corrección sistemática de sus trabajos
- Realización de ejercicios prácticos de los contenidos de la unidad realizados por grupos o individualmente.

EVALUACIÓN FINAL O SUMATIVA:

Se realizará al finalizar una o varias U. D. con el fin de determinar si se han conseguido o no, las intenciones educativas que se habían propuesto, valorando los resultados del aprendizaje en el grado de desarrollo conseguido.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN (para las distintas evaluaciones)

La evaluación del aprendizaje se llevará a cabo a través de los siguientes procedimientos:

- Evaluación continuada con control diario de los alumnos durante las clases, valorando los siguientes aspectos: puntualidad, uniformidad, aseo personal y respeto a las normas de seguridad e higiene establecidas.
- Continuidad en el trabajo, participación y compromiso personal.
- Respeto a las instalaciones y cuidadoso mantenimiento.
- Organización y soltura a la hora de ejecutar los trabajos.
- Análisis del resultado de los trabajos.

Este apartado contribuirá con el 10% de la nota.

Pruebas específicas. A lo largo del periodo de evaluación o al final del mismo se efectuarán distintas pruebas teóricas y prácticas para evaluar tanto conceptos como procedimientos.

Estas pruebas contribuirán al 90% de la nota (30% pruebas teóricas y 60% pruebas prácticas)

La suma de los distintos porcentajes conformará una calificación que oscila de 1 al 10, debiendo obtener una calificación mínima de 5 puntos en cada uno de los diferentes apartados para poder superar el módulo)

A este respecto se exigirá en la última evaluación del módulo demostrar la competencia de saber elaborar los platos **del recetario básico** establecido como prueba final de cada curso, independientemente de las calificaciones obtenidas en las dos anteriores evaluaciones.

En caso de que el alumno no supere la convocatoria ordinaria, deberá examinarse en la convocatoria extraordinaria de todas las competencias profesionales que no haya superado en la convocatoria ordinaria.

La nota de las pruebas se complementará con los siguientes aspectos:

- Interés demostrado por el alumno.
- Participación activa en las explicaciones y actividades de clase.
- Asistencia a clase.
- Actitud y comportamiento.
- Progresión a lo largo del curso.
- Pruebas, exámenes, test, etc. durante el trimestre.
- Realización de todos los trabajos y ejercicios que se propongan a lo largo del curso.

Ya que la actitud en las aulas es muy importante para el correcto curso del aprendizaje el/los alumno/s podrán no superar el módulo si su actitud en clase ha sido negativa.

ACTITUDES DE EVALUACION GLOBAL.

1. <u>Responsabilidad:</u>	Puntualidad.	
	Aseo personal.	
	Uniformidad.	
	Regularidad.	
2. <u>Comportamiento:</u>	Amabilidad / empatía (con los compañeros y el resto de la comunidad) capacidad de escuchar	
	Compañerismo	Trabajo en equipo
		Ayuda a los compañeros
	Motivación	Esfuerzo personal
		Aprovechamiento del tiempo
	Constancia	Interés por aprendizaje
Atención en clase		
3. <u>Grado</u> de <u>compromiso:</u>	Valoración y cuidado de equipos e instalaciones.	
	Sentido del orden	
	Evolución	
4. <u>Capacidad</u>	Disciplina y subordinación.	

<u>profesional:</u>	Autoridad.
	Delegación.
	Adaptabilidad.
<u>Higiene y seguridad en el trabajo:</u>	Cumplimiento de las normas de manipulación y conservación
	Respeto a los procedimientos de recogida y limpieza de instalaciones y equipos.
	Adoptar compromisos con las medidas de seguridad y cuidado medioambiental en el trabajo.

MÍNIMOS EXIGIBLES Y CRITERIOS DE PROMOCIÓN

Los contenidos mínimos necesarios para la superación del módulo son como sigue:

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.

- Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones.

- Eliminación de residuos.

Obtención de masas y pastas de múltiples aplicaciones:

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

- Preparación de latas y moldes.

- Masas hojaldradas: Fundamentos del proceso de hojaldrado. Tipos de hojaldrado.

Principales elaboraciones de masas hojaldradas.

- Masas batidas o esponjadas: Proceso de elaboración. Principales elaboraciones con masas batidas.

- Masas escaldadas: Fundamento y proceso de elaboración de las masas escaldadas.

Principales elaboraciones:

- Masas azucaradas: Proceso general de elaboración de masas azucaradas.

Principales elaboraciones con masas azucaradas.

- Refrigeración de productos de pastelería.

Obtención de jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones:

- Elaboración y conservación de cremas con huevo y cremas batidas.

- Elaboración y conservación de rellenos salados.

- Elaboración y conservación de cubiertas y de preparados a base de frutas.

- Preparación y conservación de coberturas de chocolate.

- Elaboración y conservación de jarabes.

- Obtención y conservación de semifríos.

Decoración de productos de panadería y repostería:

- Decoración de productos en pastelería/repostería. Normas y combinaciones básicas.

Control y valoración de resultados.

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

- Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.

Recepción de materias primas:

- Materias primas.
- Categorías comerciales y etiquetados.
- Presentaciones comerciales.
- Selección de proveedores “éticos”
- Descripción y características del economato y bodega
- Recepción de géneros.
- Clasificación y distribución de mercancías en función de su almacenamiento y consumo.

Acopio y distribución de materias primas:

- Documentos de la producción relacionados con el cálculo de necesidades.
- Documentos relacionados con el aprovisionamiento.
- Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de géneros
- Recetario básico.

ACTIVIDADES DE REFUERZO

Este tipo de actividades irán encaminadas a que el alumno pueda alcanzar los conocimientos necesarios para conseguir la competencia requerida al título. Por tanto, éstos se diseñarán de forma individual adaptándolos a cada caso, y teniendo en cuenta las disponibilidades del centro educativo en cuanto a horarios de profesores y aulas a utilizar. Si se trata de contenidos conceptuales se reforzarán los conocimientos a través de fichas o test elaborados por el profesor, para la comprensión y asimilación de aquellos contenidos que presenten una mayor dificultad, realizándolos de forma cronológica y favoreciendo la relación de los conocimientos previos y los de nueva adquisición.

Los resultados de aprendizaje se reforzarán implicando al alumno en todas las aplicaciones prácticas que se realicen y los contenidos actitudinales se trabajarán constantemente en el aula, especialmente con aquellos alumnos que precisen una atención específica.