

# PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA



I.E.S. ALMINA  
C . E . U . T . A

**DEPARTAMENTO**

**INDUSTRIAS  
ALIMENTARIAS**

**CURSO  
ACADÉMICO**

**2024-2025**

## ÍNDICE

|                  |   |
|------------------|---|
| Página 1.....    | Portada   |
| Página 2.....    | Índice  |
| Página 3.....    | Introducción  |
| Página 4.....    | Programaciones FP Básica Panadería y Pastelería                   |
| Página 5.....    | Procesos básicos de pastelería                                    |
| Página 22.....   | Atención al cliente   |
| Página 42.....   | Procesos básicos de panadería                                     |
| Página 60 .....  | Dispensación en panadería y pastelería                            |
| Página 73 .....  | Operaciones auxiliares en la industria alimentaria                |
| Página 91.....   | FCT FP Básica actividades panadería y pastelería                  |
| Página 103.....  | Programaciones CFGM Panadería, Repostería y Confitería.           |
| Página 104. .... | Procesos básicos de pastelería y repostería.                      |
| Página 127. .... | Elaboraciones de panadería-bollería.                              |
| Página 147 ..... | Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería. |
| Página 166.....  | Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria.     |
| Página 188.....  | Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.              |
| Página 209.....  | Presentación y venta de productos de panadería y pastelería       |
| Página 227.....  | Productos de obrador  |
| Página 248.....  | Postres en restauración   |
| Página 263 ..... | Elaboraciones de confitería y otras especialidades                |
| Página 290 ..... | FCT CFGM Panadería, Pastelería y Confitería                       |

## **INTRODUCCIÓN**

El recientemente incorporado Departamento de Industrias Alimentarias lo conforman los estudios de FP Básica en Actividades de Panadería y Pastelería, ya bastante consolidado en el IES Almina, y el CFGM de Técnico en Panadería, Repostería y Confeitería, implantado hace dos cursos académicos con bastante buena aceptación por parte del alumnado y de la que ya tenemos la primera promoción del ciclo que acabaron sus estudios en junio del 2023. Actualmente está formado por 7 profesores, 6 pertenecientes al Cuerpo de Profesores Técnicos de FP pertenecientes a la especialidad de Cocina y Pastelería y una profesora perteneciente al Cuerpo de Profesores de Enseñanza Secundaria.

Está estrechamente relacionado con el Departamento de Hostelería y Turismo, presente también en dicho instituto, el cual está compuesto por otros 17 departamentales pertenecientes a distintas especialidades y cuerpos. En concreto, 3 miembros del departamento pertenecen al Cuerpo de Profesores de Enseñanza Secundaria y a la especialidad Hostelería y Turismo, 3 pertenecen al Cuerpo de Profesores Técnicos de FP, concretamente a la especialidad de Servicios de Restauración y 11 departamentales del mismo Cuerpo de Profesores Técnicos de FP pertenecen a la especialidad Cocina y Pastelería.

Ambos Departamentos comparten ubicación, recursos y profesorado, caracterizándose por su heterogeneidad y cohesión.

# PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA



|   |   |
|---|---|
| <b>FORMACIÓN<br/>PROFESIONAL<br/>BÁSICA</b> | <b>ACTIVIDADES DE<br/>PANADERÍA Y<br/>PASTELERÍA.</b> |
| <b>CURSOS</b>                               | <b>1º y 2º</b>  |

**CURSO  
ACADÉMICO**

**2024-2025**

I.E.S. ALMINA  
C • E • U • T • A

# **PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA**

|                                  |  |
|----------------------------------|--|
| <b>DEPARTAMENTO</b>              | <b>HOSTELERÍA Y TURISMO</b>  |
| <b>IDENTIFICACIÓN DEL TÍTULO</b> | <b>GFGB EN ACTIVIDADES DE PANADERÍA Y PASTELERÍA</b>   |
| <b>ÁREA/MATERIA/MÓDULO</b>       | <b>PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA 1FBP_PBP</b>   |
| <b>PROFESORES</b>                | <b>ISABEL MARÍA PÉREZ ANAYA,<br/>CODOCENTE HUGO MARÍA FERNÁNDEZ CUADRADO Y<br/>MARÍA JOSE FUENTES GARCÍA</b> |

|                        |                  |
|------------------------|------------------|
| <b>CURSO ACADÉMICO</b> | <b>2024/2025</b> |
|------------------------|------------------|

1 INTRODUCCIÓN

2.- MARCO LEGAL

3.- CONTEXTUALIZACIÓN DEL AULA

4.- PERFIL PROFESIONAL DEL MÓDULO FORMATIVO

- 4.1.- COMPETENCIA GENERAL
- 4.2.- COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES
- 4.3.- OBJETIVOS GENERALES
- 4.4.- CONTRIBUCIÓN DEL MÓDULO EN COMPETENCIAS P.P.S Y OBJETIVOS GENERALES
- 5.- RESULTADOS DE APRENDIZAJE DEL MÓDULO
- 6.- CONTENIDOS DEL MÓDULO
- 7.- TEMPORALIZACIÓN
- 8.- METODOLOGÍA DEL MÓDULO
- 9.- ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD
- 10.- EVALUACIÓN
  - 10.1.- CRITERIOS DE EVALUACIÓN
  - 10.2.- EVALUACIÓN FORMACIÓN DUAL
  - 10.3.- CRITERIOS DE CALIFICACIÓN
  - 10.4.- RECUPERACIÓN DEL MÓDULO
  - 10.5.- PÉRDIDA DE EVALDUACIÓN CONTÍNUA
- 11.- ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES
- 12.- BIBLIOGRAFÍA
- 13.- ANEXO PROGRAMA DE FORMACIÓN DUAL DEL MÓDULO

## **1.- INTRODUCCIÓN**

El módulo de Procesos Básicos de Pastelería forma parte de los diversos módulos del primer curso de los dos que constituyen el Título del ciclo de formación profesional básica en Actividades de Panadería y Pastelería. Tiene un total de 355 horas con una secuenciación de 10 sesiones semanales.

El título del ciclo de formación profesional básica en actividades de panadería y pastelería queda identificado por los siguientes elementos:

Denominación: Título profesional básico en actividades de panadería y pastelería

Nivel: Formación Profesional Básica

Duración: 2.000 horas

Familia profesional: Hostelería y Turismo e Industrias Alimentarias

Referente europeo: CINE-3.5.3. (clasificación Internacional Normalizada de la Educación)

## **2.- MARCO LEGAL**

La legislación para su realización es:

- LEY 3/2022, de 31 de marzo de ordenación e integración de la Formación Profesional.
- Real Decreto 278/2023, de 11 de abril, por el que se establece el calendario de implantación del Sistema de Formación Profesional establecido por la Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional.
- Real Decreto 659/2023 de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación.
- Orden EFD/658/2024, de 25 de junio, por la que se determina el currículo y se regulan determinados aspectos organizativos para los ciclos formativos de grado básico en el ámbito de gestión del Ministerio de Educación, Formación Profesional y Deportes.
- Real Decreto 498/2024, de 21 de mayo, por el que se modifican determinados reales decretos por los que se establecen títulos de Formación Profesional de grado básico y se fijan sus enseñanzas mínimas.

### **3.- CONTEXTUALIZACIÓN DEL AULA**

El grupo de 1º de Formación Profesional Básica de pastelería y panadería, está formado por 22 alumnos/as con edades comprendidas entre los 15 y los 17 años.

También debemos considerar que en muchos casos carecen de modelos adecuados de comportamiento (familiar, social, de ocio, tiempo libre y salud)

Asimismo, en muchos casos tiene baja resistencia a la frustración, así como poca motivación de logro y escaso control de las situaciones y de las emociones

Es un grupo muy heterogéneo, ya que en él se encuentran jóvenes con diversas dificultades en la expresión oral, así como una alumna con capacidad intelectual límite.

### **4.- PERFIL PROFESIONAL DEL MÓDULO FORMATIVO**

Este profesional ejerce su actividad en panaderías y pastelerías trabajando por cuenta ajena en pequeñas, medianas y grandes empresas de este sector productivo. Así mismo, puede desarrollar su actividad, siguiendo instrucciones y con cierto grado de autonomía, en pequeños establecimientos dedicados a la producción y venta de dichos productos.

#### **4.1.- COMPETENCIA GENERAL**

La competencia general del título consiste en decepcionar materias primas, preelaborar y elaborar productos básicos de panadería y pastelería, presentarlos para su venta y dispensarlos, aplicando los protocolos establecidos, las normas de higiene alimentaria, prevención de riesgos laborales, protección medioambiental correspondientes, y comunicándose de forma oral y escrita en lengua castellana y en su caso en la lengua cooficial propia, así como en alguna lengua extranjera.

#### **4.2.- COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES**

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

a) Realizar tareas básicas de recepción y preparación de materias primas y productos auxiliares para la elaboración de productos de panadería y pastelería, evitando daños y controlando el ritmo del proceso.

b) Preparar la zona de trabajo (mesas, maquinaria y utensilios) y suministrar las materias primas requeridas.

- c) Reponer, siguiendo instrucciones, géneros y materias primas, en las zonas de preelaboración y elaboración de productos básicos de panadería y pastelería.
- d) Regenerar productos conservados de panadería y pastelería, utilizando las técnicas adecuadas de descongelación, entre otras.
- e) Realizar preelaboraciones y elaboraciones complejas de panadería, bollería y pastelería, siguiendo instrucciones y aplicando las técnicas de manipulación de materias primas.
- f) Conservar preelaboraciones y elaboraciones de panadería, bollería y pastelería, utilizando distintos métodos, tales como refrigeración y envase al vacío, entre otros, garantizando su posterior regeneración y uso.
- s) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en su actividad laboral, utilizando las ofertas formativas a su alcance y localizando los recursos mediante las tecnologías de la información y la comunicación.
- t) Cumplir las tareas propias de su nivel con autonomía y responsabilidad, empleando criterios de calidad y eficiencia en el trabajo asignado y efectuándolo de forma individual o como miembro de un equipo.
- u) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en su ámbito de trabajo, contribuyendo a la calidad del trabajo realizado.
- v) Asumir y cumplir las medidas de prevención de riesgos y seguridad laboral en la realización de las actividades laborales, evitando daños personales, laborales y ambientales.
- w) Cumplir las normas de calidad, de accesibilidad universal y diseño para todos que afectan a su actividad profesional.
- x) Actuar con espíritu emprendedor, iniciativa personal y responsabilidad en la elección de los procedimientos de su actividad profesional.
- y) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.

#### **4.3.- OBJETIVOS GENERALES**

Los objetivos generales de este módulo son los siguientes:

- a) Identificar y valorar las materias primas que se utilizan en la elaboración de productos de panadería y pastelería y sus aplicaciones en cada fase del proceso productivo para la realización de tareas básicas de recepción y preparación de materias primas y productos auxiliares.
- b) Realizar el mantenimiento básico de maquinaria, moldes y utillajes utilizados en la elaboración de productos de panadería y pastelería para la puesta a punto de la zona de trabajo.
- c) Aplicar las técnicas y maquinarias adecuadas según el tipo de productos preelaborados o elaborados para proceder a su conservación y posterior regeneración.
- d) Aplicar procedimientos y utilizar los equipos adecuados para etiquetar, envasar y embalar productos de panadería y pastelería.
- f) Emplear procedimientos de registro y transmisión de información para la comunicación de disfunciones y anomalías.
- g) Aplicar procedimientos de acabado y presentación de los productos de panadería y pastelería para su atractiva exposición y venta.
- i) Reconocer las especificaciones que deben cumplir las áreas de trabajo, equipos e instalaciones para realizar las operaciones de limpieza e higiene.
- t) Reconocer causas y rasgos propios de fenómenos y acontecimientos contemporáneos, evolución histórica, distribución geográfica para explicar las características propias de las sociedades contemporáneas.
- u) Desarrollar valores y hábitos de comportamiento basados en principios democráticos,



aplicándolos en sus relaciones sociales habituales y en la resolución pacífica de los conflictos.

v) Comparar y seleccionar recursos y ofertas formativas existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida para adaptarse a las nuevas situaciones laborales y personales.

w) Desarrollar la iniciativa, la creatividad y el espíritu emprendedor, así como la confianza en sí mismo, la participación y el espíritu crítico para resolver situaciones e incidencias tanto de la actividad profesional como de la personal. x) Desarrollar trabajos en equipo, asumiendo sus deberes, respetando a los demás y cooperando con ellos, actuando con tolerancia y respeto a los demás para la realización eficaz de las tareas y como medio de desarrollo personal.

y) Utilizar las tecnologías de la información y de la comunicación para informarse, comunicarse, aprender y facilitarse las tareas laborales.

z) Relacionar los riesgos laborales y ambientales con la actividad laboral con el propósito de utilizar las medidas preventivas correspondientes para la protección personal, evitando daños a las demás personas y en el medio ambiente.

aa) Desarrollar las técnicas de su actividad profesional asegurando la eficacia y la calidad en su trabajo, proponiendo, si procede, mejoras en las actividades de trabajo.

bb) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

#### **4.4.- CONTRIBUCIÓN DEL MÓDULO EN COMPETENCIAS P.P.S Y OBJETIVOS GENERALES**

Con este módulo profesional los alumnos/as van a conseguir ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento interno y conservación de preelaboraciones y elaboraciones de pastelería, preelaborar, elaborar y presentar elaboraciones sencillas de pastelería y asistir en elaboraciones complejas.

#### **5.- RESULTADOS DE APRENDIZAJE DEL MÓDULO**

1. Conserva géneros crudos y elaborados para su posterior regeneración y uso, operando equipos sencillos y utilizando técnicas específicas al tipo de producto.

Criterios de evaluación:

- a) Se han relacionado las materias primas que se utilizan en pastelería con sus cualidades físicas, tales como color, tamaño y sabor, entre otras.
- b) b) Se han identificado las formas como se suministran las materias primas utilizadas en pastelería.
- c) c) Se han diferenciado distintos métodos de conservación de géneros de pastelería tales como la congelación o el envase al vacío.
- d) d) Se han realizado las operaciones precisas para regenerar géneros crudos o elaborados, teniendo en cuenta su envasado, almacenamiento y conservación.
- e) e) Se han aplicado las operaciones previas que necesitan los productos crudos y elaborados en función del método o equipo elegido para su regeneración
- f) Se ha reconocido la importancia de obtener el máximo rendimiento de la materias primas y productos conservados para rentabilizar los costes y evitar desgastes innecesarios

2. Prepara masas de pastelería dulce y salada, utilizando técnicas básicas de elaboración de productos, como el amasado y la fermentación, entre otros

Criterios de evaluación:

- a) Se han preparado los útiles de trabajo y las materias primas para su posterior elaboración a partir de la valoración de las fichas técnicas.
- b) Se ha preparado la masa para fritos, aplicando procedimientos según tipo y acabado previsto (buñuelos, rosquillas, churros y empanadillas, entre otros).
- c) Se ha realizado la fritura de los productos, valorando el tiempo y la temperatura de cocción y aplicando los procedimientos de volteo y otros según requerimientos de calidad y acabado.
- d) Se han preparado las masas batidas y emulsionadas para productos horneados (bizcochos, plum cakes y madalenas, entre otros), según receta y procedimiento de aplicación.
- e) Se han aplicado las masas batidas y emulsionadas, verificando su fluidez, color y flexibilidad sobre el producto, según acabados previstos
- f) Se ha controlado el proceso de horneado, valorando tiempos y temperaturas y aplicando procedimiento de rectificación, según las observaciones realizadas.
- g) Se ha valorado la utilización de los moldes, equipos y temperaturas de las masas obtenidas, según se destinen a su uso inmediato o almacenamiento.
- h) Se han aplicado procedimientos en el uso de las materias primas y de los medios energéticos, evaluando su efecto en los costes de producción.
- i) Se han aplicado métodos y productos de limpieza durante los procedimientos de elaboración y cocción para mantener a punto la maquinaria y utillaje utilizados en la elaboración de masas, valorando las normas de higiene en la elaboración de alimentos.

3. Prepara pastas dulces y saladas de poca complejidad, utilizando técnicas básicas de cocinado para obtener productos de pastelería acabados o preparados de uso posterior.

Criterios de evaluación:

- a) Se han preparado los útiles de trabajo y las materias primas para su posterior elaboración a partir de la valoración de las fichas técnicas.
- b) Se han preparado pastas básicas dulces y saladas, como sable, choux, brioche, quebrada y de hojaldre básica, entre otras, aplicando procedimientos según tipo y acabado previsto.
- c) Se ha valorado el tiempo y la temperatura de cocción y aplicado los procedimientos requeridos de calidad y acabado.
- d) Se han preparado las pastas batidas y emulsionadas para productos horneados (sable, choux, brioche, quebrada y de hojaldre básica, entre otras), según receta y procedimiento de aplicación.
- e) Se han aplicado sobre el producto las pastas dulces y saladas, verificando su fluidez, color y textura, según acabados previstos.
- f) Se ha controlado el proceso de horneado, valorando tiempos y temperaturas y aplicando procedimiento de rectificación, según las observaciones realizadas.
- g) Se ha valorado la utilización de los moldes los recipientes, equipos y temperaturas de las pastas obtenidas, según se destinen a su uso inmediato o almacenamiento.
- h) Se han aplicado procedimientos adecuados en el uso de las materias primas y de los medios energéticos, evaluando su efecto en los costes de producción.
- i) Se han aplicado métodos y productos de limpieza durante los procedimientos de elaboración y cocción para mantener a punto la maquinaria y utillaje utilizados en la elaboración de masas, valorando las normas de higiene en la elaboración de alimentos.

4. Realiza actividades auxiliares en la preparación de cremas y rellenos dulces y salados, utilizando técnicas básicas de elaboración, de modo que resulten aptos para su consumo y uso posterior en productos de pastelería.

Criterios de evaluación:

- a) Se han preparado los útiles de trabajo y las materias primas para su posterior elaboración a partir de la valoración de las fichas técnicas.
- b) Se han preparado cremas básicas elaboradas a partir de productos lácteos o batidos y los distintos tipos de rellenos, dulces y salados, realizados a partir de frutas, verduras, arroces y picadillos, entre otros, aplicando procedimientos según tipo y acabado previsto.
- c) Se ha valorado el tiempo y la temperatura de cocción y aplicado los procedimientos requeridos de calidad y acaba
- d) Se han preparado cremas y rellenos para productos horneados, según receta y procedimiento de aplicación.
- e) Se han aplicado las cremas y rellenos sobre el producto, verificando su fluidez, color y textura, según acabados previstos.
- f) Se ha controlado el proceso de cocción, valorando tiempos y temperaturas y aplicando procedimientos de rectificación, según las observaciones realizadas.
- g) Se ha valorado la utilización de los moldes, equipos y temperaturas de las pastas y rellenos obtenidas, según se destinen a su uso inmediato o almacenamiento.
- h) Se han aplicado procedimientos en el uso de las materias primas y de los medios energéticos, evaluando su efecto en los costes de producción.
- i) Se han aplicado métodos y productos de limpieza durante los procedimientos de elaboración y cocción para mantener a punto la maquinaria y utillaje utilizados en la elaboración de cremas y rellenos dulces y salados, valorando las normas de higiene en la elaboración de alimentos.

5. Realiza actividades auxiliares a la preparación de jarabes, confituras y gelatinas, utilizando técnicas básicas de elaboración de modo que resulten aptos para su consumo y uso posterior en productos de pastelería.

Criterios de evaluación

- a) Se han preparado los útiles de trabajo y las materias primas para su posterior elaboración a partir de la valoración de las fichas técnicas.
- b) Se han preparado jarabes, confituras y gelatinas realizados a partir de frutas, licores y azúcares, entre otros, aplicando procedimientos según tipo y acabado previsto.
- c) Se han preparado jarabes, confituras y gelatinas para productos horneados según receta y procedimiento de aplicación.
- d) Se han aplicado sobre el producto los jarabes, confituras y gelatinas verificando su fluidez, color y extensión, según acabados previstos.
- e) Se ha controlado el proceso de elaboración, valorando tiempos y temperaturas y aplicando procedimientos de rectificación, según las observaciones realizadas
- f) Se ha valorado la utilización de los moldes, equipos y temperaturas de los jarabes, confituras y gelatinas obtenidos, según se destinen a su uso inmediato o almacenamiento.
- g) Se han aplicados procedimientos en el uso de las materias primas y de los medios energéticos, evaluando su efecto en los costes de producción.
- h) Se han aplicado métodos y productos de limpieza durante los procedimientos de elaboración y cocción para mantener a punto la maquinaria y utillaje utilizados en la elaboración de cremas y rellenos, valorando las normas de higiene en la elaboración de alimentos.

6. Prepara chocolates, granizados, batidos, zumos, cafés e infusiones y otras bebidas elaboradas a partir de especificaciones para su consumo directo.

Criterios de evaluación:

- a) Se han preparado los útiles de trabajo y las materias primas para su posterior

elaboración a partir de la valoración de las fichas técnicas.

b) Se han preparado bebidas específicas de pastelerías realizadas a partir de frutas, licores y azúcares, entre otros, aplicando procedimientos según tipo y acabado previsto.

c) Se ha valorado el tiempo y la temperatura de elaboración y aplicado los procedimientos requeridos, según requerimientos de calidad y acabado.

d) Se han preparado bebidas específicas de pastelería para productos horneados,

e) Se han aplicado bebidas específicas de pastelerías, verificando su fluidez, color y textura sobre el producto, según acabados previstos.

f) Se ha controlado el proceso de elaboración, valorando tiempos y temperaturas y aplicando procedimientos de rectificación, según las observaciones realizadas.

g) Se ha valorado la utilización de los recipientes, equipos y temperaturas de las bebidas específicas obtenidas, según se destinen a su uso inmediato o almacenamiento.

h) Se han aplicado procedimientos en el uso de las materias primas y de los medios energéticos, evaluando su efecto en los costes de producción.

i) Se han aplicado métodos y productos de limpieza durante los procedimientos de elaboración y cocción para mantener a punto la maquinaria y utillaje utilizados en la elaboración de bebidas específicas de pastelerías, valorando las normas de higiene en la elaboración de alimentos.

7. Cumple las normas higiénico-sanitarias de seguridad laboral y de manipulación de alimentos para evitar riesgos laborales, ambientales y de toxiinfecciones alimentarias en pastelería.

Criterios de evaluación:

a) Se han observado las normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de manipulación de alimentos en pastelería, referentes a instalaciones, maquinaria y utensilios.

b) Se ha valorado la peligrosidad que supone la manipulación de los materiales, herramientas, útiles y máquinas utilizados en la pastelería.

c) Se han aplicado las medidas de seguridad y de protección personal y colectiva en la ejecución de operaciones en el área de trabajo.

d) Se han identificado las causas más frecuentes de accidentes en la manipulación de materiales, herramientas, máquinas y equipos de trabajo empleados.

e) Se ha reconocido el etiquetado de los útiles y productos de limpieza, teniendo en cuenta sus propiedades y aplicaciones para garantizar eficacia, seguridad y respeto ambiental.

f) Se han seleccionado los productos y útiles de limpieza autorizados, teniendo en cuenta la maquinaria y utillajes utilizados en las elaboraciones de productos de pastelería.

## **6.- CONTENIDOS DEL MÓDULO**

Conservación y regeneración de géneros crudos y elaborados

:- Materias primas.- Presentación de las materias primas

.- Métodos de conservación de las materias primas

.- Envasado de las materias primas

.- Métodos y equipos para la regeneración de las materias primas

Preparación de masas dulces y saladas de pastelería:

- Fichas técnicas, maquinaria y utillaje

.- Masas básicas.

- Frituras

- .– Batidas y emulsionadas.
- Horneado de masas.
- Almacenamiento y uso de las masas.
- .– Equipos para regenerar masas.
- Métodos de limpieza.

Preparación de pastas dulces y saladas básicas:

- Fichas técnicas, maquinaria y utillaje.
  - Pastas básicas, dulces y saladas
- .– Métodos de cocción de las pastas
- .– Pastas batidas y emulsionadas
- .– Horneado de pastas
- .– Almacenamiento y uso de las pastas dulces y saladas
- .– Equipos para regenerar masas
- .– Métodos de limpieza

Preparación de cremas y rellenos dulces y salados

- :– Fichas técnicas, maquinaria y utillaje.
  - Cremas y rellenos básicos.
- Métodos de cocción de las cremas y rellenos
- .– Horneados de cremas y rellenos
- .– Rectificaciones de cremas y rellenos
- .– Equipos para regenerar cremas y rellenos
- .– Métodos de limpieza.

Preparación de jarabes, confituras y gelatinas

- :– Fichas técnicas, maquinaria y utillaje.
  - Jarabes, confituras y gelatinas
- .– Métodos de cocción de jarabes, confituras y gelatinas
- .– Aplicaciones de jarabes, confituras y gelatinas.
- Almacenamiento y uso de los jarabes, confituras y gelatinas
- .– Equipos para regenerar jarabes, confituras y gelatinas
- .– Métodos de limpieza

. Preparación de chocolates, granizados, batidos, zumos, cafés e infusiones

- :– Fichas técnicas, maquinaria y utillaje
  - . – Bebidas de uso en pastelería
- .– Métodos de elaboración de las bebidas de uso en pastelería
- .– Aplicaciones de las bebidas de uso en pastelería
- .– Almacenamiento y uso de los jarabes, confituras y gelatinas
- .– Equipos para regenerar las bebidas de uso en pastelería
- .– Métodos de limpieza.

Cumplimiento de las normas higiénico-sanitarias de seguridad laboral, y de manipulación de alimentos:

- Normativas higiénico-sanitarias y de seguridad laboral
- .– Identificación de riesgos y peligrosidad
- .– Causas frecuentes de accidentes
- . – Prevención de riesgos

.- Los productos de limpieza.

## 7.- TEMPORALIZACIÓN

Este módulo se imparte en el 1 curso, teniendo una duración de 355 horas

### **PRIMERA EVALUACIÓN (12 de septiembre/20 de diciembre)**

| U. T  | TÍTULO   | R. A | HORAS PREVISTAS  |
|---|--|------|------------------|
| 1   | Operaciones previas a las elaboraciones de pastelería y repostería | 1    | 43               |
| 2   | Obtención de masas de múltiples aplicaciones                       | 1, 2 | 54               |
| 3   | Obtención de pastas de múltiples aplicaciones                      | 1,3  | 32               |
| <b>SESIONES DEDICADAS A ACTIVIDADES DE REPASO</b>   |  |      | <b>9</b>         |
| <b>SESIONES DEDICADAS A PRUEBAS DE EVALUACIÓN</b>   |  |      | <b>6</b>         |
| <b>SESIONES DEDICADAS A PRUEBAS DE RECUPERACIÓN</b> |  |      | <b>6</b>         |
| <b>TOTAL, SESIONES PREVISTAS</b>                    |  |      | <b>150 HORAS</b> |

### **Segunda EVALUACIÓN (8 de enero/4 de abril)**

| U. T  | TÍTULO  | R. A | HORAS PREVISTAS  |
|---|---|------|------------------|
| 3   | Obtención de pastas de múltiples aplicaciones | 1, 3 | 20               |
| 4   | Cremas  | 1, 4 | 29               |
| 5   | Obtención de jarabes y confituras             | 1, 5 | 15               |
| <b>SESIONES DEDICADAS A ACTIVIDADES DE REPASO</b>   |   |      | <b>9</b>         |
| <b>HORAS DUALIZADAS EN LA EMPRESA</b>               |   |      | <b>30</b>        |
| <b>SESIONES DEDICADAS A PRUEBAS DE EVALUACIÓN</b>   |   |      | <b>6</b>         |
| <b>SESIONES DEDICADAS A PRUEBAS DE RECUPERACIÓN</b> |   |      | <b>6</b>         |
| <b>TOTAL, SESIONES PREVISTAS</b>                    |   |      | <b>115 HORAS</b> |

Durante el segundo trimestre está programada la realización de la parte DUAL del módulo en la empresa convenida para tal fin. El grupo clase se dividirá en dos turnos. El primer grupo realizará dicho periodo del 9 al 31 de enero y el segundo grupo del 3 al 26 de febrero; constituyendo un total de 17 días lectivos cada grupo.

Las actividades planteadas para realizar en la empresa correspondiendo al 10% de los RA del módulo.

### **PRIMERA ORDINARIA (21 de abril/30 de mayo)**

| <b>U. T</b>                                       | <b>TÍTULO</b>  | <b>R. A</b> | <b>HORAS PREVISTAS</b> |
|---|--|-------------|------------------------|
| <b>6</b>  | <b>Preparaciones y elaboraciones sencillas de bebidas no alcohólicas</b> | <b>1, 6</b> | <b>45</b>              |
| <b>7</b>  | <b>Prevención de riesgos laborales en la actividad hostelera</b>         | <b>7</b>    | <b>27</b>              |
| <b>SESIONES DEDICADAS A ACTIVIDADES DE REPASO</b> |  |             | <b>6</b>               |
| <b>SESIONES DEDICADAS A PRUEBAS EVALUACIÓN</b>    |  |             | <b>6</b>               |
| <b>SESIONES DEDICADAS A PRUEBAS RECUPERACIÓN</b>  |  |             | <b>6</b>               |
| <b>TOTAL SESIONES PREVISTAS</b>                   |  |             | <b>90 HORAS</b>        |

### **SEGUNDA EVALUACIÓN ORDINARIA (Días 18 y 19 de junio)**

Durante este periodo se realizarán actividades de repaso y refuerzo de contenidos. Así como actividades de recuperación y pruebas de evaluación.

### **8.- METODOLOGÍA**

1. Para la explicación de cada Unidad de Trabajo se realizará una exposición teórica de los contenidos de la unidad por parte del docente. Esta explicación se realizará respetando el esquema de la Unidad de Trabajo
2. Posteriormente se realizarán actividades propuestas por el docente, correspondiente a cada aplicación de los elementos de capacidad y serán resultas y corregidas en su caso, en el momento. El objetivo de estas actividades es llevar a la práctica los contenidos de aplicación.
3. El docente resolverá las dudas, que puedan plantear los alumnos sobre los contenidos de la Unidad de Trabajo, tanto teóricos como sobre las actividades prácticas propuestas. Se contempla la posibilidad de realizar actividades de refuerzo para aclarar aquellos conceptos con dificultad de comprensión o aplicación.
4. Al final de la explicación de cada Unidad de Trabajo y realizadas tanto las actividades resultas como las de aplicación, el docente propondrá unas actividades tipo tes o a desarrollar, donde el alumno comprobará lo aprendido y diariamente se observará por parte del docente la destreza del alumno / en la realización de las actividades prácticas.
5. Los alumnos/as dispondrán de cinco minutos para uniformarse en las sesiones agrupadas para la realización de prácticas al inicio o finalización de éstas

### **9.- ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD**

Como se recoge en la Orden EDU (49/2010, de 18 de marzo, por la que se regula la ordenación de la educación del alumnado con necesidad de apoyo educativo, los Programas de Cualificación Profesional Inicial se consideran medidas extraordinarias en el plan de atención a la diversidad.

A los alumnos/as que presenten necesidades de apoyo educativo se les realizarán adaptaciones curriculares no significativas y se dotará de la colaboración de profesores de apoyo

### **10.- EVALUACIÓN**

## 10.1.- CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Los criterios de evaluación de este módulo se detallan en el apartado número 5 de la presente programación.

## 10.2.- EVALUACIÓN FORMACIÓN DUAL

Según lo establecido en la **orden EFD/659/2024**, de 25 de junio, la evaluación de los resultados de aprendizaje que se incluyan total o parcialmente en el periodo de formación en empresa u organismo equiparado será coordinada entre todos los actores implicados y se ajustará a lo específicamente establecido en el artículo **163 del Real Decreto 659/2023**, de 18 de julio. En todo caso, la decisión final sobre la evaluación y calificación de cada módulo profesional será responsabilidad última de la docente, tomando como referencia la globalidad del módulo. En caso de que se produjera una discrepancia entre el criterio de la docente y la empresa u organismo equiparado determinante para la superación o no del módulo y, en su caso, del ciclo, se dará traslado al departamento de familia profesional que, de manera colegiada resolverá en un sentido u otro.

El tutor de empresa emitirá un informe motivado e individualizado del periodo de formación en empresa, de acuerdo con el modelo del anexo V-B, que formará parte del expediente de evaluación del alumnado.

El equipo docente podremos adoptar la decisión de que un o una estudiante no se incorpore al periodo de formación en empresa u organismo equiparado durante el primer curso, cuando la trayectoria del o de la estudiante sea incompatible con el aprovechamiento del periodo de formación en empresa. En tal circunstancia, dicho alumnado desarrollará el primer curso completo en el centro educativo y realizará, durante dicho periodo, actividades complementarias y/o refuerzo de los resultados de aprendizaje no vinculados a la empresa. Será evaluado del módulo y la calificación será provisional hasta que no desarrolle el periodo en 2º curso, con los resultados de aprendizaje de 1º y 2º.

## ANEXO V-B

### Documento de evaluación del periodo de formación en empresa u organismo Equiparado

#### DOCUMENTO DE EVALUACIÓN

Resultados de aprendizaje en periodos de formación en  
CENTRO EDUCATIVO                      empresa u organismo equiparado

Régimen \_\_\_\_\_ (general / intensivo)

Fecha \_\_\_\_\_ / Curso 20.../20...

Curso 1º (...) o 2º (...)

Ciclo formativo / Curso de              Código:  
especialización



|   |               |                |              |   |                                  |
|---|---------------|----------------|--------------|---|----------------------------------|
| Alumno o Alumna electrónico:  | Correo        |                |              | Teléfono:   |                                  |
| Centro de formación electrónico:  | Correo        |                |              | Código:   |                                  |
| Tutor o tutora del centro de formación  | Correo        |                |              | Teléfono:   |                                  |
| Empresa electrónico:  | Correo        |                | electrónico: | CIF:  |                                  |
| Tutor o tutora de empresa electrónico:  | Correo        |                |              | Teléfono:   |                                  |
| Requiere medidas/adaptaciones autorización extraordinarias por discapacidad                         | SÍ            | Especificar:   | Requiere     | SÍ  | Especificar:                     |
| NO  |               | extraordinaria |              | NO  |                                  |
| Intervalo de formación empresas   | Diario        | Semana         | Mensual      | Otros   | Varias                           |
| PERIODOS DE FORMACIÓN EN EMPRESA  |               |                |              | Calendario y horario  | Periodo__:                       |
| Calendario y horario  |               |                |              | Calendario y horario  | Periodo__:                       |
| TOTAL HORAS   |               |                |              | Calendario y horario  | Periodo__:                       |
| Motivación de la valoración general de la adquisición de los resultados de Módulo                   |               |                |              |   |                                  |
| de profesional y Aprendizaje código (capacidad de integración, trabajo en grupo, puntualidad, etc.) | Resultados de | No             |              | aprendizaje y las competencias para la superado empleabilidad |                                  |
| (DENOMINACIÓN)  | Superado      |                |              |   |                                  |
| RA 2:   |               |                |              |   |                                  |
| RA 3:   |               |                |              |   |                                  |
| RA 4:   |               |                |              |   |                                  |
| (DENOMINACIÓN)  |               |                |              |   |                                  |
| RA 2:   |               |                |              |   |                                  |
| RA 3:   |               |                |              |   |                                  |
| RA 4:   |               |                |              |   |                                  |
| Sello   |               |                |              |   | Fdo.: Tutor/a Dual de la empresa |

### **10.3.- CRITERIOS DE CALIFICACIÓN**

1.- Cada actividad de aprendizaje será calificada individualmente para comprobar mejor el grado de consecución de los objetivos específicos de cada unidad de trabajo. La puntuación será de 1 a 10.

2.- Se considera positivas las calificaciones iguales o superiores a cinco. No presentarse (salvo MUY justificadamente) a una prueba/examen será considerado como No Presentado y se valorará con un uno, computándose dicha nota en la suma final de todas las notas obtenidas en cada una de las actividades de aprendizaje de la evaluación correspondiente.

3.- No entregar el trabajo o las tareas mandadas para casa en la fecha tope indicada (aunque sea muy justificado el motivo) será considerado como No Presentado y se valorará con un cero computándose en la suma final de todas las notas obtenidas en cada una de las actividades de aprendizaje de la evaluación correspondiente.

4.- Semanalmente (los lunes preferentemente), se podrá poner o no a disposición del alumnado una hoja informativa de las notas, penalizaciones, faltas de asistencia, etc. Contabilizadas hasta el último día de clase en este módulo de la semana anterior. En la misma hoja se reflejará la nota media que tiene el alumno hasta dicha fecha.

5.- Los criterios de calificación a la hora de puntuar en el módulo son:  
Poyándonos en los siguientes Criterios de puntuación a la hora de puntuar en el módulo:

Con un 70% el desarrollo práctico del módulo como pueden ser los exámenes prácticos y actividades prácticas diarias que marca el profesor en el aula-taller.

Con un 30% el desarrollo teórico del módulo que serán los exámenes sobre los contenidos teóricos en clase (20%) y las tareas semanales mandadas para hacer en casa (10%)

La puntuación tanto en los exámenes prácticos o pruebas de clase, como en las tareas enviadas para casa deberá ser igual o superior a cinco para hacer la nota media del módulo. Si una de las dos partes (teórica o práctica) esta suspensa, el módulo aparecerá SUSPENSO en el boletín de notas de la evaluación, aunque el/la alumno/a se le guarde la parte aprobada del módulo.

Todas las pruebas o exámenes deberán realizarse en absoluto silencio y sin la presencia de ningún dispositivo digital en el aula, tan sólo estarán permitidos aquellos elementos que el docente considere oportunos como pueden ser folios en blanco, un lápiz o un bolígrafo. Cualquier indicio de que el alumnado esté difundiendo información o utilizando cualquier dispositivo electrónico dentro del aula, será razón más que justificada para que se le retire la prueba o el examen y se le aplique un valor numérico de un punto en esa calificación.

### **10.4.- RECUPERACIÓN DEL MÓDULO**

Para aquellos alumnos que, en cualquiera de los ejercicios teóricos o prácticos, actividades evaluables previstos en cada unidad de trabajo o de la totalidad de la misma,

que no alcancen una calificación positiva, la profesora responsable del módulo correspondiente arbitrará las medidas de recuperación adecuadas.

Al alumno que no supere este módulo se le realizarán pruebas de recuperación dentro de la misma evaluación y a finales del mes de junio coincidiendo con la final, siendo una prueba teórica y práctica que debe ser superada ambas con un cinco como mínimo para considerar el módulo aprobado.

## 11.- ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

- Ceuta desde el mar (Guía Ceuta te enseña)
- Visita a la panificadora Septi
- Charla “leemos etiquetas” (Guía Ceuta te enseña)
- Charla “Descubre. No bloques tu salud mental” (Guía Ceuta te enseña)
- Repoblación de los montes de Ceuta (Guía Ceuta te enseña)

## 12.- BIBLIOGRAFÍA

- Armendáriz Sanz, José Luis (2016) “Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos. Editorial Paraninfo. Madrid. España
- Guerrero Luján, Rogelio (2027)” Procesos básicos de alimentos y bebidas”. Editorial Paraninfo. Madrid. España
- González Martínez, José; Rey Bautista, Francisco (2016) “Procesos Básicos de Pastelería y Repostería”. Editorial Paraninfo. Madrid. España

## 13.- ANEXO PROGRAMA DE FORMACIÓN DUAL DEL MÓDULO

### RELACIÓN DE ACTIVIDADES A REALIZAR EN EMPRESA. DUALIZACIÓN

| MÓDULO: PROCESOSOS BÁSICOS DE PASTELERÍA   |                           | Curso: 1º FBP<br>Año académico:<br>2024/25 |  |  |  |  |  |
|--|---------------------------|--|--|--|--|--|--|
| ACTIVIDADES EMPRESA  | Resultados de Aprendizaje |  |  |  |  |  |  |
|  | Centro                    | Empresa                                    |  |  |  |  |  |
| R.A1. Conserva géneros crudos y elaborados para su posterior regeneración y uso, operando equipos sencillos y utilizando técnicas específicas al tipo de producto. |                           |  |  |  |  |  |  |

|   |   |   |  |  |  |  |  |  |
|---|---|---|--|--|--|--|--|--|
| Actividad 1: el alumno es capaz de relacionar las materias primas que se utilizan en pastelería con sus cualidades físicas, tales como el color, tamaño y sabor, entre otras                | X | X |  |  |  |  |  |  |
| Actividad 2: el alumno sabe diferenciar, distintos métodos de conservación de géneros de pastelería tales como la congelación o el envase al vacío  | X | X |  |  |  |  |  |  |
| Actividad 3: el alumno reconoce la importancia de obtener el máximo rendimiento de las materias primas y productos conservados para rentabilizar los costes y evitar desgastes innecesarios | X | X |  |  |  |  |  |  |

**PROGRAMA DE FORMACIÓN - MÓDULOS PROFESIONALES DEL CICLO FORMATIVO RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN. DUALIZACIÓN**

|   |    |             |    |                            |   |  |
|---|----|-------------|----|----------------------------|---|--|
| <b>MÓDULO FORMATIVO: PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA</b> |    |             |    |                            | <b>CURSO: 1º<br/>FBP</b>                      |  |
| HORAS CURRÍC  | 30 | HORAS EN LA | 60 | Secuenciación <sup>1</sup> | 3 SEMANAS                                     |  |
|   |    |             |    | Fechas <sup>2</sup>        | ... Del 9 al 29 de enero / 3 al 21 de febrero |  |

| ULO   | EMPRESA                 |  |                |
|---|-------------------------|--|----------------|
| RESULTADOS DE APRENDIZAJE   | CRITERIOS DE EVALUACIÓN |  | Empres a       |
| R.A1. Conserva géneros crudos y elaborados para su posterior regeneración y uso, operando equipos sencillos y utilizando técnicas específicas al tipo de producto | a,c,f                   |  | 90%<br><br>10% |



# PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

|                                  |   |
|----------------------------------|---|
| <b>DEPARTAMENTO</b>              | <b>INDUSTRIAS ALIMENTARIAS</b>                                  |
| <b>IDENTIFICACIÓN DEL TÍTULO</b> | <b>1º CFGB EN ACTIVIDADES BÁSICAS DE PANADERÍA Y PASTELERÍA</b> |
| <b>ÁREA / MATERIA / MÓDULO</b>   | <b>ATENCIÓN AL CLIENTE</b>                                      |
| <b>PROFESORES</b>                | <b>HUGO MARÍA FERNÁNDEZ CUADRADO<br/>ESTHER SÁNCHEZ GARRIDO</b> |
| <b>CURSO ACADÉMICO</b>           | <b>2024 / 2025</b>  |

## **ÍNDICE**

1. INTRODUCCIÓN
2. MARCO LEGAL
3. CONTEXTUALIZACIÓN DEL AULA
4. PERFIL PROFESIONAL DEL MÓDULO FORMATIVO
  - 4.1. COMPETENCIA GENERAL
  - 4.2. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES
  - 4.3. OBJETIVOS GENERALES
  - 4.4. CONTRIBUCIÓN DEL MÓDULO EN COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES Y OBJETIVOS GENERALES.
5. RESULTADOS DE APRENDIZAJE DEL MÓDULO
6. CONTENIDOS DEL MÓDULO

7. TEMPORALIZACIÓN

8. METODOLOGÍA DEL MÓDULO

9. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

10. EVALUACIÓN

10.1. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

10.2. EVALUACIÓN FORMACIÓN DUAL

10.3. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

10.4. RECUPERACIÓN DEL MÓDULO

11. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

12. BIBLIOGRAFÍA

13. ANEXO PROGRAMA DE FORMACIÓN DUAL DEL MÓDULO

## **1. INTRODUCCIÓN**

Durante los dos años del Ciclo Formativo de Grado Básico en Actividades de Panadería y Pastelería se prepara al alumnado para que sea capaz de recepcionar materias primas, preelaborar y elaborar productos básicos de panadería y pastelería, presentarlos para su venta y dispensarlos.

A lo largo de todo este proceso de enseñanza y aprendizaje se aplicarán todos los protocolos establecidos, las normas de higiene alimentaria, prevención de riesgos laborales y protección medioambiental correspondientes. También se requerirá que los alumnos y alumnas aprendan a comunicarse de una forma correcta tanto oral y como escrita en lengua castellana y en su caso en la lengua cooficial propia, así como en alguna lengua extranjera.

Los jóvenes que finalicen este Ciclo Formativo de Grado Básico en Actividades de Panadería y Pastelería, podrán trabajar como:

- Auxiliar de panadería y bollería.
- Auxiliar de pastelería.
- Auxiliar de almacén de pastelería.
- Empleada / empleado de establecimiento de pastelería.
- Auxiliar de almacén.
- Auxiliar de venta.

Además, todos aquellos alumnos y alumnas que pretendan continuar sus estudios a través de formación profesional, podrán cursar un ciclo formativo de grado medio. Teniendo preferencia para la admisión en las siguientes familias profesionales:

- Hostelería y Turismo.
- Industrias Alimentarias.
- Comercio y Marketing.

El módulo de Atención al Cliente, entre otros aspectos mejorará las habilidades de comunicación del alumnado. Aportándoles nuevas ideas, estrategias y medios para que en un futuro puedan ser personas adultas autosuficientes con capacidad de mediación, resolución de problemas y recursos suficientes a la hora de transmitir información a través de sus propios escritos, videos, imágenes, carteles y otras publicaciones.

## **2. MARCO LEGAL**

Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero, por el que se regulan aspectos específicos de la Formación Profesional Básica de las enseñanzas de formación profesional del sistema educativo, se aprueban catorce títulos profesionales básicos, se fijan sus currículos básicos y se modifica el Real Decreto 1850/2009, de 4 de diciembre, sobre expedición de títulos académicos y profesionales correspondientes a las enseñanzas establecidas en la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.



Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional.

Real Decreto 278/2023, de 11 de abril, por el que se establece el calendario de implantación del Sistema de Formación Profesional establecido por la Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional.

Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional.

Real Decreto 498/2024, de 21 de mayo, por el que se modifican determinados reales decretos por los que se establecen títulos de Formación Profesional de grado básico y se fijan sus enseñanzas mínimas.

Orden EFD/658/2024, de 25 de junio, por la que se determina el currículo y se regulan determinados aspectos organizativos para los ciclos formativos de grado básico en el ámbito de gestión del Ministerio de Educación, Formación Profesional y Deportes.

### **3. CONTEXTUALIZACIÓN DEL AULA**

El Primer Ciclo de Formación Profesional Básica en Actividades Básicas de Panadería y Pastelería, está formado por veintidós alumnos y alumnas, con edades muy dispares, comprendidas entre los quince y los diecinueve años. Muchos de ellos/as pertenecen a familias con un nivel económico bajo y barrios situados en la periferia de Ceuta.

Algunas de las personas que forman este grupo se encuentran en riesgo de exclusión debido su edad, a sus previos fracasos en cursos anteriores o no haber superado los niveles establecidos durante la ESO.

También cabe destacar la presencia de varios jóvenes que voluntariamente han preferido hacer formación profesional básica en vez de seguir cursando la ESO, porque les parecían más atractivos o prácticos los contenidos que se imparten en los ciclos de formación profesional.

En ciertas ocasiones la falta de autocontrol del alumnado dificulta que puedan recibir órdenes o afrontar ciertas situaciones difíciles, derivando en una gran desmotivación a la hora de alcanzar las metas fijadas por el docente. Por eso, es necesario trabajar diariamente con el grupo otros aspectos como pueden ser el compromiso, la constancia, la empatía o la asertividad para lograr que vuelvan a recuperar las ganas de mejorar y aprender como futuros adultos.

En este grupo también se encuentran algunos estudiantes que necesitan algo más de atención que el resto. En caso de que fuese necesario, el docente realizará las adaptaciones necesarias para que esos alumnos y alumnas puedan superar con éxito el módulo de Atención al Cliente.

## **4. PERFIL PROFESIONAL DEL MÓDULO FORMATIVO**

### **4.1. COMPETENCIA GENERAL**

La competencia General consiste en realizar con autonomía operaciones básicas de preparación, y conservación de elaboraciones culinarias sencillas en el ámbito de la producción en cocina y las operaciones de preparación y presentación de alimentos y bebidas en establecimientos de restauración y catering, asistiendo en los procesos de servicio y atención al cliente, siguiendo los protocolos establecidos y actuando según las normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección medioambiental, con responsabilidad e iniciativa personal y comunicándose de forma oral y escrita en lengua castellana y en su caso en la lengua cooficial propia así como en alguna lengua extranjera.

## **4.2. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES**

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

- a) Realizar las operaciones básicas de recepción, almacenamiento y distribución de materias primas en condiciones idóneas de mantenimiento hasta su utilización, a partir de las instrucciones recibidas y los protocolos establecidos.
- b) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando los recursos necesarios y lavando materiales, menaje, utillaje y equipos para garantizar su uso posterior en condiciones óptimas higiénico-sanitarias.
- c) Ejecutar los procesos básicos 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.
- d) Aplicar técnicas culinarias sencillas para obtener preparaciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos.
- e) Terminar y presentar elaboraciones sencillas de cocina de acuerdo a la definición de los productos y protocolos establecidos para su conservación o servicio.
- f) Colaborar en la realización del servicio en cocina y en los distintos tipos de servicio de alimentos y bebidas teniendo en cuenta las instrucciones recibidas y el ámbito de la ejecución.
- g) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación de acuerdo a las normas establecidas para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.
- h) Ejecutar las operaciones de preservicio y/o postservicio necesarios para el desarrollo de las actividades de producción y/o prestación de servicios, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y la estandarización de los procesos.
- i) Realizar procesos de preparación y presentación de elaboraciones sencillas de alimentos y bebidas, de acuerdo a la definición de los productos, instrucciones recibidas y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.
- j) Preparar los servicios de montaje de catering y distribuir materias primas y equipos para su uso o conservación.
- k) Asistir en las actividades de servicio y atención al cliente, teniendo en cuenta las instrucciones recibidas, el ámbito de la ejecución y las normas establecidas.

- l) Atender y comunicar las posibles sugerencias y reclamaciones efectuadas por los clientes en el ámbito de su responsabilidad, siguiendo las normas establecidas.
- m) Resolver problemas predecibles relacionados con su entorno físico, social, personal y productivo, utilizando el razonamiento científico y los elementos proporcionados por las ciencias aplicadas y sociales.
- n) Actuar de forma saludable en distintos contextos cotidianos que favorezcan el desarrollo personal y social, analizando hábitos e influencias positivas para la salud humana.
- ñ) Valorar actuaciones encaminadas a la conservación del medio ambiente diferenciando las consecuencias de las actividades cotidianas que pueda afectar al equilibrio del mismo.
- o) Obtener y comunicar información destinada al autoaprendizaje y a su uso en distintos contextos de su entorno personal, social o profesional mediante recursos a su alcance y los propios de las tecnologías de la información y de la comunicación.
- p) Actuar con respeto y sensibilidad hacia la diversidad cultural, el patrimonio histórico-artístico y las manifestaciones culturales y artísticas, apreciando su uso y disfrute como fuente de enriquecimiento personal y social.
- q) Comunicarse con claridad, precisión y fluidez en distintos contextos sociales o profesionales y por distintos medios, canales y soportes a su alcance, utilizando y adecuando recursos lingüísticos orales y escritos propios de la lengua castellana y, en su caso, de la lengua cooficial.
- r) Comunicarse en situaciones habituales tanto laborales como personales y sociales utilizando recursos lingüísticos básicos en lengua extranjera.
- s) Realizar explicaciones sencillas sobre acontecimientos y fenómenos característicos de las sociedades contemporáneas a partir de información histórica y geográfica a su disposición.
- t) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en su actividad laboral, utilizando las ofertas formativas a su alcance y localizando los recursos mediante las tecnologías de la información y la comunicación.
- u) Cumplir las tareas propias de su nivel con autonomía y responsabilidad, empleando criterios de calidad y eficiencia en el trabajo asignado y efectuándolo de forma individual o como miembro de un equipo.
- v) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en su ámbito de trabajo, contribuyendo a la calidad del trabajo realizado.
- w) Asumir y cumplir las medidas de prevención de riesgos y seguridad laboral en la realización de las actividades laborales evitando daños personales, laborales y ambientales.
- x) Cumplir las normas de calidad, de accesibilidad universal y diseño para todos que afectan a su actividad profesional.

- y) Actuar con espíritu emprendedor, iniciativa personal y responsabilidad en la elección de los procedimientos de su actividad profesional.
- z) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación.

### **4.3. OBJETIVOS GENERALES**

Los objetivos generales de este ciclo formativo son los siguientes:

- a) Reconocer las aplicaciones y condicionantes de materiales e instalaciones de lavado y mantenimiento asociándolas a cada elemento de menaje para lavar utillaje y equipos en condiciones higiénico sanitarias.
- b) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, almacenamiento de mercancías, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos básicos de pre elaboración y/o regeneración.
- c) Analizar técnicas culinarias sencillas, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones.
- d) Identificar procedimientos de terminación y presentación de elaboraciones sencillas de cocina relacionándolas con las características básicas del producto final para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.
- e) Analizar las técnicas de servicio en cocina relacionándolas con los procesos establecidos para la satisfacción del cliente para colaborar en la realización del servicio.
- f) Distinguir métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.
- g) Caracterizar los distintos tipos de servicios de alimentos y bebidas relacionándolos con los procesos establecidos y el tipo de cliente para colaborar en el servicio.
- h) Diferenciar las preparaciones culinarias y las técnicas asociadas, propias del bar-restaurante y de los servicios de catering, aplicando los protocolos propios de su elaboración y conservación para realizar procesos de preparación y presentación de elaboraciones sencillas.
- i) Caracterizar las actividades de servicio y atención al cliente aplicando las normas de protocolo según situación e instrucciones recibidas para asistir en las actividades de atención al cliente.
- j) Analizar el procedimiento de atención de sugerencias y reclamaciones de los clientes reconociendo los contextos y responsabilidades implicadas para atención y comunicar quejas y sugerencias.
- k) Comprender los fenómenos que acontecen en el entorno natural mediante el conocimiento científico como un saber integrado, así como conocer y aplicar los

métodos para identificar y resolver problemas básicos en los diversos campos del conocimiento y de la experiencia.

- l) Desarrollar habilidades para formular, plantear, interpretar y resolver problemas aplicar el razonamiento de cálculo matemático para desenvolverse en la sociedad, en el entorno laboral y gestionar sus recursos económicos.
- m) Identificar y comprender los aspectos básicos de funcionamiento del cuerpo humano y ponerlos en relación con la salud individual y colectiva y valorar la higiene y la salud para permitir el desarrollo y afianzamiento de hábitos saludables de vida en función del entorno en el que se encuentra.
- n) Desarrollar hábitos y valores acordes con la conservación y sostenibilidad del patrimonio natural, comprendiendo la interacción entre los seres vivos y el medio natural para valorar las consecuencias que se derivan de la acción humana sobre el equilibrio medioambiental.
- ñ) Desarrollar las destrezas básicas de las fuentes de información utilizando con sentido crítico con las tecnologías.

#### **4.4. CONTRIBUCIÓN DEL MÓDULO EN COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES Y OBJETIVOS GENERALES**

El módulo de atención al cliente contribuye en las siguientes competencias profesionales, personales y sociales:

- k) Asistir en las actividades de servicio y atención al cliente, teniendo en cuenta las instrucciones recibidas, el ámbito de la ejecución y las normas establecidas.
- l) Atender y comunicar las posibles sugerencias y reclamaciones efectuadas por los clientes en el ámbito de su responsabilidad, siguiendo las normas establecidas.
- o) Obtener y comunicar información destinada al autoaprendizaje y a su uso en distintos contextos de su entorno personal, social o profesional mediante recursos a su alcance y los propios de las tecnologías de la información y de la comunicación.
- q) Comunicarse con claridad, precisión y fluidez en distintos contextos sociales o profesionales y por distintos medios, canales y soportes a su alcance, utilizando y adecuando recursos lingüísticos orales y escritos propios de la lengua castellana y, en su caso, de la lengua cooficial.
- t) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en su actividad laboral, utilizando las ofertas formativas a su alcance y localizando los recursos mediante las tecnologías de la información y la comunicación.
- v) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en su ámbito de trabajo, contribuyendo a la calidad del trabajo realizado.
- y) Actuar con espíritu emprendedor, iniciativa personal y responsabilidad en la elección de los procedimientos de su actividad profesional.
- z) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad

profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación.

El módulo de atención al cliente contribuye en los siguientes objetivos generales:

- i) Caracterizar las actividades de servicio y atención al cliente aplicando las normas de protocolo según situación e instrucciones recibidas para asistir en las actividades de atención al cliente.
- j) Analizar el procedimiento de atención de sugerencias y reclamaciones de los clientes reconociendo los contextos y responsabilidades implicadas para atención y comunicar quejas y sugerencias.
- k) Comprender los fenómenos que acontecen en el entorno natural mediante el conocimiento científico como un saber integrado, así como conocer y aplicar los métodos para identificar y resolver problemas básicos en los diversos campos del conocimiento y de la experiencia.
- m) Identificar y comprender los aspectos básicos de funcionamiento del cuerpo humano y ponerlos en relación con la salud individual y colectiva y valorar la higiene y la salud para permitir el desarrollo y afianzamiento de hábitos saludables de vida en función del entorno en el que se encuentra.
- n) Desarrollar hábitos y valores acordes con la conservación y sostenibilidad del patrimonio natural, comprendiendo la interacción entre los seres vivos y el medio natural para valorar las consecuencias que se derivan de la acción humana sobre el equilibrio medioambiental.
- ñ) Desarrollar las destrezas básicas de las fuentes de información utilizando con sentido crítico con las tecnologías.

## **5. RESULTADOS DE APRENDIZAJE DEL MÓDULO**

Los resultados de aprendizaje de este módulo son:

- i) Caracterizar las actividades de servicio y atención al cliente aplicando las normas de protocolo según situación e instrucciones recibidas para asistir en las actividades de atención al cliente.
- j) Analizar el procedimiento de atención de sugerencias y reclamaciones de los clientes reconociendo los contextos y responsabilidades implicadas para atención y comunicar quejas y sugerencias.
- k) Comprender los fenómenos que acontecen en el entorno natural mediante el conocimiento científico como un saber integrado, así como conocer y aplicar los métodos para identificar y resolver problemas básicos en los diversos campos del conocimiento y de la experiencia.
- m) Identificar y comprender los aspectos básicos de funcionamiento del cuerpo humano y ponerlos en relación con la salud individual y colectiva y valorar la higiene y la salud para permitir el desarrollo y afianzamiento de hábitos saludables de vida en función del entorno en el que se encuentra.

- n) Desarrollar hábitos y valores acordes con la conservación y sostenibilidad del patrimonio natural, comprendiendo la interacción entre los seres vivos y el medio natural para valorar las consecuencias que se derivan de la acción humana sobre el equilibrio medioambiental.
- ñ) Desarrollar las destrezas básicas de las fuentes de información utilizando con sentido crítico con las tecnologías.

## 6. CONTENIDOS DEL MÓDULO

- Atención al cliente:
  - El proceso de comunicación. Agentes y elementos que intervienen.
  - Barreras y dificultades comunicativas.
  - Comunicación verbal: Emisión y recepción de mensajes orales.
  - Motivación, frustración y mecanismos de defensa. Comunicación no verbal.
  - Empatía y receptividad.
  
- Venta de productos y servicios:
  - Actuación del vendedor profesional.
  - Exposición de las cualidades de los productos y servicios.
  - El vendedor. Características, funciones y actitudes. Cualidades y aptitudes para la venta y su desarrollo.
  - El vendedor profesional: modelo de actuación. Relaciones con los clientes.
  - Técnicas de venta.
  - Servicios postventa.
  - Aspectos relevantes de la Ley de Ordenación del Comercio Minorista.
  
- Información al cliente:
  - Roles, objetivos y relación cliente-profesional.
  - Tipología de clientes y su relación con la prestación del servicio.
  - Atención personalizada como base de la confianza en la oferta de servicio.
  - Necesidades y gustos del cliente, así como criterios de satisfacción de los mismos.
  - Objeciones de los clientes y su tratamiento.
  - Parámetros clave que identificar para la clasificación del artículo recibido.  
Técnicas de recogida de los mismos.
  - Documentación básica vinculada a la prestación de servicios.

- Tratamiento de reclamaciones
- Técnicas utilizadas en la actuación ante reclamaciones. Gestión de reclamaciones. Alternativas reparadoras. Elementos formales que contextualizan una reclamación.
- Documentos necesarios o pruebas en una reclamación. Procedimiento de recogida de las reclamaciones.
- Utilización de herramientas informáticas de gestión de reclamaciones.

## 7. TEMPORALIZACIÓN

### PRIMERA EVALUACIÓN

Del 12 de septiembre al 20 de diciembre de 2024

| UNIDAD DE TRABAJO                          | TÍTULO  | R.A. | HORAS PREVISTAS |
|--|---|------|-----------------|
| 1  | Comunicación e información básica en restauración | 1    | 13              |
| 2  | El cliente. El centro de nuestra actividad        | 2    | 13              |
| SESIONES DEDICADAS A PRUEBAS DE EVALUACIÓN |   |      | 4               |
| TOTAL DE SESIONES PREVISTAS                |   |      | 30              |

### SEGUNDA EVALUACIÓN

Del 8 de enero al 4 de abril de 2025

| UNIDAD DE TRABAJO                          | TÍTULO                              | R.A. | HORAS PREVISTAS |
|--|-------------------------------------|------|-----------------|
| 3  | El proceso de venta en restauración | 3    | 12              |
| HORAS DUALIZADAS EN LA EMPRESA             |                                     | 1    | 18              |
| SESIONES DEDICADAS A PRUEBAS DE EVALUACIÓN |                                     |      | 4               |
| TOTAL DE SESIONES PREVISTAS                |                                     |      | 34              |

Durante el segundo trimestre está programada la realización de la parte DUAL del módulo en la empresa convenida para tal fin. El grupo clase se dividirá en dos turnos. El primer grupo realizará dicho periodo del 9 al 31 de enero y el segundo grupo del 3 al 26 de febrero; constituyendo un total de 17 días lectivos cada grupo.

Las actividades planteadas para realizar en la empresa correspondiendo al 10% de los RA del módulo.

### PRIMERA EVALUACIÓN ORDINARIA

Días 28 y 29 de mayo

| UNIDAD DE TRABAJO                          | TÍTULO                              | R.A. | HORAS PREVISTAS |
|--|-------------------------------------|------|-----------------|
| 4  | Sugerencias, quejas y reclamaciones | 4    | 12              |
| SESIONES DEDICADAS A PRUEBAS DE EVALUACIÓN |                                     |      | 4               |
| TOTAL DE SESIONES PREVISTAS                |                                     |      | 16              |

### SEGUNDA EVALUACIÓN ORDINARIA

Días 18 y 19 de junio

Durante este periodo de tiempo se realizarán actividades de repaso y refuerzo de contenidos. Así como actividades de recuperación y pruebas de evaluación.

Esta temporalización podría sufrir algunas modificaciones durante el curso.



## **8. METODOLOGÍA DEL MÓDULO**

El desarrollo de metodología de las diferentes Unidades de Trabajo del módulo de atención al cliente se realizará de la siguiente forma:

- El docente expondrá los diferentes contenidos siguiendo el esquema de cada Unidad de Trabajo. El alumnado recibirá impresa toda la documentación necesaria para superar dicha parte teórica, además todo este material se subirá a Google Classroom, Google Drive, Moodle o cualquier otra plataforma digital para que los alumnos y alumnas puedan posteriormente recurrir a él siempre que les haga falta en caso de pérdida de alguno de los bloques o actividades propuestas.
- Una vez terminada la parte teórica el docente realizará diferentes actividades y pruebas que ayudarán al alumnado a reforzar los conceptos adquiridos durante las clases teóricas, además de afianzar las explicaciones que les serán necesarias para poder realizar posteriormente las prácticas del módulo.
- El docente gracias a las actividades descritas en el punto anterior podrá comprobar los conocimientos generales del aula, pudiendo reforzar así aquellos conceptos que puedan ser más difíciles de adquirir o aplicar por parte del alumnado.
- Al finalizar cada unidad de trabajo el docente realizará una prueba tipo test semejante a otras realizadas los días anteriores con la finalidad de comprobar y evaluar los conceptos adquiridos durante ese periodo de tiempo.

## **9. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD**

Como medida para facilitar la permanencia de los alumnos y alumnas en el sistema educativo y ofrecerles mayores posibilidades para su desarrollo personal y profesional. La LO 8/2013 DE 9 DE DICIEMBRE para la mejora de la Calidad educativa, en su apartado 3 del art único, introduce el apartado 10 en el art. 3 de LO 2/2006 de 3 de mayo de Educación, en la que se crean los Ciclos de formación profesional básica dentro de la Formación Profesional del sistema educativo.

A los alumnos que presenten necesidades de apoyo educativo se les realizarán adaptaciones curriculares significativas y se dotará de la colaboración de profesores de apoyo.

El RD 127/2014 de 28 de febrero en el que se regulan los aspectos específicos de la FPB apunta que la formación profesional básica se organiza de acuerdo con el principio de atención a la diversidad de alumnos/as y su carácter de oferta obligatoria. Las medidas de atención a la diversidad estarán orientadas a responder a las necesidades educativas concretas de los alumnos/as y a la consecución de resultados de aprendizaje vinculados a las competencias profesionales del título y se responderá al derecho de una educación inclusiva que les permita alcanzar dichos objetivos y su titulación correspondiente, según lo establecido en la normativa vigente en materia de derechos de las personas con discapacidad y de su inclusión social.

Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional.

## Artículo 15. Atención a las diferencias individuales.

1. Las administraciones responsables de cada oferta fomentarán la equidad e inclusión, la igualdad de oportunidades y la no discriminación en la formación profesional a lo largo de la vida laboral, adoptando al efecto las medidas de flexibilización y las alternativas metodológicas de accesibilidad al currículo, de adaptación temporal y diseño universal que sean necesarias para conseguir que toda persona pueda acceder a una formación profesional de calidad a lo largo de la vida laboral en igualdad de oportunidades en todos y cada uno de los Grados previstos en el Sistema de Formación Profesional.

2. Se entenderá por personas con necesidades específicas de apoyo educativo o formativo aquellas que, con independencia de que estas tengan su origen en condiciones personales, sociales o de cualquier otro tipo, generen la necesidad de una atención diferente a la ordinaria durante su formación para que las personas puedan alcanzar las competencias profesionales y para la empleabilidad previstas en cada acción formativa.

3. La atención diferenciada que requieran determinadas personas se rige por:

a) Los principios de normalización, inclusión y accesibilidad.

b) La adaptación de condiciones facilitadoras de la adquisición de los aprendizajes y de las evaluaciones a las necesidades precisadas de apoyo formativo.

4. Corresponde a las administraciones competentes en cada caso disponer los medios necesarios para que puedan alcanzar los objetivos establecidos en términos de resultados de aprendizaje y adquirir las competencias profesionales correspondientes. 5. Las administraciones establecerán un porcentaje de plazas reservadas para personas con discapacidad, que no podrá ser inferior al cinco por ciento de la oferta de plazas.

## **10. EVALUACIÓN**

### **10.1. CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

Los criterios de evaluación de este módulo están recogidos en el punto 5 de la presente programación.

### **10.2. EVALUACIÓN FORMACIÓN DUAL**

Según lo establecido en la orden EFD/659/2024, de 25 de junio, la evaluación de los resultados de aprendizaje que se incluyan total o parcialmente en el periodo de formación en empresa u organismo equiparado será coordinada entre todos los actores implicados y se ajustará a lo específicamente establecido en el artículo 163 del Real Decreto 659/2023, de 18 de julio. En todo caso, la decisión final sobre la evaluación y calificación de cada módulo profesional será responsabilidad última de la docente, tomando como referencia la globalidad del módulo. En caso de que se produjera una discrepancia entre el criterio de la docente y la empresa u organismo equiparado determinante para la superación o no del módulo y, en su caso, del ciclo, se dará traslado al departamento de familia profesional que, de manera colegiada, resolverá en un sentido u otro.

El tutor de empresa emitirá un informe motivado e individualizado del periodo de formación en empresa, de acuerdo con el modelo del anexo IV-B, que formará parte del expediente de evaluación

del alumnado.

El equipo docente podremos adoptar la decisión de que un o una estudiante no se incorpore al periodo de formación en empresa u organismo equiparado durante el primer curso, cuando la trayectoria del o de la estudiante sea incompatible con el aprovechamiento del periodo de formación en empresa. En tal circunstancia, dicho alumnado desarrollará el primer curso completo en el centro educativo y realizará, durante dicho periodo, actividades complementarias y/o de refuerzo de los resultados de aprendizaje no vinculados a la empresa. Será evaluado del módulo y la calificación será provisional hasta que no desarrolle el periodo en 2.º curso, con los resultados de aprendizaje de 1.º y 2.º.

## ANEXO V-B Documento de evaluación del periodo de formación en empresa u organismo equiparado

| CENTRO EDUCATIVO   | DOCUMENTO DE EVALUACIÓN<br>Resultados de aprendizaje en periodos de formación en empresa u organismo equiparado<br>Régimen _____ (general / intensivo)<br>Fecha _____ / Curso 20.../20...<br>Curso 1º (...) o 2º (...) |              |                                  |  |                                      |         |              |
|--|--|--------------|----------------------------------|--|--------------------------------------|---------|--------------|
| Ciclo formativo / Curso de especialización                     |  |              |                                  |  |                                      | Código: |              |
| Alumno o Alumna  |  |              |                                  | Correo electrónico:  | Teléfono:                            |         |              |
| Centro de formación  |  |              |                                  | Correo electrónico:  | Código:                              |         |              |
| Tutor o tutora del centro de formación                         |  |              |                                  | Correo electrónico:  | Teléfono:                            |         |              |
| Empresa  |  |              |                                  | Correo electrónico:  | CIF:                                 |         |              |
| Tutor o tutora de empresa                                      |  |              |                                  | Correo electrónico:  | Teléfono:                            |         |              |
| Requiere medidas/adaptaciones extraordinarias por discapacidad | SÍ   | Especificar: |                                  |  | Requiere autorización extraordinaria | SÍ      | Especificar: |
|  | NO   |              |                                  |  |                                      | NO      |              |
| Intervalo de formación   | Diario   | Semanal      | Mensual                          | Otros  | Varias empresas                      |         |              |
| PERIODOS DE FORMACIÓN EN EMPRESA                               | Calendario y horario Periodo __: _____<br>Calendario y horario Periodo __: _____<br>Calendario y horario Periodo __: _____<br>Calendario y horario Periodo __: _____   |              |                                  |  |                                      |         |              |
| TOTAL HORAS  | Calendario y horario Periodo __: _____<br>Calendario y horario Periodo __: _____   |              |                                  |  |                                      |         |              |
| Módulo profesional y código                                    | Resultados de Aprendizaje  | Superado     | No superado                      | Motivación de la valoración general de la adquisición de los resultados de aprendizaje y las competencias para la empleabilidad (capacidad de integración, trabajo en grupo, puntualidad, etc. |                                      |         |              |
| (DENOMINACIÓN)   | RA 1:  |              |                                  |  |                                      |         |              |
|  | RA 2:  |              |                                  |  |                                      |         |              |
|  | RA 3:  |              |                                  |  |                                      |         |              |
|  | RA 4:  |              |                                  |  |                                      |         |              |
| (DENOMINACIÓN)   | RA 1:  |              |                                  |  |                                      |         |              |
|  | RA 2:  |              |                                  |  |                                      |         |              |
|  | RA 3:  |              |                                  |  |                                      |         |              |
|  | RA 4:  |              |                                  |  |                                      |         |              |
|  |  |              |                                  |  |                                      |         |              |
|  |  |              |                                  |  |                                      |         |              |
|  |  |              |                                  |  |                                      |         |              |
|  |  |              |                                  |  |                                      |         |              |
|  |  |              |                                  |  |                                      |         |              |
|  |  |              |                                  |  |                                      |         |              |
| Sello  |  |              | Fdo.: Tutor/a Dual de la empresa |  |                                      |         |              |

### 10.3. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Los criterios de calificación para este módulo son los siguientes:

- Se calificará individualmente a cada alumno o alumna para determinar cómo se han asimilado los objetivos específicos de cada unidad de trabajo. La valoración se realizará con una puntuación de uno a diez.
- Se considerarán válidas todas las calificaciones con una puntuación igual o superior a cinco.
- No presentarse a una prueba o examen se considerará como no presentado y su valoración será un uno, para poder ser utilizada a la hora de calcular el cómputo final de la suma de cada una de las notas de cada actividad realizada por el alumnado. En caso de fuerza mayor se acordará otro día para realizar la prueba con aquel alumno o alumna que lo precise, tras justificar su ausencia.
- No realizar las entregas de las tareas o trabajos programados por el docente será valorado como no presentado, y se calificará solo con un uno. Dichas actividades deberán entregarse dentro de la fecha límite acordada en el aula, y no se permitirá su entrega pasado ese día.

La realización de las tareas y trabajos atenderá a los siguientes criterios de evaluación para poder determinar su calificación de forma positiva o negativa:

- a) La tarea se ha desarrollado de forma correcta atendiendo a las indicaciones y directrices previas realizadas por el docente.
- b) La entrega de la tarea se realiza dentro de los límites de tiempo establecidos por el docente.
- c) La calidad de la presentación y acabado de cada tarea se corresponden a los estándares exigidos por el docente.
- d) Se valorará positivamente la iniciativa de alumnado a la hora de aportar nuevas ideas, documentación, material y ejemplos que complementen las tareas solicitadas por el docente.

Periódicamente, se intentará comunicar al alumnado información sobre su situación académica (calificaciones, faltas de asistencia, trabajos pendientes, etc.). Con la finalidad de motivarlos y que intenten superar ciertos límites antes de la calificación final de cada evaluación.

Las tareas, pruebas y exámenes realizados se valorarán de la siguiente forma:

- Se valorará con un 90% el desarrollo teórico del módulo, como pueden ser los exámenes y pruebas en el aula.
- Se valorará con un 10% el desarrollo y la entrega de las tareas, actividades y otros trabajos establecidos por el docente.

Ambas partes (teoría y tareas) deberán ser superadas al menos con un cinco para que se les pueda hacer media.

En el caso de que el docente otorgue una segunda oportunidad para superar alguna prueba o examen durante la evaluación que se encuentre en vigencia, la calificación máxima que recibirá el alumnado será 6'5 puntos.

Todas las pruebas o exámenes deberán realizarse en absoluto silencio y sin la presencia de ningún dispositivo digital en el aula, tan sólo estarán permitidos aquellos elementos que el docente considere oportunos como pueden ser folios en blanco, un lápiz o un bolígrafo. Cualquier indicio de que el alumnado esté copiando, difundiendo información o utilizando cualquier dispositivo electrónico dentro del aula, será razón más que justificada para que se le retire la prueba o el examen y se le aplique un valor numérico de un punto en esa calificación.

Se recomendará al alumnado que controle sus faltas de asistencia en cada evaluación, porque no participar en ciertas tareas que se realizarán en el aula supondrá una valoración negativa de las mismas, y en el caso de no superar el mínimo establecido podrá suspender el módulo, debido a que no se podrá valorar el total de sus actividades correctamente. Por otra parte, se ruega a los estudiantes que no puedan asistir a esas horas lectivas que justifiquen sus ausencias, siempre que sea posible el docente tendrá en cuenta aquellas que sean muy justificadas o de fuerza mayor.

#### **10.4. RECUPERACIÓN DEL MÓDULO**

Evaluación extraordinaria (recuperaciones):

El alumnado con alguna evaluación pendiente podrá intentar recuperar dicho examen o prueba práctica en el periodo de tiempo comprendido entre el 30 de mayo al 18 de junio de 2025.

#### **11. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES**

- Visita a panificadora (Septi o El Molino).
- Visita a pastelería (La Campanita o La Cibeles)
- Visita a una gran superficie (Carrefour o Mercadona).
- Repoblación de los montes de Ceuta (Guía Ceuta te enseña).
- “Ceuta desde el mar” (Guía Ceuta te enseña).
- Charla “Descubre. No bloquees tu salud mental” (Guía Ceuta te enseña).
- Charla “Leemos etiquetas” (Guía Ceuta te enseña).

#### **12. BIBLIOGRAFÍA**

- María Palomo Martínez. “Atención al Cliente Segunda Edición 2023”. Editorial Paraninfo.
- Jordi García Costejà. “Presentación y Venta de Productos de Panadería y Pastelería”. Editorial Síntesis.
- José Torres Barzabal “Cocina y Restauración. Volumen II: Servicio”. Editorial Síntesis.

### 13. ANEXO PROGRAMA DE FORMACIÓN DUAL DEL MÓDULO

#### PROGRAMA DE FORMACIÓN - MÓDULOS PROFESIONALES DEL CICLO FORMATIVO RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN. DUALIZACIÓN

| MÓDULO FORMATIVO: ATENCIÓN AL CLIENTE |    |                         |    | CURSO: 1FBP   |  |         |
|---------------------------------------|----|-------------------------|----|---------------|--|---------|
| HORAS CURRÍCULO                       | 18 | HORAS EN LA EMPRESA     | 36 | Secuenciación | 3 semanas  |         |
|                                       |    |                         |    | Fechas        | Del 9 al 29 de enero de 2025<br>Del 3 al 21 de febrero de 2025 |         |
| RESULTADOS DE APRENDIZAJE             |    | CRITERIOS DE EVALUACIÓN |    |               | Centro   | Empresa |
| RA1                                   |    | a), b), e), f)          |    |               | 90%  | 10%     |
|                                       |    |                         |    |               |  |         |
|                                       |    |                         |    |               |  |         |
|                                       |    |                         |    |               |  |         |

#### RELACIÓN DE ACTIVIDADES A REALIZAR EN EMPRESA. DUALIZACIÓN

| MÓDULO: ATENCIÓN AL CLIENTE  |                           |     |     | Curso: 1FBP<br>Año académico: 2024 / 2025 |     |     |     |     |
|--|---------------------------|-----|-----|---|-----|-----|-----|-----|
| ACTIVIDADES EMPRESA  | Resultados de Aprendizaje |     |     |   |     |     |     |     |
|  | RA1                       | RA2 | RA3 | RA4                                       | RA5 | RA6 | RA7 | RA8 |
| Actividad 1:<br><br>Adaptar adecuadamente la actitud y discurso a la situación de la que se parte. | X                         |     |     |   |     |     |     |     |

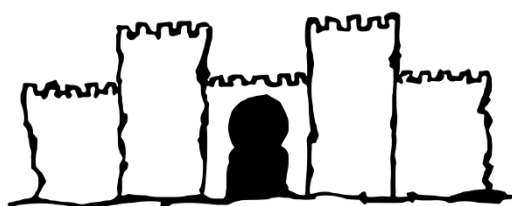
|   |          |  |  |  |  |  |  |  |
|---|----------|--|--|--|--|--|--|--|
| <p>Actividad 2:</p> <p>Pedir aclaraciones, solicitar información, pedir a alguien que repita y otros.</p>       | <p>x</p> |  |  |  |  |  |  |  |
| <p>Actividad 3:</p> <p>Responder a una pregunta de fácil solución, utilizando el léxico comercial adecuado.</p> | <p>x</p> |  |  |  |  |  |  |  |

RA1 - Atiende a posibles clientes, reconociendo las diferentes técnicas de comunicación.



**PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA**

# **PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA**



**I.E.S. ALMINA**  
C • E • U • T • A

**ÁREA / MATERIA / MÓDULO  
PROCESOS BÁSICOS  
DE PANADERÍA**

|                     |   |
|---------------------|---|
| <b>DEPARTAMENTO</b> | <b>INDUSTRIAS ALIMENTARIAS</b>  |
| <b>PROFESOR/A</b>   | <b>MARÍA JOSÉ FUENTES GARCÍA</b>  |
| <b>NIVEL</b>        | <b>2º FORMACIÓN PROFESIONAL<br/>BÁSICA EN ACTIVIDADES DE<br/>PANADERÍA Y PASTERERÍA</b> |

**CURSO ACADÉMICO 2024 / 2025**  
**CÓDIGO 3007**

**Perfil profesional:**

**Competencia general del ciclo.**

La competencia general del título consiste en recibir materias primas, preelaborar y

elaborar productos básicos de panadería, presentarlos para su venta y dispensarlos, aplicando los protocolos básicos establecidos, las normas de higiene alimentaria, prevención de riesgos laborales, protección medioambiental correspondientes, y comunicándose de forma oral y escrita en lengua castellana y en su caso en lengua cooficial propia, así como en alguna lengua extranjera.

#### ○ **Competencia profesional.**

**Las competencias profesionales, personales, sociales y las competencias para el aprendizaje permanente de este título son las que se relacionan a continuación:**

- a) Realizar tareas básicas de recepción y preparación de materias primas y productos auxiliares para la elaboración de productos de panadería y pastelería, evitando daños y controlando el ritmo del proceso.
- b) Preparar la zona de trabajo (mesas, maquinaria y utensilios) y suministrar las materias primas requeridas.
- c) Reponer, siguiendo instrucciones, géneros y materias primas, en las zonas de preelaboración y elaboración de productos básicos de panadería y pastelería.
- d) Regenerar productos conservados de panadería y pastelería, utilizando las técnicas adecuadas de descongelación, entre otras.
- e) Realizar preelaboraciones y elaboraciones complejas de panadería, bollería y pastelería, siguiendo instrucciones y aplicando las técnicas de manipulación de materias primas.
- f) Conservar preelaboraciones y elaboraciones de panadería, bollería y pastelería, utilizando distintos métodos, tales como refrigeración y envase al vacío, entre otros, garantizando su posterior regeneración y uso.
- g) Envasar, embalar y etiquetar y colocar dispositivos de seguridad productos de panadería y pastelería destinados a la venta, manejando máquinas y equipos adecuados.
- h) Presentar de forma atractiva los productos acabados de panadería, bollería y pastelería para facilitar su promoción, venta y responder a imagen de la empresa, utilizando criterios comerciales y otras indicaciones.
- i) Atender a clientes durante la venta o en cualquier otro momento, siguiendo el procedimiento y los protocolos establecidos.
- j) Comunicar al superior las disfunciones y anomalías observadas en el funcionamiento de equipos y utillajes, utilizando fichas u otros procedimientos de comunicación establecidos.
- k) Obtener y comunicar información destinada al auto aprendizaje y a su uso en distintos contextos de su entorno personal, social o profesional mediante recursos a su alcance y los propios de las tecnologías de la información y de la comunicación.
- l) Resolver problemas predecibles relacionados con su entorno físico, social, personal y productivo, utilizando el razonamiento científico y los elementos proporcionados por las ciencias aplicadas y sociales.
- m) Actuar de forma saludable en distintos contextos cotidianos que favorezcan el desarrollo personal y social, analizando hábitos e influencias positivas para la salud humana.
- n) Valorar actuaciones encaminadas a la conservación del medio ambiente, diferenciado las consecuencias de las actividades cotidianas que pueda afectar al equilibrio del mismo.
- o) Actuar con respeto y sensibilidad hacia la diversidad cultural, el patrimonio histórico artístico y las manifestaciones culturales y artísticas, apreciando su uso y disfrute como fuente de enriquecimiento personal y social.
- p) Resolver problemas predecibles relacionados con su entorno físico, social, personal y productivo, utilizando el razonamiento científico y los elementos proporcionados por las ciencias aplicadas y sociales.
- q) Comunicarse con claridad, precisión y fluidez en distintos contextos sociales

- o profesionales y por distintos medios, canales y soportes a su alcance, utilizando y adecuando recursos lingüísticos orales y escritos propios de la lengua castellana y, en su caso, de la lengua cooficial.
- r) Comunicarse en situaciones habituales tanto laborales como personales y sociales, utilizando recursos lingüísticos básicos en lengua extranjera.
  - s) Realizar explicaciones sencillas sobre acontecimientos y fenómenos característicos de las sociedades contemporáneas a partir de información histórica y geográfica a su disposición.
  - t) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en su actividad laboral, utilizando las ofertas formativas a su alcance y localizando los recursos mediante las tecnologías de la información y la comunicación.
  - u) Cumplir las tareas propias de su nivel con autonomía y responsabilidad, empleando criterios de calidad y eficiencia en el trabajo asignado y efectuándolo de forma individual o como miembro de un equipo.
  - v) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en su ámbito de trabajo, contribuyendo a la calidad del trabajo realizado.
  - w) Asumir y cumplir las medidas de prevención de riesgos y seguridad laboral en la realización de las actividades laborales, evitando daños personales, laborales y ambientales.
  - x) Cumplir las normas de calidad, de accesibilidad universal y diseño para todos que afectan a su actividad profesional.
  - y) Actuar con espíritu emprendedor, iniciativa personal y responsabilidad en la elección de los procedimientos de su actividad profesional.
  - z) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.

### ● **Contextualización:**

En grupo que forma el segundo curso de Formación profesional básica en actividades de panadería y pastelería contamos con once alumnas, con edades comprendidas entre dieciséis y diecinueve años, que han superado el primer curso de este ciclo; ninguno de los once alumnos repetidores y seis alumnos que están cursando el módulo de la FCT. El hecho de conocerse entre ellos favorece su compañerismo, lo que implica buenas actitudes a la hora de trabajar en grupo.

Por lo general es un grupo que, tras su fracaso escolar es secundaria, demuestra gran interés y motivación en la parte práctica de los módulos específicos.

### ● **Objetivos generales del ciclo / Resultados del aprendizaje.**

**Los objetivos generales de este ciclo formativo son los siguientes:**

- a) Identificar y valorar las materias primas que se utilizan en la elaboración de productos de panadería y pastelería y sus aplicaciones en cada fase del proceso productivo para la realización de tareas básicas de recepción y preparación de materias primas y productos auxiliares.
- b) Realizar el mantenimiento básico de maquinaria, moldes y utillajes utilizados en la elaboración de productos de panadería y pastelería para la puesta a punto de la zona de trabajo.
- c) Aplicar las técnicas y maquinarias adecuadas según el tipo de productos preelaborados o elaborados para proceder a su conservación y posterior regeneración.
- d) Aplicar procedimientos y utilizar los equipos adecuados para etiquetar, envasar y embalar productos de panadería y pastelería.
- e) Aplicar las técnicas que se requieren para realizar preelaboraciones y elaboraciones

- de pastelería y panadería.
- f) Emplear procedimientos de registro y transmisión de información para la comunicación de disfunciones y anomalías.
  - g) Aplicar procedimientos de acabado y presentación de los productos de panadería y pastelería para su atractiva exposición y venta.
  - h) Aplicar protocolos de venta de productos de pastelería y panadería para la atención al cliente.
  - i) Reconocer las especificaciones que deben cumplir las áreas de trabajo, equipos e instalaciones para realizar las operaciones de limpieza e higiene.
  - j) Aplicar medidas higiénico-sanitarias, conociendo la normativa de seguridad alimentaria para intervenir en las operaciones de conservación, regeneración, preelaboración y elaboración de productos de panadería y pastelería.
  - k) Identificar materiales y técnicas de empaquetado, relacionándolos con el tipo de producto y la imagen de la empresa para realizar la presentación atractiva de producto.
  - l) Identificar las necesidades de los clientes y la información precisa para satisfacerlas, aplicando técnicas y protocolos de resolución de incidencias y quejas para atender a los clientes.
  - m) Comprender los fenómenos que acontecen en el entorno natural mediante el conocimiento científico como un saber integrado, así como conocer y aplicar los métodos para identificar y resolver problemas básicos en los diversos campos del conocimiento y de la experiencia.
  - n) Desarrollar habilidades para formular, plantear, interpretar y resolver problemas aplicar el razonamiento de cálculo matemático para desenvolverse en la sociedad, en el entorno laboral y gestionar sus recursos económicos.
  - o) Identificar y comprender los aspectos básicos de funcionamiento del cuerpo humano y ponerlos en relación con la salud individual y colectiva y valorar la higiene y la salud para permitir el desarrollo y afianzamiento de hábitos saludables de vida en función del entorno en el que se encuentra.
  - p) Desarrollar hábitos y valores acordes con la conservación y sostenibilidad del patrimonio natural, comprendiendo la interacción entre los seres vivos y el medio natural para valorar las consecuencias que se derivan de la acción humana sobre el equilibrio medioambiental.
  - q) Desarrollar las destrezas básicas de las fuentes de información, utilizando con sentido crítico las tecnologías de la información y de la comunicación para obtener y comunicar información en el entorno personal, social o profesional.
  - r) Reconocer características básicas de producciones culturales y artísticas, aplicando técnicas análisis básico de sus elementos para actuar con respeto y sensibilidad hacia la diversidad cultural, el patrimonio histórico-artístico y las manifestaciones culturales y artísticas.
  - s) Desarrollar y afianzar habilidades y destrezas lingüísticas y alcanzar el nivel de precisión, claridad y fluidez requeridas, utilizando los conocimientos sobre la lengua castellana y, en su caso, la lengua cooficial para comunicarse en su entorno social, en su vida cotidiana y en la actividad laboral.
  - t) Desarrollar habilidades lingüísticas básicas en lengua extranjera para comunicarse de forma oral y escrita en situaciones habituales y predecibles de la vida cotidiana y profesional.
  - u) Reconocer causas y rasgos propios de fenómenos y acontecimientos contemporáneos, evolución histórica, distribución geográfica para explicar las características propias de las sociedades contemporáneas.
  - v) Desarrollar valores y hábitos de comportamiento basados en principios democráticos, aplicándolos en sus relaciones sociales habituales y en la resolución pacífica de los conflictos.
  - w) Comparar y seleccionar recursos y ofertas formativas existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida para adaptarse a las nuevas situaciones laborales y personales.

- x) Desarrollar la iniciativa, la creatividad y el espíritu emprendedor, así como la confianza en sí mismo, la participación y el espíritu crítico para resolver situaciones e incidencias tanto de la actividad profesional como de la personal.
- y) Desarrollar trabajos en equipo, asumiendo sus deberes, respetando a los demás y cooperando con ellos, actuando con tolerancia y respeto a los demás para la realización eficaz de las tareas y como medio de desarrollo personal.
- z) Utilizar las tecnologías de la información y de la comunicación para informarse, comunicarse, aprender y facilitarse las tareas laborales.
- aa) Relacionar los riesgos laborales y ambientales con la actividad laboral con el propósito de utilizar las medidas preventivas correspondientes para la protección personal, evitando daños a las demás personas y en el medio ambiente.
- bb) Desarrollar las técnicas de su actividad profesional asegurando la eficacia y la calidad en su trabajo, proponiendo, si procede, mejoras en las actividades de trabajo.
- cc) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

● **Referencia a la unidad de competencia de ciclo / Competencia relacionada con el módulo.**

Operaciones básicas de pastelería HOT414\_1 (Real Decreto 1179/2008, de 11 de julio), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UC1333\_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento interno y conservación de preelaboraciones y elaboraciones de pastelería.

UC1334\_1: Preelaborar, elaborar y presentar elaboraciones sencillas de pastelería y asistir en elaboraciones complejas.

● **Contenidos básicos del módulo.**

Duración: 245 horas.

**1. Elaboración de diferentes tipos de panes utilizando maquinaria y materias primas:**

- Materias primas.
- Maquinaria y utensilios.
- Levaduras.
- Características de las masas.
- Preparación y fermentación de las masas.
- Acabado y presentación de los panes.
- Técnicas de cocción para los panes y fritura para determinados productos de bollería.
- Fases de la elaboración del pan.
- Limpieza de maquinaria y normas higiénico-sanitarias.

**2. Elaboración de rellenos salados para panes y bollos:**

- Materias primas para el relleno.
- Maquinaria.
- Elaboración de rellenos a partir de verduras, frutos secos, productos cárnicos y escabeches, entre otros.
- Características de los rellenos.
- Técnicas de cocción.
- Control de la elaboración.
- Técnicas de conservación y envasado de los rellenos elaborados.

- Regeneración de los rellenos conservados.
- Limpieza de maquinaria y normas higiénico-sanitarias.

### **3. Elaboración y decoración de productos de bollería:**

- Materias primas.
- Puesta a punto de la maquinaria.
- Características de las masas de bollería.
- Técnicas de cocción y fritura según los productos de bollería.
- Decoraciones básicas para la presentación de los productos de bollería.
- Técnicas de conservación y envasado de los productos de bollería.
- Limpieza de maquinaria y normas higiénico-sanitarias.

### **4. Elaboración de cremas y coberturas para los productos de bollería:**

- Materias primas.
- Puesta a punto de la maquinaria.
- Características de las cremas y cobertura para los productos de bollería.
- Características de las cremas y coberturas.
- Elaboración de distintos tipos de cremas y coberturas.
- Decoraciones básicas para la presentación de los productos de bollería.
- Técnicas de conservación y envasado de los productos de bollería.
- Limpieza de maquinaria y normas higiénico-sanitarias.

### **● Unidades de Trabajo (contenidos formativos/criterios de evaluación).**

#### **Primer Bloque Temático**

U.T.1: Elaboramos pan.

U.T.2: Relleno de nuestros panes.

#### **Segundo Bloque Temático.**

U.T.3: Elaboramos bollería.

U.T.4: La dulzura interior.

#### **Tercer Bloque Temático.**

Refuerzo y ampliación

### **U.T.1: Elaboramos pan.**

#### **Introducción:**

El alumnado aprende a elaborar diferentes tipos de pan, utilizando materias primas, maquinaria y aplicando las técnicas básicas para su obtención.

#### **Criterios de evaluación:**

- a) Se han identificado y relacionado las materias primas que se utilizan en panadería con sus cualidades físicas, tales como colores y texturas, entre otras.
- b) Se ha preparado la maquinaria, utensilios y materias primas, según la ficha técnica de procedimientos para la elaboración de panes.
- c) Se ha relacionado la fermentación de las levaduras, prensada o fresca y química, entre otras, con los diferentes tipos de masas y elaboración de panes.
- d) Se han reconocido las texturas propias de las principales masas de acuerdo a estándares de idoneidad, como elasticidad, olor y color, entre otros, que se requieren para cada tipo de pan.
- e) Se ha obtenido la masa siguiendo el procedimiento establecido.
- f) Se han valorado los tiempos de reposo de las masas y la fermentación de las levaduras para la obtención de un producto que dé un resultado óptimo.

- g) Se ha dado forma a las masas para obtener el acabado y la presentación deseada del producto.
- h) Se han aplicado las técnicas de cocción adecuadas para elaborar distintos tipos de panes (pan común, panes especiales y panes semicocidos, entre otros).
- i) Se han seguido las fases de la elaboración de los tipos de panes más habituales.
- j) Se han aplicado técnicas de conservación y regeneración según la naturaleza del pan.
- k) Se han aplicado métodos y productos de limpieza para mantener a punto la maquinaria y utillaje utilizados en la elaboración de las pastas.

### **Contenidos:**

- Materias primas:
- Harinas: De trigo, integral y de fuerza, entre otras.
- Levaduras: Fresca y química.
- Edulcorantes y aditivos.
- Otras: Huevo, chocolate y azúcar para coberturas, y frutos secos, escabeches y carnes, entre otros, para los rellenos.
- Maquinaria y utensilios: Amasadora, hornos, freidoras y moldes, entre otros.
- Levaduras: Prensada y química.
- Características de las masas: Textura, elasticidad y color, entre otras.
- Preparación y fermentación de las masas.
- Formado de piezas: División. heñido y voleado.
- Acabado y presentación de los panes.
- Técnicas de cocción para los panes y fritura para determinados productos de bollería.
- Fases de la elaboración del pan.
- Limpieza de maquinaria y normas higiénico-sanitarias.

### **Actividades de enseñanza y aprendizaje:**

- a) Actividades de introducción y motivación:
  - Presentar esta Unidad de Trabajo como estudio de la elaboración del pan.
- b) Actividades de desarrollo:
  - Explicación teórica mediante el uso de las TIC en el aula polivalente y a través del libro de texto.
  - Anotación en el cuaderno por parte del alumnado de los diferentes conceptos sobre el montaje de expositores y escaparates.
  - Elaboración de diferentes recetas de panes en el aula taller atendiendo a los criterios de evaluación.
  - Mantenimiento del orden y limpieza en la zona de trabajo.
- c) Actividades de síntesis:
  - Realización de resumen y debate, así como resolver dudas.

## **U.T.2: Relleno de nuestros panes.**

### **Introducción:**

El alumnado aprende a elaborar rellenos salados aptos para su utilización posterior en productos de panadería, utilizando técnicas básicas de cocción y fritura, y utilizando géneros crudos como vegetales y frutos secos, entre otros.

### **Criterios de evaluación:**

- a) Se ha realizado el aprovisionamiento de útiles de trabajo y materias primas a partir de fichas técnicas.
- b) Se ha verificado el funcionamiento de la maquinaria y equipos y, en su caso, se ha dejado constancia escrita de las anomalías detectadas.

- c) Se han elaborado distintos tipos de rellenos según los productos utilizados (verduras, picadillos de carne y frutos secos, entre otros) y las técnicas básicas de manipulación de alimentos crudos.
- d) Se han valorado las distintas técnicas de cocción establecidas para los diversos tipos de relleno, de acuerdo a procedimientos de verificación y según requerimientos de calidad y acabado.
- e) Se ha controlado el proceso de cocción, valorando tiempos y temperaturas y aplicando procedimiento de rectificación, según las observaciones realizadas.
- f) Se han almacenado para su conservación los productos elaborados, en recipientes y equipos asignados y a temperaturas adecuadas.
- g) Se han utilizado los métodos y equipos establecidos en la regeneración de productos a temperatura de servicio.
- h) Se han aplicado métodos y productos de limpieza durante los procedimientos de elaboración y cocción para mantener a punto la maquinaria y utillaje utilizados en la elaboración de cremas y rellenos dulces y salados, valorando las normas de higiene en la elaboración de alimentos.

**Contenidos:**

- Materias primas para el relleno.
- Maquinaria.
- Elaboración de rellenos a partir de verduras, frutos secos, productos cárnicos y escabeches, entre otros.
- Características de los rellenos.
- Técnicas de cocción.
- Control de la elaboración.
- Técnicas de conservación y envasado de los rellenos elaborados.
- Regeneración de los rellenos conservados.
- Limpieza de maquinaria y normas higiénico-sanitarias.

**Actividades de enseñanza y aprendizaje:**

- a) Actividades de introducción y motivación:
  - Presentar esta Unidad de Trabajo como estudio del montaje de expositores con productos de panadería y pastelería.
- b) Actividades de desarrollo:
  - Explicación teórica mediante el uso de las TICs en el aula polivalente y a través del libro de texto.
  - Anotación en el cuaderno por parte del alumnado de los diferentes conceptos sobre el montaje de expositores.
  - Elaboración de panes rellenos en el aula taller atendiendo a los criterios de evaluación.
  - Mantenimiento del orden y limpieza en la zona de trabajo.
- c) Actividades de síntesis:
  - Realización de resumen y debate, así como resolver dudas.



### **U.T.3: Vendemos bollería.**

#### **Introducción:**

El alumnado aprende a elaborar y decorar productos de bollería, utilizando técnicas y normas básicas de productos que les hace aptos para el consumo y atractivo para la venta.

#### **Criterios de evaluación:**

- a) Se ha realizado el aprovisionamiento de útiles de trabajo y materias primas para su posterior elaboración a partir de la valoración de las fichas técnicas.
- b) Se ha verificado de forma manual el funcionamiento de la maquinaria y equipos y, en su caso, se ha informado de las anomalías detectadas.
- c) Se han reconocido las texturas propias de las principales masas para bollería de acuerdo a estándares de idoneidad, como elasticidad, olor y color, entre otros, que se requieren para cada tipo de pan.
- d) Se han valorado, de acuerdo a las técnicas básicas empleadas, los tiempos de reposo de las masas, la fermentación de las levaduras, el acabado y la presentación del producto de bollería.
- e) Se han aplicado las técnicas de cocción y fritura adecuadas para la elaboración de distintos productos de bollería (magdalenas, berlinas y ensaimadas, entre otros).
- f) Se han realizado decoraciones básicas para presentar los productos de bollería de forma más atractiva.
- g) Se han aplicado técnicas de conservación, según la naturaleza de los productos de bollería.
- h) Se han aplicado métodos y productos de limpieza para mantener a punto la maquinaria y utillaje utilizados en la elaboración de las pastas.

#### **Contenidos:**

- Materias primas.
- Puesta a punto de la maquinaria.
- Características de las masas de bollería.
- Técnicas de cocción y fritura según los productos de bollería.
- Decoraciones básicas para la presentación de los productos de bollería.
- Técnicas de conservación y envasado de los productos de bollería.
- Limpieza de maquinaria y normas higiénico-sanitarias.

#### **Actividades de enseñanza y aprendizaje:**

- a) Actividades de introducción y motivación:
  - Presentar esta Unidad de Trabajo como estudio del montaje de expositores con productos de panadería y pastelería.
- b) Actividades de desarrollo:
  - Explicación teórica mediante el uso de las TIC en el aula polivalente y a través del libro de texto.
  - Anotación en el cuaderno por parte del alumnado de los diferentes conceptos sobre el montaje de expositores.
  - Elaboración de diferentes recetas de masas de bollería en el aula taller atendiendo a los criterios de evaluación.
  - Mantenimiento del orden y limpieza en la zona de trabajo.
- c) Actividades de síntesis:
  - Realización de resumen y debate, así como resolver dudas.

### **U.T.4: La dulzura interior.**

#### **Introducción:**

El alumnado aprende a elaborar cremas y coberturas para productos de bollería, utilizando técnicas y normas básicas de producción.

### **Criterios de evaluación:**

- a) Se ha realizado el aprovisionamiento de útiles de trabajo y materias primas para su posterior elaboración a partir de la valoración de las fichas técnicas.
- b) Se ha verificado de forma manual el funcionamiento de la maquinaria y equipos y, en su caso, se ha informado de las anomalías detectadas.
- c) Se han relacionado los diversos tipos de cremas, rellenos y coberturas, según el tipo de producto y su acabado.
- d) Se han preparado los ingredientes necesarios (leche, huevo, chocolate y azúcares, entre otros) para la elaboración de distintos tipos de cremas y coberturas.
- e) Se han reconocido las texturas propias de las principales cremas y coberturas para bollería de acuerdo a estándares de idoneidad, como elasticidad, olor y color, entre otros, que se requieren para cada tipo elaboración.
- f) Se han realizado las técnicas de cocción adecuadas para la elaboración de distintas cremas y coberturas (crema pastelera, cobertura de chocolate y cobertura de azúcar, entre otras) y se han aplicado medidas correctoras para subsanar posibles errores.
- g) Se han realizado operaciones de batido, amasado y refinado, entre otras, utilizando la maquinaria adecuada.
- h) Se han realizado coberturas básicas para presentar los productos de bollería de forma atractiva.
- i) Se han aplicado técnicas de conservación y regeneración, según la naturaleza de los productos de bollería.
- j) Se han aplicado métodos y productos de limpieza para mantener a punto la maquinaria y utillaje utilizados en la elaboración de las pastas.

### **Contenidos:**

- Materias primas: Huevo, chocolate y azúcares, entre otras.
- Puesta a punto de la maquinaria.
- Características de las cremas y cobertura para los productos de bollería.
- Adecuación de las cremas y coberturas a la bollería.
- Características de las cremas y coberturas: Textura, sabor y color, entre otras.
- Elaboración de distintos tipos de cremas y coberturas: Con huevo, batidas y ligeras.
- Puntos óptimos de montado y consistencia.
- Coberturas: Glaseado, chocolate y almendras, entre otras.
- Secuencia de operaciones.
- Utilización de la maquinaria adecuada.
- Decoraciones básicas para la presentación de los productos de bollería.
- Técnicas de conservación y envasado de los productos de bollería.
- Limpieza de maquinaria y normas higiénico-sanitarias.

### **Actividades de enseñanza y aprendizaje:**

- a) Actividades de introducción y motivación:
  - Presentar esta Unidad de Trabajo como estudio del montaje de expositores con productos de panadería y pastelería.
- b) Actividades de desarrollo:
  - Explicación teórica mediante el uso de las TIC en el aula polivalente y a través del libro de texto.
  - Anotación en el cuaderno por parte del alumnado de los diferentes conceptos sobre el montaje de expositores.
  - Elaboración de diferentes recetas de rellenos y coberturas para las masas de bollería en el aula taller atendiendo a los criterios de evaluación.

- Mantenimiento del orden y limpieza en la zona de trabajo.

c) Actividades de síntesis:

- Realización de resumen y debate, así como resolver dudas.

● **Temporalización de las unidades de trabajo, horas previstas y trimestres (Se recomienda cuadro adjunto).**

**PRIMERA EVALUACIÓN**

Del 12 de septiembre al 9,10 de diciembre de 2024

| BLOQUE                                     | UNIDAD DE TRABAJO | TÍTULO                    | HORAS PREVISTAS |
|--|-------------------|---------------------------|-----------------|
| 1  | 1                 | Elaboramos pan            | 80              |
| 1  | 2                 | Relleno de nuestros panes | 30              |
| SESIONES DEDICADAS A PRUEBAS DE EVALUACIÓN |                   |                           | 6               |
| TOTAL DE SESIONES PREVISTAS                |                   |                           | 116             |

**PRIMERA EVALUACIÓN ORDINARIA**

Del 9 de enero al 2,3 de abril de 2025

| BLOQUE                                     | UNIDAD DE TRABAJO | TÍTULO              | HORAS PREVISTAS |
|--|-------------------|---------------------|-----------------|
| 2  | 3                 | Elaboramos bollería | 70              |
| 2  | 4                 | La dulzura interior | 30              |
| SESIONES DEDICADAS A PRUEBAS DE EVALUACIÓN |                   |                     | 8               |
| TOTAL DE SESIONES PREVISTAS                |                   |                     | 108             |

**SEGUNDA EVALUACIÓN ORDINARIA**

Finales de junio de 2025

| UNIDADES DE TRABAJO<br>1 / 2 / 3 | TÍTULO                | HORAS PREVISTAS |
|----------------------------------|-----------------------|-----------------|
| RECUPERACIÓN FINAL Y AMPLIACIÓN  | Refuerzo y ampliación | 21              |
| TOTAL SESIONES                   | Horas lectivas        | 245             |

● **Metodología / Criterios metodológicos.**

**Metodología específica:**

La aplicación de una estrategia metodológica en el desarrollo curricular es el elemento básico de todo proceso de enseñanza-aprendizaje. Por tanto, la forma de organizar el aprendizaje de los contenidos será determinante para lograr que los alumnos y alumnas aprendan y comprendan significativamente los contenidos de la formación profesional específica, y por tanto consigan desarrollar las capacidades profesionales.

Para ello señalaremos tres orientaciones sobre la forma de organizar el aprendizaje de los contenidos:

- Los aprendizajes de formación profesional, y en particular de las formaciones específicas, deben articularse fundamentalmente en torno a los procedimientos que tomen con referencia los procesos y métodos de producción o de prestación de servicios a los que remiten las realizaciones y el dominio profesional expresados en las unidades de competencias del perfil profesional.
- Para que el aprendizaje sea eficaz, debe establecerse una secuencia precisa entre todos los contenidos que se incluyen en el periodo de aprendizaje del módulo profesional.
- La teoría y la práctica, como elementos inseparables del lenguaje tecnológico y del proceso de enseñanza-aprendizaje, que se integran en los elementos curriculares de cada módulo, debe integrarse también en el desarrollo del currículo que realicen los

profesores y en la programación del proceso educativo adoptado en el aula.

La propuesta metodológica debe ser una secuencia ordenada de todas aquellas actividades y aquellos recursos que utiliza el profesor en la práctica educativa. Debe tener ordenación y flexibilidad para adaptarse a cada circunstancia específica. Antes de describir las actividades referidas, dentro de la propuesta metodológica hay que considerar la organización de espacios, tiempos y agrupamientos.

- a) El análisis de la organización del espacio del aula. Nos permitirá aprovechar los máximos recursos de espacio que el centro nos ofrece. Analizando las posibilidades de trabajo individual, en grupo pequeño, grupo de clase... y las diferentes posibilidades de configuración del espacio del aula: mobiliario y zonas de trabajo; así como hacer constar donde realizaremos las actividades.
- b) El estudio de la temporalización. Ajustar la actividad de enseñanza-aprendizaje al tiempo disponible es el objetivo que se perseguirá al estudiar este elemento de la propuesta educativa. Ante la variedad existente en cada grupo de alumnos, se tiene que posibilitar la realización de la actividad, sin encorsetarla, por lo que este elemento debe enfocarse teniendo en cuenta que sólo es indicativo y con carácter de flexibilidad. Debe haber un equilibrio entre las tareas individuales y de grupo. También es importante, adecuar la duración a la etapa evolutiva del alumnado, ya que esta determina el tiempo de atención de los mismos.
- c) La realización de los agrupamientos. Según constata las investigaciones en Psicología Educativa, se ha puesto de manifiesto que la interacción entre el alumnado constituye un factor muy importante, ya que favorece el desarrollo de la socialización, tienen efectos positivos en el desarrollo intelectual e incrementa la motivación. Por esto se aboga por un enfoque de organización del aula en forma de grupos cooperativos en función de los objetivos que pretendamos conseguir y con la actividad de enseñanza-aprendizaje a realizar, indicándose las técnicas de dinámica de grupo que vamos a utilizar en el desarrollo de la actividad.

La flexibilidad dependerá del número de alumnos que forman los grupos, el espacio que ocupan y la modalidad de trabajo.

- a) Gran grupo o Grupo Clase: Para exposiciones orales, gráficas o documentales y puede tener un carácter propositivo (presentación inicial de un tema) o conclusivo (síntesis final y conclusiones de un tema). Se utilizarán estos agrupamientos tanto para las clases en el aula polivalente como para el taller cuando se den explicaciones de los contenidos a desarrollar para llevar a cabo las actividades.
- b) Equipos de trabajo o Pequeño Grupo: Requieren el empleo de estrategias de indagación, se vinculan, normalmente, al tratamiento de los procedimientos y actitudes. Gracias a ellos pueden ser realizados proyectos de trabajo cooperativo en equipo y trabajo monitorizado (NEAE), tanto en aula como en taller.
- c) Trabajo individual: Se aplica también a la realización de tareas de indagación, permitiendo por tanto la reflexión personal, el trabajo autónomo, la adquisición de automatismos, el planteamiento y la resolución de problemas y la adquisición de experiencias en la búsqueda y consulta autónoma de información. Tanto en clase como en el taller.

### **Las actividades de enseñanza-aprendizaje de la propuesta metodológica:**

Son la manera activa y ordenada de llevar a cabo las propuestas metodológicas o experiencias de aprendizaje.

Las actividades que se van a realizar a lo largo de las distintas unidades de trabajo son variadas y trabajarán los diferentes contenidos del módulo con un carácter interdisciplinar.

En el aula podemos distinguir varios tipos de actividades atendiendo al papel que desempeñan en el desarrollo didáctico:

- a) Actividades de presentación-motivación, que introducen a los alumnos en el tema que se aborda en la unidad didáctica.
- b) Actividades de evaluación de los conocimientos previos. Son las que realizamos para obtener información acerca de qué saben y que procedimientos, destrezas y habilidades tienen desarrolladas el alumnado sobre un tema concreto.
- c) Actividades de desarrollo de los contenidos. Son las que permite al alumnado la adquisición de nuevos contenidos.
- d) Actividades de consolidación. En las cuales los alumnos contrastan las nuevas ideas con las previas y aplican los nuevos aprendizajes.
- e) Actividades de síntesis-resumen. Son aquellas que permiten al alumnado establecer la relación entre los distintos contenidos aprendidos, así como contrastarlos con los que él tenía.
- f) Actividades de recuperación. Son las que se programan para el alumnado que no haya alcanzado los conocimientos trabajados.
- g) Actividades de ampliación. Son las que permiten continuar construyendo conocimientos al alumnado que ha realizado de manera satisfactoria las actividades de desarrollo propuestas, y también las que no son imprescindibles en el proceso.
- h) Actividades de evaluación. Son las actividades dirigidas a la evaluación formativa y sumativa que no estuvieron cubiertas por las actividades de aprendizaje de los tipos anteriores.
- i) Actividades complementarias y extraescolares. Las actividades complementarias se realizan dentro del horario lectivo y complementan la actividad habitual del aula y pueden tener lugar dentro o fuera del Centro Educativo y están incluidas en la P.G.A. al inicio del curso y son aprobadas por el Consejo Escolar del Centro.
- j) Las actividades extraescolares se realizan fuera del horario lectivo y tendrán carácter voluntario para el alumnado.

### **Recursos didácticos:**

Cuando programamos las actividades de enseñanza-aprendizaje debemos tener en cuenta qué materiales y equipos serán los más adecuados para transmitir los contenidos y alcanzar los objetivos que pretendemos, ya que los recursos didácticos son los que vehiculizan en la práctica la actividad. Serán variados, versátiles y adecuados a las competencias profesionales que el alumnado debe desarrollar.

Podrán ser propios del centro y como recursos generales: el libro de texto, los libros disponibles en la biblioteca del centro, los diferentes medios audiovisuales y las nuevas tecnologías de la información y la comunicación (destacando el uso de internet); y como recursos específicos para el módulo todos los propios del aula taller de cocina, así como el temario propio realizado para impartir las clases.

### **Actividades de recuperación:**

Para aquellos alumnos que, en cualquiera de los ejercicios teóricos o prácticos, actividades evaluables previstas en cada Unidad de Trabajo o de la totalidad de la misma, o de cualquier evaluación parcial que no alcancen una calificación positiva, el profesor o

profesores responsables del Módulo correspondiente arbitrarán las medidas de recuperación adecuadas.

Para aquellos alumnos que no superen el módulo se efectuarán pruebas de recuperación en el mes de abril, bien siendo una prueba teórica y/o una prueba teórico-práctica, teniendo que superar ambas con un cinco como mínimo para considerar el módulo superado.

En la modalidad presencial se tendrán en cuenta todas las faltas, sean justificadas o sin justificación. Los alumnos que pierdan la condición de evaluación continuada, tienen derecho a asistir a las clases, prácticas y actividades que se realicen en el departamento.

#### ● **Actividades extraescolares y complementarias.**

El alumnado de este grupo podrá participar en las actividades extraescolares y complementarias. Debo planificar una visita a una panificadora de la ciudad, además, si el departamento de hostelería y turismo pretende realizar algún viaje de estudios donde se realicen distintas actividades vinculadas a esta familia profesional.

También están acogidos al proyecto Erasmus + para poder realizar la FCT en los países ofertados en el mismo.

#### ● **Atención a la diversidad.**

Los alumnos/as que cursen este módulo y requieran adaptaciones curriculares no significativas serán atendidos para que puedan superar todos los objetivos mínimos exigidos del módulo, proporcionándoles los medios apropiados.

En esta clase concretamente hay tres alumnas con discapacidad psíquica y una alumna con disortografía.

Debemos tener en cuenta que la “diversidad” se ha convertido en algo habitual en nuestras aulas, que los alumnos son diferentes en aptitudes, intereses, motivaciones, capacidades, ritmos de maduración, estilos de aprendizaje, experiencias, etc., y todos estos aspectos deben orientar la planificación y acción educativa.

En otro orden de cosas, el profesor de formación profesional ha de considerar que, además de tener en cuenta los conocimientos previos de los alumnos, cada alumno en particular cuenta con un nivel de adquisición de habilidades y destrezas profesionales distinto, que de alguna manera va a condicionar los nuevos aprendizajes. Esto implica que:

- Dentro del aula haya distintos ritmos de aprendizaje en la adquisición no sólo de contenidos conceptuales, sino también de desarrollo de procedimientos, destrezas y estrategias profesionales.
- La actuación docente del profesor ha de caracterizarse por una planificación y programación de la enseñanza y una intervención en el aula, tanto en los aspectos teóricos como en la parte práctica de las unidades de trabajo, que prevea esos distintos ritmos de aprendizaje y facilite al máximo la asimilación de los nuevos conocimientos y destrezas a todos y cada uno de los alumnos.

Para atender a la diversidad en nuestro IES consensuaremos un conjunto de acciones educativas que en un sentido amplio intenten prevenir y dar respuesta a las necesidades, temporales o permanentes, de todo el alumnado del centro y, entre ellos, a los que requieren una actuación específica derivada de factores personales o sociales relacionados con situaciones de desventaja sociocultural o de salud; de altas

capacidades, de compensación lingüística; de discapacidad física, psíquica, sensorial o con trastornos graves de la personalidad, de la conducta o del desarrollo; de graves retrasos o trastornos de la comunicación y del lenguaje o de cualquier otra característica que impida un adecuado acceso al aprendizaje. LOE (Ley Orgánica 2/2006 de 3 de mayo, de Educación), título II capítulo I, dedicado al alumnado con necesidad específica de apoyo educativos.

La Atención a la Diversidad, entendida como la variabilidad que existe en nuestra sociedad, debe descansar en varios principios fundamentales:

- Favorecedora de la Inclusión social.
- Basada en la reflexión conjunta y en la colaboración entre el profesorado.
- Favorecedora de la cooperación entre el profesorado y familias.
- Potenciadora de la apertura del centro al entorno y del uso de las redes de recursos sociales de la comunidad.

Las Estrategias metodológicas deberán favorecer la participación de todo el alumnado, a través de:

- Aprendizaje cooperativo como la monitorización.
- Fomento de la participación del alumnado.
- Combinar diferentes tipos de actividades: trabajo individual, exposición, búsqueda de información, trabajo en grupo...
- Desarrollo de estrategias que favorezcan la autonomía en el aprendizaje.
- Incluir la elaboración de materiales, por parte del alumno/a, como contenido de las diferentes materias.

Dentro de este apartado cobran especial relieve las actividades de refuerzo y profundización, estrechamente relacionadas con la jerarquización de contenidos previamente establecida. Las de refuerzo estarán dirigidas a aquellos alumnos que requieren una mayor intensidad didáctica con vistas a la adquisición de los contenidos básicos. Las de ampliación o profundización tienen relación con lo que se suele denominar atención a la diversidad por arriba. La diversificación de actividades exige un ambiente que posibilite una cierta autonomía en el trabajo individual o en grupo, de tal manera que permita al profesor la suficiente disponibilidad para ir ajustando las actividades y poder proporcionar la ayuda que en cada caso se requiera.

#### **Recursos didácticos:**

Es preciso usar recursos didácticos dotados de la suficiente versatilidad como para que puedan ser adaptados a diferentes situaciones de aprendizaje. La elección del libro de texto y de otros materiales curriculares debería tener en cuenta el tratamiento de la diversidad que posibilitan, especialmente en lo relativo a la propuesta de actividades. En todo caso, siempre resultará provechoso recurrir a instrumentos de apoyo alternativos y promover el uso de distintas fuentes de información.

#### **● Criterios generales de evaluación, calificación y recuperación.**

##### **Criterios de calificación:**

- Cada actividad de aprendizaje será calificada individualmente para comprobar el grado de consecución de los objetivos específicos de cada unidad de trabajo. La puntuación será de 1 a 10.
- Se consideran positivas las calificaciones iguales o superiores a cinco.
- No presentarse (salgo MUY justificadamente) a una prueba escrita será considerado como no presentado y se valorará con uno, computándose dicha nota a la suma final de

todas las notas obtenidas en cada una de las actividades de aprendizaje de la evaluación correspondiente.

- No entregar el trabajo o los trabajos mandados para casa en la fecha tope indicada (aún sea muy justificado el motivo) será considerado como no presentado y se valorará con un uno computándose en la suma final de todas las notas obtenidas en cada una de las actividades de aprendizaje de la evaluación correspondiente.
- En el caso de proceder a una expulsión de clase de un alumno por una falta grave o por la acumulación de tres faltas leves será penalizado con 3 puntos en la suma final de todas las notas obtenidas en cada una de las actividades de aprendizaje de la evaluación correspondiente.
- En las pruebas prácticas se atenderá a los siguientes criterios para su calificación positiva o negativa de cada uno de ellos y poder así determinar la nota final de la práctica:
  - a) La práctica se ha desarrollado conforme a las normas, instrucciones indicadas y a lo expuesto por el profesor en la demostración práctica precedente (si ésta ha tenido lugar).
  - b) La práctica se ha desarrollado en el tiempo razonable permitido por la temporalización de la unidad de trabajo correspondiente y/o indicado por el profesor antes de comenzar.
  - c) El grado de calidad final del trabajo realizado es el requerido por dicha práctica e indicado por el profesor.
  - d) Las herramientas, accesorios o equipos empleados han sido tratados adecuadamente y guardados limpios y ordenados en sus espacios asignados. Según las normas establecidas por el profesor y/o las de sentido común que requiera la delicadeza de lo utilizado punto no respetar esta norma se considerará falta muy grave, sobre todo al dejar descuidados herramientas o equipos delicados y/o de alto precio como que a causa de ello quedan total o parcialmente inutilizados.
  - e) La práctica se ha realizado empleando el uniforme totalmente completo, así como el espacio dónde se ha trabajado ha sido el indicado y/o asignado para tal trabajo, o el más adecuado del aula-taller.
  - f) Se han respetado las normas de seguridad y salud laboral por parte del alumno que desarrollaba la práctica.
  - g) Se han aportado ideas y resoluciones a problemas en el desarrollo de la práctica que mejoran su finalización, simplifican operaciones para su logro, o disminuyen el tiempo de ejecución. Este último criterio no podrá tener nunca carácter negativo, y de darse el caso, sí positivo.
- La actitud será también tenía muy en cuenta a la hora de determinar la calificación de una evaluación o la final del módulo. Atendiendo a lo expuesto en el apartado "Actividades", se valorará los siguientes términos:
  - a) Valoración de las actitudes:
    - Negativas
    - Intermedia
    - Positivas
    - Muy mala
    - Mejorable
    - Bien
    - Mala
    - Muy bien
    - Regular
    - Excepcional
  - b) Apoyándonos en los siguientes Criterios de Calificación a la hora de puntuar en el módulo:



- Valoraremos con un 30% la asistencia, puntualidad, actitud del alumno con respecto al módulo, compañerismo, así como el desarrollo teórico del módulo, mediante los exámenes de los temas del ciclo formativo.
- Con un 70% el desarrollo de las prácticas diarias que se realicen en las distintas unidades de trabajo y pruebas prácticas individuales que demuestren el logro de los objetivos establecidos.

### **Criterios de recuperación:**

Plan de recuperación del alumno:

Para aquellos alumnos que en cualquiera de los ejercicios teóricos o prácticos, actividades evaluables previstos en cada unidad de trabajo o de la totalidad de la misma, o de cualquier evaluación parcial que no alcancen una calificación positiva, el profesor o profesores responsables del módulo correspondiente arbitrarán las medidas de recuperación adecuadas.

En los módulos que el alumno no supere se efectuarán pruebas de recuperación en el mes de junio, bien siendo una prueba teórica y una prueba teórico- práctico, teniendo que superar ambas con un cinco como mínimo para considerar el módulo superado.

Se realizará una prueba final de recuperación en el mes de abril de carácter teórico de todo el contenido del módulo, así como una prueba teórico-práctica, teniendo que superar ambas pruebas con un mínimo de cinco para considerarle el módulo aprobado.

### **● Tratamiento de alumnos/as con este módulo pendiente.**

En este segundo curso de FP Básica de actividades de panadería y pastelería, el desarrollo de la programación de las Unidades de Trabajo de este módulo: Procesos básicos de panadería, de 245 horas lectivas, se distribuyen a lo largo de dos evaluaciones completas y una de 21 horas lectivas en las que se estudian los contenidos conceptuales y procedimentales que derivan de los objetivos mínimos exigibles. Los alumnos que no superen los objetivos mínimos exigibles y suspendan el módulo, no podrán acceder a cursar el módulo de FCT, quedándose en el centro educativo para recuperar dichos objetivos, con un horario adaptado a las necesidades de los contenidos del módulo en cuestión y realizando una prueba de evaluación de recuperación en el mes de junio.

El alumnado que supere todos los módulos de este ciclo accederá a cursar el módulo de la FCT.

### **● Materiales y recursos didácticos.**

#### **Aula polivalente:**

- Utilización de las TIC.
- Ordenadores instalados en red, sistema de proyección e internet.
- Medios audiovisuales.
- Programas informáticos de aplicación.

#### **Taller de panadería y pastelería:**

- Generadores de calor
- Servicios auxiliares de agua y energía eléctrica.
- Suelos, paredes, techos, protección de ventanas y desagües según la normativa técnico-sanitaria vigente.

- Cámaras de refrigeración, congelación y fermentación.
- Vitrinas expositoras con sistema de refrigeración e iluminación.
- Mesas de trabajo de acero inoxidable.
- Mobiliario en acero inoxidable para la guarda del utillaje.
- Batidoras, amasadoras, rellenadoras o inyectoras.
- Freidoras, hornos, baños maría y cazos eléctricos.
- Cocina con al menos dos focos de calor.
- Elaboradora de helados o mantecadora
- Balanzas de precisión y básculas.
- Carros portalatas y su correspondiente juego de latas para hornear.
- Termómetros, cronómetros, cepillos, pinceles, cuchillas, y otros útiles propios de la profesión.
- Utensilios para contener: cuencos, cubetas, bandejas, moldes...
- Utensilios para medir. Jarras medidoras.
- Utensilios para mezclar. Lenguas, espátulas...
- Utensilios para extender y cortar. Espátulas y cuchillos de diferente tamaño.
- Utensilios para escudillar. Juegos de boquillas para mangas pasteleras y mangas reutilizables y desechables.
- Aros, hilador de huevo, chinos, coladores, tamices, planchas quemadoras de azúcar (salamandra), arañas, cazos, mármol, moldes para bombones, tenedores de baño.
- Fregaderos y lavamanos.
- Batería de cocción.

#### **Taller de cocina:**

- Economato-bodega.
- Almacén para material.
- Office.
- Cuarto de basura refrigerado.
- Vestuarios de alumnos, alumnas, profesores y profesoras con taquillas.
- Sanitarios.

### ● **Actividades extraescolares.**

Realizaremos visitas a los diferentes obradores de Ceuta en la medida de lo posible en el segundo trimestre.

### ● **Seguimiento de la programación.**

Se realizará un seguimiento de la programación periódicamente por si hubiese que realizar algún tipo de modificación.

### ● **Bibliografía.**

· Libros utilizados:

M.<sup>a</sup> Pilar Carrero Casarrubios y Elena Rodríguez Crespo. “Elaboraciones de panadería y bollería”. Editorial Paraninfo.

M.<sup>a</sup> Pilar Carrero Casarrubios y Elena Rodríguez Crespo. “Panadería y pastelería salada”. Editorial Paraninfo.

· Otros enlaces de interés:

<https://www.directopaladar.com/>

<httpswww.printerest.com>

<https://m.facebook.com/story.php>

# PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA



|                        |   |
|------------------------|---|
| <b>CURSO ACADÉMICO</b> | <b>2024 - 2025</b>                            |
| <b>MÓDULO</b>          | <b>DISPENSACIÓN EN PANADERÍA Y PASTELERÍA</b> |
| <b>CÓDIGO</b>          | <b>3026</b>                                   |
| <b>NIVEL</b>           | <b>FORMACIÓN PROFESIONAL BÁSICA</b>           |
| <b>CURSO</b>           | <b>2º</b>                                     |
| <b>DEPARTAMENTO</b>    | <b>HOSTELERÍA Y TURISMO</b>                   |
| <b>CICLO FORMATIVO</b> | <b>ACTIVIDADES DE PANADERÍA Y PASTELERÍA</b>  |
| <b>PROFESORA</b>       | <b>ESTHER SÁNCHEZ GARRIDO</b>                 |

## ➤ Competencia general del ciclo

La competencia general del título consiste en recepcionar materias primas, preelaborar y elaborar productos básicos de panadería, presentarlos para su venta y dispensarlos, aplicando los protocolos básicos establecidos, las normas de higiene

alimentaria, prevención de riesgos laborales, protección medioambiental correspondientes, y comunicándose de forma oral y escrita en lengua castellana y en su caso en lengua cooficial propia así como en alguna lengua extranjera.

### ➤ **Competencia profesional**

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

- a) Realizar tareas básicas de recepción y preparación de materias primas y productos auxiliares para la elaboración de productos de panadería y pastelería, evitando daños y controlando el ritmo del proceso.
- b) Preparar la zona de trabajo (mesas, maquinaria y utensilios) y suministrar las materias primas requeridas.
- c) Reponer, siguiendo instrucciones, géneros y materias primas, en las zonas de preelaboración y elaboración de productos básicos de panadería y pastelería.
- d) Regenerar productos conservados de panadería y pastelería, utilizando las técnicas adecuadas de descongelación, entre otras.
- e) Realizar preelaboraciones y elaboraciones complejas de panadería, bollería y pastelería, siguiendo instrucciones y aplicando las técnicas de manipulación de materias primas.
- f) Conservar preelaboraciones y elaboraciones de panadería, bollería y pastelería, utilizando distintos métodos, tales como refrigeración y envase al vacío, entre otros, garantizando su posterior regeneración y uso.
- g) Envasar, embalar y etiquetar y colocar dispositivos de seguridad productos de panadería y pastelería destinados a la venta, manejando máquinas y equipos adecuados.
- h) Presentar de forma atractiva los productos acabados de panadería, bollería y pastelería para facilitar su promoción, venta y responder a imagen de la empresa, utilizando criterios comerciales y otras indicaciones.
- i) Atender a clientes durante la venta o en cualquier otro momento, siguiendo el procedimiento y los protocolos establecidos.
- j) Comunicar al superior las disfunciones y anomalías observadas en el funcionamiento de equipos y utillajes, utilizando fichas u otros procedimientos de comunicación establecidos.
- k) Obtener y comunicar información destinada al auto aprendizaje y a su uso en distintos contextos de su entorno personal, social o profesional mediante recursos a su alcance y los propios de las tecnologías de la información y de la comunicación.
- l) Resolver problemas predecibles relacionados con su entorno físico, social, personal y productivo, utilizando el razonamiento científico y los elementos proporcionados por las ciencias aplicadas y sociales.
- m) Actuar de forma saludable en distintos contextos cotidianos que favorezcan el desarrollo personal y social, analizando hábitos e influencias positivas para la salud humana.
- n) Valorar actuaciones encaminadas a la conservación del medio ambiente, diferenciado las consecuencias de las actividades cotidianas que pueda afectar al equilibrio del mismo.

- o) Actuar con respeto y sensibilidad hacia la diversidad cultural, el patrimonio histórico artístico y las manifestaciones culturales y artísticas, apreciando su uso y disfrute como fuente de enriquecimiento personal y social.
- p) Resolver problemas predecibles relacionados con su entorno físico, social, personal y productivo, utilizando el razonamiento científico y los elementos proporcionados por las ciencias aplicadas y sociales.
- q) Comunicarse con claridad, precisión y fluidez en distintos contextos sociales o profesionales y por distintos medios, canales y soportes a su alcance, utilizando y adecuando recursos lingüísticos orales y escritos propios de la lengua castellana y, en su caso, de la lengua cooficial.
- r) Comunicarse en situaciones habituales tanto laborales como personales y sociales, utilizando recursos lingüísticos básicos en lengua extranjera.
- s) Realizar explicaciones sencillas sobre acontecimientos y fenómenos característicos de las sociedades contemporáneas a partir de información histórica y geográfica a su disposición.
- t) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en su actividad laboral, utilizando las ofertas formativas a su alcance y localizando los recursos mediante las tecnologías de la información y la comunicación.
- u) Cumplir las tareas propias de su nivel con autonomía y responsabilidad, empleando criterios de calidad y eficiencia en el trabajo asignado y efectuándolo de forma individual o como miembro de un equipo.
- v) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en su ámbito de trabajo, contribuyendo a la calidad del trabajo realizado.
- w) Asumir y cumplir las medidas de prevención de riesgos y seguridad laboral en la realización de las actividades laborales, evitando daños personales, laborales y ambientales.
- x) Cumplir las normas de calidad, de accesibilidad universal y diseño para todos que afectan a su actividad profesional.
- y) Actuar con espíritu emprendedor, iniciativa personal y responsabilidad en la elección de los procedimientos de su actividad profesional.
- z) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.

## ➤ Contextualización

*El grupo de 2º de Formación Profesional Básica de pastelería y panadería, está formado por 11 alumnas, con edades comprendidas entre los 16 y los 19 años.*

*También debemos considerar que en muchos casos carecen de modelos adecuados de comportamiento (familiar, social, laboral, de ocio, tiempo libre y salud).*

*Asimismo, en muchos casos tiene baja resistencia a la frustración, así como poca*

*motivación de logro y escaso control de las situaciones y de las emociones. Es un grupo muy heterogéneo, ya que en él se encuentran jóvenes con diversas dificultades en la expresión oral, así como dos alumnas con discapacidad psíquica y una alumna con TDH.*

## ➤ **Objetivos generales del ciclo/ resultados de aprendizaje**

Los objetivos generales de este ciclo formativo son los siguientes:

- a) Identificar y valorar las materias primas que se utilizan en la elaboración de productos.  
de panadería y pastelería y sus aplicaciones en cada fase del proceso productivo para la realización de tareas básicas de recepción y preparación de materias primas y productos auxiliares.
- b) Realizar el mantenimiento básico de maquinaria, moldes y utillajes utilizados en la elaboración de productos de panadería y pastelería para la puesta a punto de la zona de trabajo.
- c) Aplicar las técnicas y maquinarias adecuadas según el tipo de productos preelaborados o elaborados para proceder a su conservación y posterior regeneración.
- d) Aplicar procedimientos y utilizar los equipos adecuados para etiquetar, envasar y embalar productos de panadería y pastelería.
- e) Aplicar las técnicas que se requieren para realizar preelaboraciones y elaboraciones de pastelería y panadería.
- f) Emplear procedimientos de registro y transmisión de información para la comunicación de disfunciones y anomalías.
- g) Aplicar procedimientos de acabado y presentación de los productos de panadería y pastelería para su atractiva exposición y venta.
- h) Aplicar protocolos de venta de productos de pastelería y panadería para la atención al cliente.
- i) Reconocer las especificaciones que deben cumplir las áreas de trabajo, equipos e instalaciones para realizar las operaciones de limpieza e higiene.
- j) Aplicar medidas higiénico-sanitarias, conociendo la normativa de seguridad alimentaria para intervenir en las operaciones de conservación, regeneración, preelaboración y elaboración de productos de panadería y pastelería.
- k) Identificar materiales y técnicas de empaquetado, relacionándolos con el tipo de producto y la imagen de la empresa para realizar la presentación atractiva de producto.
- l) Identificar las necesidades de los clientes y la información precisa para satisfacerlas, aplicando técnicas y protocolos de resolución de incidencias y quejas para atender a los clientes.
- m) Comprender los fenómenos que acontecen en el entorno natural mediante el conocimiento científico como un saber integrado, así como conocer y aplicar los métodos para identificar y resolver problemas básicos en los diversos campos del conocimiento y de la experiencia.
- n) Desarrollar habilidades para formular, plantear, interpretar y resolver problemas aplicar el razonamiento de cálculo matemático para desenvolverse en la sociedad,

en el entorno laboral y gestionar sus recursos económicos.

- o)** Identificar y comprender los aspectos básicos de funcionamiento del cuerpo humano y ponerlos en relación con la salud individual y colectiva y valorar la higiene y la salud para permitir el desarrollo y afianzamiento de hábitos saludables de vida en función del entorno en el que se encuentra.
- p)** Desarrollar hábitos y valores acordes con la conservación y sostenibilidad del patrimonio natural, comprendiendo la interacción entre los seres vivos y el medio natural para valorar las consecuencias que se derivan de la acción humana sobre el equilibrio medioambiental.
- q)** Desarrollar las destrezas básicas de las fuentes de información, utilizando con sentido crítico las tecnologías de la información y de la comunicación para obtener y comunicar información en el entorno personal, social o profesional.
- r)** Reconocer características básicas de producciones culturales y artísticas, aplicando técnicas análisis básico de sus elementos para actuar con respeto y sensibilidad hacia la diversidad cultural, el patrimonio histórico-artístico y las manifestaciones culturales y artísticas.
- s)** Desarrollar y afianzar habilidades y destrezas lingüísticas y alcanzar el nivel de precisión, claridad y fluidez requeridas, utilizando los conocimientos sobre la lengua castellana y, en su caso, la lengua cooficial para comunicarse en su entorno social, en su vida cotidiana y en la actividad laboral.
- t)** Desarrollar habilidades lingüísticas básicas en lengua extranjera para comunicarse de forma oral y escrita en situaciones habituales y predecibles de la vida cotidiana y profesional.
- u)** Reconocer causas y rasgos propios de fenómenos y acontecimientos contemporáneos, evolución histórica, distribución geográfica para explicar las características propias de las sociedades contemporáneas.
- v)** Desarrollar valores y hábitos de comportamiento basados en principios democráticos, aplicándolos en sus relaciones sociales habituales y en la resolución pacífica de los conflictos.
- w)** Comparar y seleccionar recursos y ofertas formativas existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida para adaptarse a las nuevas situaciones laborales y personales.
- x)** Desarrollar la iniciativa, la creatividad y el espíritu emprendedor, así como la confianza en sí mismo, la participación y el espíritu crítico para resolver situaciones e incidencias tanto de la actividad profesional como de la personal.
- y)** Desarrollar trabajos en equipo, asumiendo sus deberes, respetando a los demás y cooperando con ellos, actuando con tolerancia y respeto a los demás para la realización eficaz de las tareas y como medio de desarrollo personal.
- z)** Utilizar las tecnologías de la información y de la comunicación para informarse, comunicarse, aprender y facilitarse las tareas laborales.
- aa)** Relacionar los riesgos laborales y ambientales con la actividad laboral con el propósito de utilizar las medidas preventivas correspondientes para la protección personal, evitando daños a las demás personas y en el medio ambiente.  
Desarrollar las técnicas de su actividad profesional asegurando la eficacia y la calidad en su trabajo, proponiendo, si procede, mejoras en las actividades de trabajo.
- bb)** Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad,



teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

Los resultados de aprendizajes de este módulo de dispensación de p y panadería y pastelería son los siguientes:

➤ **Referencia a la unidad de competencia de ciclo / Competencia relacionada con el módulo.**

Operaciones básicas de pastelería HOT414\_1 (Real Decreto 1179/2008, de 11 de julio), que comprende las siguientes unidades de competencia:

- UC1333\_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento interno y conservación de preelaboraciones y elaboraciones de pastelería.
- UC1334\_1: Preelaborar, elaborar y presentar elaboraciones sencillas de pastelería y asistir en elaboraciones complejas.

➤ **Contenidos básicos del módulo.**

Duración: 165 horas.

**Contenidos básicos**

Montaje de expositores, elementos atractivos y de animación en puntos destinados a la venta de productos de panadería y pastelería:

- Fases de proceso de montaje
- Tipos de góndolas y expositores para el montaje de productos.
- Zonas frías y calientes para distribución de los productos.
- Diseño y decoración de los puntos de venta.
- Mobiliario y elementos promocionales en los puntos de venta.
- Normas de seguridad y prevención de riesgos laborales.

Colocación de productos de panadería y pastelería en mostradores, escaparates y expositores:

- Concepto y función del mostrador, escaparate y expositor.
- Clasificación de productos dulces y salados de panadería, pastelería, según zonas de exposición.
- Reglas para la correcta colocación de los productos.
- Normas de seguridad y prevención de riesgos laborales.

Colocación de etiquetas, dispositivos de seguridad y dispensación de los productos de panadería y pastelería:

- Procedimiento de asignación de códigos de seguridad.
- Dispositivos de seguridad en los puntos de venta.
- Colocación de los dispositivos de seguridad.

- La etiqueta: definición y funciones.
- Lectores ópticos y códigos de barras.
- Verificación de etiquetado con el producto.
- Detección e información de errores en el etiquetado.
- Técnicas de dispensación de productos de panadería y pastelería.
- Operaciones de cobro.

➤ **Unidades de trabajo (contenidos formativos / criterios de evaluación).**

**U.T. 1: MONTAJE DE EXPOSITORES Y ESCAPARATES**

**1. Introducción.**

El alumno aprende a montar expositores, elementos atractivos y de animación en puntos destinados a la venta de productos de panadería y pastelería, aplicando criterios comerciales propios de las técnicas de escaparatismo.

**2. Criterios de evaluación.**

- a) Se han reconocido las distintas fases del proceso de montaje de un despacho de venta de productos de panadería y pastelería.
- b) Se han seleccionado y agrupado por sectores, dentro del punto de venta, los lugares idóneos donde ubicar los productos de panadería y pastelería.
- c) Se han montado expositores y góndolas de productos de panadería y pastelería con criterios comerciales para incrementar las ventas.
- d) Se han diferenciado, dentro del punto de venta, las zonas frías y calientes para la distribución de los productos.
- e) Se han comparado criterios comerciales de diseño y decoración de los puntos de venta, según la distribución de los productos.
- f) Se han diferenciado distintos tipos de mobiliario y los elementos promocionales utilizados en los puntos de venta, según la idoneidad del producto a exponer.
- g) Se han seguido las normas de seguridad y prevención de riesgos laborales.

**3. Contenidos.**

- a) Concepto y función del montador, escaparate y expositor.
- b) Clasificación de productos dulces y salados de panadería, pastelería, según zonas de exposición.
- c) Reglas para la correcta colocación de los productos.
- d) Normas de seguridad y prevención de riesgos laborales.

**4. Actividades de enseñanza y aprendizaje.**

**a) Actividades de introducción y motivación:**

- Presentar esta Unidad de Trabajo como estudio del montaje de expositores

y escaparates con productos de panadería y pastelería.

**b) Actividades de desarrollo:**

- Explicación teórica mediante el uso de las TICs en el aula polivalente y a través del libro de texto.
- Anotación en el cuaderno por parte del alumnado de los diferentes conceptos sobre el montaje de expositores y escaparates.
- Desarrollo de montaje de expositores.
- Desarrollo de montaje de escaparates.
- Elaboración de un mural reflejando el montaje de expositores y sus características. Esta actividad la realizarán en pequeño grupo o individualmente.
- Mantenimiento del orden y limpieza en la zona de trabajo.

**c) Actividades de síntesis:**

- Realización de resumen y debate, así como resolver dudas.

## **U.T. 2: COLOCACIÓN DE LOS PRODUCTOS EN LOS EXPOSITORES**

### **1. Introducción.**

El alumno aprende a colocar en expositores, escaparates y expositores, productos de panadería y pastelería, atendiendo a las características de los productos y siguiendo técnicas básicas de venta.

### **2. Criterios de evaluación.**

- a) Se han identificado criterios físicos y comerciales que determinan la colocación de productos de panadería y pastelería en distintas zonas y niveles.
- b) Se han diferenciado los efectos que producen en el consumidor los distintos modelos de ubicar los productos.
- c) Se han comparado distintos métodos utilizados para la clasificación del producto por grupos y categorías en los expositores.
- d) Se han colocado los productos de panadería y pastelería, según el grupo, ubicación respecto con al obrador, efecto visual a lograr, entre otros.
- e) Se han marcado las etiquetas de identificación, venta y control de los productos, utilizando lectores ópticos y equipos de lectura de códigos de barras.
- f) Se han aplicado las medidas específicas de manipulación e higiene de los distintos productos.

### **3. Contenidos.**

- a) Concepto y función del mostrador, escaparate y expositor.

- b) Clasificación de productos dulces y salados de panadería, pastelería, según zonas de exposición.
- c) Reglas para la correcta colocación de los productos.
- d) Normas de seguridad y prevención de riesgos laborales.

#### 4. **Actividades de enseñanza y aprendizaje.**

##### a) **Actividades de introducción y motivación:**

- Presentar esta Unidad de Trabajo como estudio del montaje de expositores con productos de panadería y pastelería.

##### b) **Actividades de desarrollo:**

- Explicación teórica mediante el uso de las TICs en el aula polivalente y a través del libro de texto.
- Anotación en el cuaderno por parte del alumnado de los diferentes conceptos sobre el montaje de expositores.
- Montaje de expositores.
- Montaje de escaparates.
- Elaboración de un mural reflejando el montaje de escaparates y sus características. Esta actividad la realizarán en pequeño grupo o individualmente.
- Mantenimiento del orden y limpieza en la zona de trabajo.

##### c) **Actividades de síntesis:**

- Realización de resumen y debate, así como resolver dudas.

### **U.T. 3: VENDEMOS PRODUCTOS**

#### 1. **Introducción.**

El alumno aprende a colocar etiquetas, dispositivos de seguridad y dispensar los productos de panadería y pastelería, valorando la relevancia del sistema de codificación en el control del punto de venta y las técnicas de dispensación al cliente.

#### 2. **Criterios de evaluación.**

- a) Se han reconocido las distintas fases del proceso de montaje de un despacho de venta de productos de panadería y pastelería.
- b) Se han seleccionado y agrupado por sectores, dentro del punto de venta, los lugares idóneos donde ubicar los productos de panadería y pastelería.
- c) Se han montado expositores y góndolas de productos de panadería y pastelería con criterios comerciales para incrementar las ventas.
- d) Se han diferenciado, dentro del punto de venta, las zonas frías y calientes para la distribución de los productos.
- e) Se han comparado criterios comerciales de diseño y decoración de los puntos de venta, según la distribución de los productos.
- f) Se han diferenciado distintos tipos de mobiliario y los elementos promocionales utilizados en los puntos de venta, según la idoneidad del

producto a exponer.

g) Se han seguido las normas de seguridad y prevención de riesgos laborales.

### 3. Contenidos.

- a) Procedimiento de asignación de códigos de seguridad.
- b) Dispositivos de seguridad en los puntos de venta.
- c) Colocación de los dispositivos de seguridad.
- d) La etiqueta: definición y funciones.
- e) Lectores ópticos y códigos de barras.
- f) Verificación de etiquetado con el producto.
- g) Detección e información de errores en el etiquetado.
- h) Técnicas de dispensación de productos de panadería y pastelería.
- i) Operaciones de cobro.

### 4. Actividades de enseñanza y aprendizaje.

#### a) Actividades de introducción y motivación:

- Presentar esta Unidad de Trabajo como estudio del montaje de expositores con productos de panadería y pastelería.

#### b) Actividades de desarrollo:

- Explicación teórica mediante el uso de las TICs en el aula polivalente y a través del libro de texto.
- Anotación en el cuaderno por parte del alumnado de los diferentes conceptos sobre el montaje de expositores.
- Desarrollo de actividades de etiquetado de productos.
- Desarrollo de actividades de atención y cobro al cliente.
- Diseño de un punto de venta a dos niveles con organización de las zonas.
- Mantenimiento del orden y limpieza en la zona de trabajo.

#### c) Actividades de síntesis:

- Realización de resumen y debate, así como resolver dudas.

### ➤ Temporalización de las unidades de trabajo, horas previstas y trimestres.

#### • PRIMER TRIMESTRE (PRIMERA EVALUACIÓN, 9 y 10 DE DICIEMBRE)

| UNIDADES DE TRABAJO  | TÍTULO   | HORAS LECTIVAS PREVISTAS |
|--|--|--------------------------|
| U.T. 1   | Montaje de expositores                         | 25                       |
| U.T. 2   | Colocación de los productos en los expositores | 55                       |
| <b>HORAS LECTIVAS DEDICADAS A PRUEBAS DE LA PRIMERA EVALUACIÓN</b> |  | <b>4</b>                 |
| <b>TOTAL</b>   |  | <b>80</b>                |

- **SEGUNDO TRIMESTRE (EVALUACIÓN PRIMERA ORDINARIA, 2 Y 3 DE ABRIL )**

| UNIDADES DE TRABAJO   | TÍTULO             | HORAS LECTIVAS PREVISTAS |
|---|--------------------|--------------------------|
| U.T. 3  | Vendemos productos | 70                       |
| HORAS LECTIVAS DEDICADAS A PRUEBAS DE LA SEGUNDO EVALUACIÓN |                    | 2                        |
| <b>TOTAL</b>  |                    | <b>72</b>                |

- **COMIENZO DE FCT 5 DE MAYO Y FINALIZACIÓN EL 20 DE JUNIO**

- **TERCER TRIMESTRE (EVALUACIÓN SEGUNDA ORDINARIA FINALES JUNIO)**

| UNIDADES DE TRABAJO<br>1,2 Y 3  | TÍTULO                 | HORAS LECTIVAS PREVISTAS |
|---|------------------------|--------------------------|
| HORAS LECTIVAS DEDICADAS A PRUEBAS DE RECUPERACIÓN FINAL Y AMPLIACIÓN | Refuerzo y ampliación. | 13                       |
| <b>TOTAL</b>  | Horas lectivas         | <b>165</b>               |

### **Metodología /Criterios metodológicos.**

El desarrollo de las diferentes Unidades de Trabajo se basará en los siguientes aspectos:

1. Para la explicación de cada Unidad de Trabajo se realizará una exposición teórica de los contenidos de la unidad por parte del docente. Esta explicación se realizará respetando el esquema de la Unidad de Trabajo.

2. Posteriormente se realizarán actividades propuestas por el docente, correspondiente a cada aplicación de los elementos de capacidad y serán resueltas y corregidas en su caso, en el momento. El objeto de estas actividades es llevar a la práctica los contenidos de aplicación.

3. El docente resolverá las dudas, que puedan plantear los alumnos sobre los contenidos de la unidad de trabajo, tanto teóricos como sobre las actividades prácticas propuestas.

Se contempla la posibilidad de realizar actividades de refuerzo para aclarar aquellos conceptos con dificultad de comprensión o aplicación.

4. Al final de la explicación de cada Unidad de Trabajo y realizadas tanto las actividades resueltas como las de aplicación, el docente propondrá unas a desarrollar donde el alumno comprobará lo aprendido y diariamente se observará por parte del docente la destreza del alumno/a en la realización de las actividades prácticas.

5. Los alumnos dispondrán de diez minutos para uniformarse en las sesiones agrupadas para la realización de prácticas al inicio o finalización de éstos.

### **ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD**

Como se recoge en la Orden EDU 849/2010, de 18 de Marzo por que se regula la ordenación de la educación del alumnado con necesidad de apoyo educativo, los Programas de Cualificación Profesional Inicial se consideran medidas extraordinarias el plan de atención a la diversidad a los alumnos que presenten necesidades de apoyo educativo se les realizarán adaptaciones curriculares significativas.

## **CRITERIOS GENERALES DE EVALUACIÓN, RECUPERACIÓN Y CALIFICACIÓN**

- 1.) Cada actividad de aprendizaje será calificada individualmente para comprobar mejor el grado de consecución de los objetivos específicos de cada unidad de trabajo. La puntuación será de 1 a 10.
- 2.) Se consideran positivas las calificaciones iguales o superiores a cinco.
- 3.) No presentarse (salvo MUY justificadamente) a una prueba/examen será considerado como No Presentado y se valorará con un uno, computándose dicha nota en la suma final de todas las notas obtenidas en cada una las actividades de aprendizaje de la evaluación correspondiente.
- 4.) No entregar el trabajo o las tareas mandadas para casa a través de Classroom en la fecha tope indicada (aunque sea muy justificado el motivo) será considerado como No Presentado y se valorará con un uno computándose en la suma final de todas las notas obtenidas en cada una las actividades de aprendizaje de la evaluación correspondiente. Semanalmente (los lunes preferentemente), se podrá poner o no a disposición del alumnado una hoja informativa de las notas, penalizaciones, faltas de asistencia, etc., contabilizadas hasta el último día de clase en este módulo de la semana anterior. En la misma hoja se reflejará la nota media que tiene el alumno hasta dicha fecha. Apoyándonos en los siguientes Criterios de Puntuación a la hora de puntuar en el módulo:

1. Con un 40% el desarrollo teórico del módulo, como pueden ser los exámenes o pruebas realizadas en clase.
2. Con un 60% práctico realizadas en el aula taller

## **TRATAMIENTO DE LOS ALUMNOS/AS CON ESTE MÓDULO PENDIENTE**

Para aquellos alumnos que, en cualquiera de los ejercicios teóricos o prácticos, actividades evaluables previstos en cada unidad de Trabajo o de la totalidad de la misma, o de cualquier evaluación parcial que no alcancen una calificación positiva, la profesora responsable del módulo correspondiente arbitrará las medidas de recuperación adecuadas.

El alumno que no supere este módulo se le realizarán pruebas de recuperación dentro de la misma evaluación y a finales del mes de junio coincidiendo con la final, siendo una prueba teórica y práctica que debe ser superada ambas con un cinco como mínimo para considerar el módulo aprobado.

### ● ***Materiales y recursos didácticos.***

- 
- Cañón y ordenador para docente.
- Medios audiovisuales (DVD, Videos, etc).
- Taller de Hostelería con equipos, útiles, menaje y mobiliario propios del área de pastelería y panadería
- Apuntes teóricos aportados por el profesor.
- Libros de consulta y revistas especializadas.
- Acceso a internet
- Acceso a la aplicación classroom

- **Seguimiento de la programación.**

El seguimiento de la programación se hará de forma semanal. Al ser el principio del curso la programación podrá ser modificada según vaya el funcionamiento del grupo.

➤ **Bibliografía.**

- Presentación y venta de productos de panadería y pastelería  
Jordi García Costejá. Editorial Síntesis.
- <https://youtu.be/nRtNtc2x96Y>
- <https://www.youtube.com/watch?v=pvxY-Vp5BbE>
- <https://m.facebook.com/story.php>





# PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

|                                  |  |
|----------------------------------|--|
| <b>DEPARTAMENTO</b>              | <b>INDUSTRIAS ALIMENTARIAS</b>   |
| <b>IDENTIFICACIÓN DEL TÍTULO</b> | <b>1º GFGB EN ACTIVIDADES BÁSICAS DE PANADERÍA Y PASTELERÍA</b>                            |
| <b>ÁREA / MATERIA / MÓDULO</b>   | <b>OPERACIONES AUXILIARES EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA<br/>CÓDIGO: 3133</b>                 |
| <b>PROFESORES</b>                | <b>ESTHER SÁNCHEZ GARRIDO<br/>HUGO MARÍA FERNÁNDEZ CUADRADO<br/>REBECA GARCÍA BERROCAL</b> |
| <b>CURSO ACADÉMICO</b>           | <b>2024 / 2025</b>   |

## ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN
2. MARCO LEGAL
3. CONTEXTUALIZACIÓN DEL AULA
4. PERFIL PROFESIONAL DEL MÓDULO FORMATIVO

4.1. COMPETENCIA GENERAL

4.2. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES

4.3. OBJETIVOS GENERALES

4.4. CONTRIBUCION DEL MÓDULO EN COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES Y OBJETIVOS GENERALES.

5. RESULTADOS DE APRENDIZAJE DEL MÓDULO

6. CONTENIDOS DEL MÓDULO

7. TEMPORALIZACIÓN

8. METODOLOGÍA DEL MÓDULO

9. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

10. EVALUACIÓN

10.1. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

10.2. EVALUACIÓN FORMACIÓN DUAL

10.3. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

10.4. RECUPERACIÓN DEL MÓDULO

11. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

12. BIBLIOGRAFÍA

13. ANEXO PROGRAMA DE FORMACIÓN DUAL DEL MÓDULO

## **1. INTRODUCCIÓN**

Durante los dos años del Ciclo Formativo de Grado Básico en Actividades de Panadería y Pastelería se prepara al alumnado para que sea capaz de recepcionar materias primas, preelaborar y elaborar productos básicos de panadería y pastelería, presentarlos para su venta y dispensarlos.

A lo largo de todo este proceso de enseñanza y aprendizaje se aplicarán todos los protocolos establecidos, las normas de higiene alimentaria, prevención de riesgos laborales y protección medioambiental correspondientes. También se requerirá que los alumnos y alumnas aprendan a comunicarse de una forma correcta tanto oral y como escrita en lengua castellana y en su caso en la lengua cooficial propia, así como en alguna lengua extranjera.

Los jóvenes que finalicen este Ciclo Formativo de Grado Básico en Actividades de Panadería y Pastelería, podrán trabajar como:

- Auxiliar de panadería y bollería.
- Auxiliar de pastelería.
- Auxiliar de almacén de pastelería.
- Empleada / empleado de establecimiento de pastelería.
- Auxiliar de almacén.
- Auxiliar de venta.

Además, todos aquellos alumnos y alumnas que pretendan continuar sus estudios a través de formación profesional, podrán cursar un ciclo formativo de grado medio. Teniendo preferencia para la admisión en las siguientes familias profesionales:

- Hostelería y Turismo.
- Industrias Alimentarias.
- Comercio y Marketing.

El módulo de Atención al Cliente, entre otros aspectos mejorará las habilidades de comunicación del alumnado. Aportándoles nuevas ideas, estrategias y medios para que en un futuro puedan ser personas adultas autosuficientes con capacidad de mediación, resolución de problemas y recursos suficientes a la hora de transmitir información a través de sus propios escritos, videos, imágenes, carteles y otras publicaciones.

## **2. MARCO LEGAL**

Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero, por el que se regulan aspectos específicos de la Formación Profesional Básica de las enseñanzas de formación profesional del sistema educativo, se aprueban catorce títulos profesionales básicos, se fijan sus currículos

básicos y se modifica el Real Decreto 1850/2009, de 4 de diciembre, sobre expedición de títulos académicos y profesionales correspondientes a las enseñanzas establecidas en la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.

Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional.

Real Decreto 278/2023, de 11 de abril, por el que se establece el calendario de implantación del Sistema de Formación Profesional establecido por la Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional.

Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional.

Real Decreto 498/2024, de 21 de mayo, por el que se modifican determinados reales decretos por los que se establecen títulos de Formación Profesional de grado básico y se fijan sus enseñanzas mínimas.

Orden EFD/658/2024, de 25 de junio, por la que se determina el currículo y se regulan determinados aspectos organizativos para los ciclos formativos de grado básico en el ámbito de gestión del Ministerio de Educación, Formación Profesional y Deportes.

### **3. CONTEXTUALIZACIÓN DEL AULA**

El Primer Ciclo de Formación Profesional Básica en Actividades Básicas de Panadería y Pastelería, está formado por veintidós alumnos y alumnas, con edades muy dispares, comprendidas entre los quince y los diecinueve años.

Algunas de las personas que forman este grupo se encuentran en riesgo de exclusión debido su edad, a sus previos fracasos en cursos anteriores o no haber superado los niveles establecidos durante la ESO.

También cabe destacar la presencia de varios jóvenes que voluntariamente han preferido hacer formación profesional básica en vez de seguir cursando la ESO, porque les parecían más atractivos o prácticos los contenidos que se imparten en los ciclos de formación profesional.

En ciertas ocasiones la falta de autocontrol del alumnado dificulta que puedan recibir órdenes o afrontar ciertas situaciones difíciles, derivando en una gran desmotivación a la hora de alcanzar las metas fijadas por el docente. Por eso, es necesario trabajar diariamente con el grupo otros aspectos como pueden ser el compromiso, la constancia, la empatía o la asertividad para lograr que vuelvan a recuperar las ganas de mejorar y aprender.

Es un grupo heterogéneo, donde también se encuentran algunos estudiantes que necesitan algo más de atención que el resto. En caso de que fuese necesario el docente realizará alguna adaptación para que esos alumnos y alumnas puedan superar con éxito el módulo de Atención al Cliente.

### **4. PERFIL PROFESIONAL DEL MÓDULO FORMATIVO**

#### **4.1. COMPETENCIA GENERAL**

La competencia General consiste en realizar con autonomía operaciones básicas de preparación, y conservación de elaboraciones culinarias sencillas en el ámbito de la producción en cocina y las operaciones de preparación y presentación de alimentos y bebidas en establecimientos de restauración y catering, asistiendo en los procesos de servicio y atención al cliente, siguiendo los protocolos establecidos y actuando según las normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección medioambiental, con responsabilidad e iniciativa personal y comunicándose de forma oral y escrita en lengua castellana y en su caso en la lengua cooficial propia así como en alguna lengua extranjera.

#### **4.2. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES**

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

- a) Realizar las operaciones básicas de recepción, almacenamiento y distribución de materias primas en condiciones idóneas de mantenimiento hasta su utilización, a partir de las instrucciones recibidas y los protocolos establecidos.
- b) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando los recursos necesarios y lavando materiales, menaje, utillaje y equipos para garantizar su uso posterior en condiciones óptimas higiénico-sanitarias.
- c) Ejecutar los procesos básicos 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.
- d) Aplicar técnicas culinarias sencillas para obtener preparaciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos.
- e) Terminar y presentar elaboraciones sencillas de cocina de acuerdo a la definición de los productos y protocolos establecidos para su conservación o servicio.
- f) Colaborar en la realización del servicio en cocina y en los distintos tipos de servicio de alimentos y bebidas teniendo en cuenta las instrucciones recibidas y el ámbito de la ejecución.
- g) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación de acuerdo a las normas establecidas para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.
- h) Ejecutar las operaciones de preservicio y/o postservicio necesarios para el desarrollo de las actividades de producción y/o prestación de servicios, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y la estandarización de los procesos.
- i) Realizar procesos de preparación y presentación de elaboraciones sencillas de alimentos y bebidas, de acuerdo a la definición de los productos, instrucciones recibidas y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.
- j) Preparar los servicios de montaje de catering y distribuir materias primas y equipos para su uso o conservación.

- k) Asistir en las actividades de servicio y atención al cliente, teniendo en cuenta las instrucciones recibidas, el ámbito de la ejecución y las normas establecidas.
- l) Atender y comunicar las posibles sugerencias y reclamaciones efectuadas por los clientes en el ámbito de su responsabilidad, siguiendo las normas establecidas.
- m) Resolver problemas predecibles relacionados con su entorno físico, social, personal y productivo, utilizando el razonamiento científico y los elementos proporcionados por las ciencias aplicadas y sociales.
- n) Actuar de forma saludable en distintos contextos cotidianos que favorezcan el desarrollo personal y social, analizando hábitos e influencias positivas para la salud humana.
- ñ) Valorar actuaciones encaminadas a la conservación del medio ambiente diferenciando las consecuencias de las actividades cotidianas que pueda afectar al equilibrio del mismo.
- o) Obtener y comunicar información destinada al autoaprendizaje y a su uso en distintos contextos de su entorno personal, social o profesional mediante recursos a su alcance y los propios de las tecnologías de la información y de la comunicación.
- p) Actuar con respeto y sensibilidad hacia la diversidad cultural, el patrimonio histórico-artístico y las manifestaciones culturales y artísticas, apreciando su uso y disfrute como fuente de enriquecimiento personal y social.
- q) Comunicarse con claridad, precisión y fluidez en distintos contextos sociales o profesionales y por distintos medios, canales y soportes a su alcance, utilizando y adecuando recursos lingüísticos orales y escritos propios de la lengua castellana y, en su caso, de la lengua cooficial.
- r) Comunicarse en situaciones habituales tanto laborales como personales y sociales utilizando recursos lingüísticos básicos en lengua extranjera.
- s) Realizar explicaciones sencillas sobre acontecimientos y fenómenos característicos de las sociedades contemporáneas a partir de información histórica y geográfica a su disposición.
- t) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en su actividad laboral, utilizando las ofertas formativas a su alcance y localizando los recursos mediante las tecnologías de la información y la comunicación.
- u) Cumplir las tareas propias de su nivel con autonomía y responsabilidad, empleando criterios de calidad y eficiencia en el trabajo asignado y efectuándolo de forma individual o como miembro de un equipo.
- v) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en su ámbito de trabajo, contribuyendo a la calidad del trabajo realizado.
- w) Asumir y cumplir las medidas de prevención de riesgos y seguridad laboral en la realización de las actividades laborales evitando daños personales, laborales y ambientales.

- x) Cumplir las normas de calidad, de accesibilidad universal y diseño para todos que afectan a su actividad profesional.
- y) Actuar con espíritu emprendedor, iniciativa personal y responsabilidad en la elección de los procedimientos de su actividad profesional.
- z) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación.

### **4.3. OBJETIVOS GENERALES**

Los objetivos generales de este ciclo formativo son los siguientes:

- a) Reconocer las aplicaciones y condicionantes de materiales e instalaciones de lavado y mantenimiento asociándolas a cada elemento de menaje para lavar utillaje y equipos en condiciones higiénico sanitarias.
- b) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, almacenamiento de mercancías, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos básicos de pre elaboración y/o regeneración.
- c) Analizar técnicas culinarias sencillas, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones.
- d) Identificar procedimientos de terminación y presentación de elaboraciones sencillas de cocina relacionándolas con las características básicas del producto final para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.
- e) Analizar las técnicas de servicio en cocina relacionándolas con los procesos establecidos para la satisfacción del cliente para colaborar en la realización del servicio.
- f) Distinguir métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.
- g) Caracterizar los distintos tipos de servicios de alimentos y bebidas relacionándolos con los procesos establecidos y el tipo de cliente para colaborar en el servicio.
- h) Diferenciar las preparaciones culinarias y las técnicas asociadas, propias del bar-restaurante y de los servicios de catering, aplicando los protocolos propios de su elaboración y conservación para realizar procesos de preparación y presentación de elaboraciones sencillas.
- i) Caracterizar las actividades de servicio y atención al cliente aplicando las normas de protocolo según situación e instrucciones recibidas para asistir en las actividades de atención al cliente.
- j) Analizar el procedimiento de atención de sugerencias y reclamaciones de los clientes reconociendo los contextos y responsabilidades implicadas para atención y comunicar quejas y sugerencias.

- k) Comprender los fenómenos que acontecen en el entorno natural mediante el conocimiento científico como un saber integrado, así como conocer y aplicar los métodos para identificar y resolver problemas básicos en los diversos campos del conocimiento y de la experiencia.
- l) Desarrollar habilidades para formular, plantear, interpretar y resolver problemas aplicar el razonamiento de cálculo matemático para desenvolverse en la sociedad, en el entorno laboral y gestionar sus recursos económicos.
- m) Identificar y comprender los aspectos básicos de funcionamiento del cuerpo humano y ponerlos en relación con la salud individual y colectiva y valorar la higiene y la salud para permitir el desarrollo y afianzamiento de hábitos saludables de vida en función del entorno en el que se encuentra.
- n) Desarrollar hábitos y valores acordes con la conservación y sostenibilidad del patrimonio natural, comprendiendo la interacción entre los seres vivos y el medio natural para valorar las consecuencias que se derivan de la acción humana sobre el equilibrio medioambiental.
- ñ) Desarrollar las destrezas básicas de las fuentes de información utilizando con sentido crítico con las tecnologías.

#### **4.4. CONTRIBUCIÓN DEL MÓDULO EN COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES Y OBJETIVOS GENERALES**

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales a), b), c), d), i), j), t), u), v), w), x), y), z), aa) y bb) del ciclo formativo, y las competencias profesionales, personales y sociales a), b), g), s), t), u), v), w), x) e, y) del título.

#### **5. RESULTADOS DE APRENDIZAJE DEL MÓDULO**

Los resultados de aprendizaje de este módulo son:

1. Colabora en el trabajo de control y recepción de materias primas y de productos auxiliares, registrando las mediciones previas y ejecutando posteriores instrucciones.
2. Prepara las materias primas y los productos auxiliares, realizando las operaciones básicas necesarias y atendiendo a las instrucciones del proceso previo a la elaboración.
3. Prepara materiales de envasado, acondicionado y embalaje de productos alimentarios, regulando los equipos específicos según las instrucciones de trabajo.
4. Envasa y acondiciona los productos alimentarios, controlando las líneas automáticas del proceso de acuerdo con las instrucciones establecidas.
5. Empaqueta y embala los productos alimentarios envasados, operando con equipos automáticos o semiautomáticos, según las instrucciones de trabajo.



## **6. CONTENIDOS DEL MÓDULO**

### **Control y recepción de materias primas:**

- Materias primas. Clasificación.
- Variedades y especificaciones en función del producto que se va a obtener.
- Productos auxiliares principales utilizados en la industria alimentaria.
- Recepción de mercancías en la industria alimentaria. Operaciones y comprobaciones generales.
- Medición y cálculo de cantidades de las distintas materias primas.
- Documentación básica. Albaranes y hojas de recepción.
- Métodos de selección y clasificación de materias primas.
- Apreciación sensorial básica de materias primas.
- Utillaje y equipos de control y valoración de materias primas. Puesta a punto y control.
- Registros y anotaciones de materias primas recepcionadas.
- Conservación de materias primas y materiales auxiliares.
- Cámaras de conservación y depósito de materias primas.
- Sustancias conservantes. Otras medidas de conservación.
- Aditivos y medios estabilizadores: salmueras, salsas y aderezos.
- Clasificación y descripción de los aditivos de la industria alimentaria.

### **Preparación de materias primas y productos auxiliares:**

- Operaciones básicas de preparación de materias primas. Descripción.
- Calibrado, limpieza y lavado, secado, cepillado, troceado, pelado, deshuesado, cortado, trituración, mezclado, batido, concentración, deshidratación, escaldado, higienización, despiece y descongelación entre otras.
- Operaciones y equipos específicos. Resultados.
- Útiles y herramientas básicas utilizadas en la preparación de materias primas.
- Maquinaria y equipos específicos: Puesta a punto y manejo.
- Regulación de parámetros y manejo de mecanismos sencillos de control en maquinaria y equipos.

### **Preparación de materiales:**

- Funciones y efectos del envasado de los productos alimentarios.
- Características y propiedades de los materiales utilizados para el envasado de productos alimentarios.
- Principales tipos y modalidades de envasado de productos alimentarios.
- Envases metálicos. Constitución y propiedades. Envases de vidrio y cerámica. Envases de papel y cartón. Propiedades. Bolsas, bandejas.
- Materiales de acondicionamiento: Envolturas diversas. Productos y materiales de acompañamiento y presentación.
- Recubrimiento y películas comestibles.
- Etiquetas, rotulación y elementos de identificación e información.

- Requisitos legales de acondicionamiento de productos.

### **Envasado y acondicionamiento de productos alimentarios:**

- Operaciones de envasado y acondicionamiento.
- Formación del envase» in situ».
- Manipulación y preparación de envases. Limpieza de envases.
- Procedimiento de llenado y dosificación.
- Tipos o sistemas de cerrado.

## **7. TEMPORALIZACIÓN**

Se computan los contenidos en 195 horas totales, distribuidas en 5 horas lectivas semanales.

### **PRIMERA EVALUACIÓN**

**Del 12 de septiembre al 20 de diciembre de 2024**

| <b>UNIDAD DE TRABAJO</b>                          | <b>TÍTULO</b>  | <b>R.A.</b>  | <b>HORAS PREVISTAS</b> |
|---|--|--|------------------------|
| <b>1</b>  | <b>Control y recepción de materias primas</b>                | <b>1</b>   | <b>26</b>              |
| <b>2</b>  | <b>Preparación de materias primas y productos auxiliares</b> | <b>2</b>   | <b>26</b>              |
| <b>SESIONES DEDICADAS A PRUEBAS DE EVALUACIÓN</b> |  | <b>Pruebas escritas, actividades Pruebas de recuperación</b> | <b>15</b>              |
| <b>TOTAL DE SESIONES PREVISTAS</b>                |  |  | <b>67</b>              |

### **SEGUNDA EVALUACIÓN**

**Del 8 de enero al 4 de abril de 2025**

| <b>UNIDAD DE TRABAJO</b>                          | <b>TÍTULO</b>   | <b>R.A.</b>  | <b>HORAS PREVISTAS</b> |
|---|---|--|------------------------|
| <b>3</b>  | <b>Preparación de materiales</b>                              | <b>3</b>   | <b>20</b>              |
| <b>4</b>  | <b>Envasado y acondicionamiento de productos alimentarios</b> | <b>4</b>   | <b>17</b>              |
| <b>HORAS DUALIZADAS EN LA EMPRESA</b>             |   |  | <b>15</b>              |
| <b>SESIONES DEDICADAS A PRUEBAS DE EVALUACIÓN</b> |   | <b>Pruebas escritas, actividades Pruebas de recuperación</b> | <b>15</b>              |

|                                    |  |           |
|------------------------------------|--|-----------|
| <b>TOTAL DE SESIONES PREVISTAS</b> |  | <b>67</b> |
|------------------------------------|--|-----------|

Durante el segundo trimestre está programada la realización de la parte DUAL del módulo en la empresa convenida para tal fin. El grupo clase se dividirá en dos turnos. El primer grupo realizará dicho periodo del 9 al 31 de enero y el segundo grupo del 3 al 26 de febrero; constituyendo un total de 17 días lectivos cada grupo.

Las actividades planteadas para realizar en la empresa correspondiendo al 10% de los RA del módulo.

### **PRIMERA EVALUACIÓN ORDINARIA**

**Días 28 y 29 de mayo**

| <b>UNIDAD DE TRABAJO</b>                          | <b>TÍTULO</b>   | <b>R.A.</b> | <b>HORAS PREVISTAS</b> |
|---|---|-------------|------------------------|
| <b>5</b>  | <b>Empaquetado y embalaje de productos alimentarios</b> | <b>5</b>    | <b>26</b>              |
| <b>SESIONES DEDICADAS A PRUEBAS DE EVALUACIÓN</b> |   |             | <b>15</b>              |
| <b>TOTAL DE SESIONES PREVISTAS</b>                |   |             | <b>41</b>              |

### **SEGUNDA EVALUACIÓN ORDINARIA**

**Días 18 y 19 de junio**

**Durante este periodo de tiempo se realizarán actividades de repaso y refuerzo de contenidos. Así como actividades de recuperación y pruebas de evaluación. Se destinarán 20 horas.**

Esta temporalización podría sufrir algunas modificaciones durante el curso.

## **8. METODOLOGÍA DEL MÓDULO**

El desarrollo de metodología de las diferentes Unidades de Trabajo del módulo de atención al cliente se realizará de la siguiente forma:

- El docente expondrá los diferentes contenidos siguiendo el esquema de cada Unidad de Trabajo. El alumnado recibirá impresa toda la documentación necesaria para superar dicha parte teórica, además todo este material se subirá a Google Classroom, Google Drive, Moodle o cualquier otra plataforma digital para que los alumnos y alumnas puedan posteriormente recurrir a él siempre que les haga falta en caso de pérdida de alguno de los bloques o actividades propuestas.
- Una vez terminada la parte teórica el docente realizará diferentes actividades y pruebas que ayudarán al alumnado a reforzar los conceptos adquiridos durante las clases teóricas, además de afianzar las explicaciones que les serán necesarias para poder realizar posteriormente las prácticas del módulo.
- El docente gracias a las actividades descritas en el punto anterior podrá comprobar los conocimientos generales del aula, pudiendo reforzar así aquellos conceptos que puedan ser más difíciles de adquirir o aplicar por parte del alumnado.

- Al finalizar cada unidad de trabajo el docente realizará una prueba tipo test semejante a otras realizadas los días anteriores con la finalidad de comprobar y evaluar los conceptos adquiridos durante ese periodo de tiempo.

## **9. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD**

Como medida para facilitar la permanencia de los alumnos y alumnas en el sistema educativo y ofrecerles mayores posibilidades para su desarrollo personal y profesional. La LO 8/2013 DE 9 DE DICIEMBRE para la mejora de la Calidad educativa, en su apartado 3 del art único, introduce el apartado 10 en el art. 3 de LO 2/2006 de 3 de mayo de Educación, en la que se crean los Ciclos de formación profesional básica dentro de la Formación Profesional del sistema educativo.

A los alumnos que presenten necesidades de apoyo educativo se les realizarán adaptaciones curriculares significativas y se dotará de la colaboración de profesores de apoyo.

El RD 127/2014 de 28 de febrero en el que se regulan los aspectos específicos de la FPB apunta que la formación profesional básica se organiza de acuerdo con el principio de atención a la diversidad de alumnos/as y su carácter de oferta obligatoria. Las medidas de atención a la diversidad estarán orientadas a responder a las necesidades educativas concretas de los alumnos/as y a la consecución de resultados de aprendizaje vinculados a las competencias profesionales del título y se responderá al derecho de una educación inclusiva que les permita alcanzar dichos objetivos y su titulación correspondiente, según lo establecido en la normativa vigente en materia de derechos de las personas con discapacidad y de su inclusión social.

## **10. EVALUACIÓN**

### **10.1. CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

Los criterios de evaluación de este módulo están recogidos en el punto 5 de la presente programación.

### **10.2. EVALUACIÓN FORMACIÓN DUAL**

Según lo establecido en la orden EFD/659/2024, de 25 de junio, la evaluación de los resultados de aprendizaje que se incluyan total o parcialmente en el periodo de formación en empresa u organismo equiparado será coordinada entre todos los actores implicados y se ajustará a lo específicamente establecido en el artículo 163 del Real Decreto 659/2023, de 18 de julio. En todo caso, la decisión final sobre la evaluación y calificación de cada módulo profesional será responsabilidad última de la docente, tomando como referencia la globalidad del módulo. En caso de que se produjera una discrepancia entre el criterio de la docente y la empresa u organismo equiparado determinante para la superación o no del módulo y, en su caso, del ciclo, se dará traslado al departamento de familia profesional que, de manera colegiada, resolverá en un sentido u otro.

El tutor de empresa emitirá un informe motivado e individualizado del periodo de formación en empresa, de acuerdo con el modelo del anexo IV-B, que formará parte del expediente de evaluación del alumnado.

El equipo docente podremos adoptar la decisión de que un o una estudiante no se incorpore al periodo de formación en empresa u organismo equiparado durante el primer curso, cuando la trayectoria del o de la estudiante sea incompatible con el aprovechamiento del periodo de formación en empresa. En tal circunstancia, dicho alumnado desarrollará el primer curso completo en el centro educativo y realizará, durante dicho periodo, actividades complementarias y/o de refuerzo de los resultados de aprendizaje no vinculados a la empresa. Será evaluado del módulo y la calificación será provisional hasta que no desarrolle el periodo en 2.º curso, con los resultados de aprendizaje de 1.º y 2.º.

## ANEXO V-B Documento de evaluación del periodo de formación en empresa u organismo equiparado

| CENTRO EDUCATIVO   | DOCUMENTO DE EVALUACIÓN<br>Resultados de aprendizaje en periodos de formación en empresa u organismo equiparado<br>Régimen _____ (general / intensivo)<br>Fecha _____ / Curso 20.../20...<br>Curso 1º (...) o 2º (...) |              |                                  |   |                                      |         |              |
|--|--|--------------|----------------------------------|---|--------------------------------------|---------|--------------|
| Ciclo formativo / Curso de especialización                     |  |              |                                  |   |                                      | Código: |              |
| Alumno o Alumna  |  |              |                                  | Correo electrónico:   | Teléfono:                            |         |              |
| Centro de formación  |  |              |                                  | Correo electrónico:   | Código:                              |         |              |
| Tutor o tutora del centro de formación                         |  |              |                                  | Correo electrónico:   | Teléfono:                            |         |              |
| Empresa  |  |              |                                  | Correo electrónico:   | CIF:                                 |         |              |
| Tutor o tutora de empresa                                      |  |              |                                  | Correo electrónico:   | Teléfono:                            |         |              |
| Requiere medidas/adaptaciones extraordinarias por discapacidad | SÍ   | Especificar: |                                  |   | Requiere autorización extraordinaria | SÍ      | Especificar: |
|  | NO   |              |                                  |   |                                      | NO      |              |
| Intervalo de formación   | Diario   | Semanal      | Mensual                          | Otros   | Varias empresas                      |         |              |
| PERIODOS DE FORMACIÓN EN EMPRESA                               | Calendario y horario Periodo __: _____<br>Calendario y horario Periodo __: _____<br>Calendario y horario Periodo __: _____<br>Calendario y horario Periodo __: _____   |              |                                  |   |                                      |         |              |
| TOTAL HORAS  | Calendario y horario Periodo __: _____<br>Calendario y horario Periodo __: _____   |              |                                  |   |                                      |         |              |
| Módulo profesional y código                                    | Resultados de Aprendizaje  | Superado     | No superado                      | Motivación de la valoración general de la adquisición de los resultados de aprendizaje y las competencias para la empleabilidad (capacidad de integración, trabajo en grupo, puntualidad, etc.) |                                      |         |              |
| (DENOMINACIÓN)   | RA 1:  |              |                                  |   |                                      |         |              |
|  | RA 2:  |              |                                  |   |                                      |         |              |
|  | RA 3:  |              |                                  |   |                                      |         |              |
|  | RA 4:  |              |                                  |   |                                      |         |              |
| (DENOMINACIÓN)   | RA 1:  |              |                                  |   |                                      |         |              |
|  | RA 2:  |              |                                  |   |                                      |         |              |
|  | RA 3:  |              |                                  |   |                                      |         |              |
|  | RA 4:  |              |                                  |   |                                      |         |              |
|  |  |              |                                  |   |                                      |         |              |
|  |  |              |                                  |   |                                      |         |              |
|  |  |              |                                  |   |                                      |         |              |
|  |  |              |                                  |   |                                      |         |              |
|  |  |              |                                  |   |                                      |         |              |
|  |  |              |                                  |   |                                      |         |              |
| Sello  |  |              | Fdo.: Tutor/a Dual de la empresa |   |                                      |         |              |

### 10.3. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Los criterios de calificación para este módulo son los siguientes:

- Se calificará individualmente a cada alumno o alumna para determinar cómo se han asimilado los objetivos específicos de cada unidad de trabajo. La valoración se realizará con una puntuación de uno a diez.
- Se considerarán válidas todas las calificaciones con una puntuación igual o superior a cinco.
- No presentarse a una prueba o examen se considerará como no presentado y su valoración será un uno, para poder ser utilizada a la hora de calcular el cómputo final de la suma de cada una de las notas de cada actividad realizada por el alumnado. En caso de fuerza mayor se acordará otro día para realizar la prueba con aquel alumno o alumna que lo precise, tras justificar su ausencia.
- No realizar las entregas de las tareas o trabajos programados por el docente será valorado como no presentado, y se calificará solo con un uno. Dichas actividades deberán entregarse dentro de la fecha límite acordada en el aula, y no se permitirá su entrega pasado ese día.

La realización de las tareas y trabajos atenderá a los siguientes criterios de evaluación para poder determinar su calificación de forma positiva o negativa:

- a) La tarea se ha desarrollado de forma correcta atendiendo a las indicaciones y directrices previas realizadas por el docente.
- b) La entrega de la tarea se realiza dentro de los límites de tiempo establecidos por el docente.
- c) La calidad de la presentación y acabado de cada tarea se corresponden a los estándares exigidos por el docente.
- d) Se valorará positivamente la iniciativa de alumnado a la hora de aportar nuevas ideas, documentación, material y ejemplos que complementen las tareas solicitadas por el docente.

Periódicamente, se intentará comunicar al alumnado información sobre su situación académica (calificaciones, faltas de asistencia, trabajos pendientes, etc.). Con la finalidad de motivarlos y que intenten superar ciertos límites antes de la calificación final de cada evaluación.

Las tareas, pruebas y exámenes realizados se valorarán de la siguiente forma:

- Se valorará con un 90% el desarrollo teórico del módulo, como pueden ser los exámenes y pruebas en el aula.
- Se valorará con un 10% el desarrollo y la entrega de las tareas, actividades y otros trabajos establecidos por el docente.

Ambas partes (teoría y tareas) deberán ser superadas al menos con un cinco para que se les pueda hacer media.

En el caso de que el docente otorgue una segunda oportunidad para superar alguna prueba o examen durante la evaluación que se encuentre en vigencia, la calificación máxima que recibirá el alumnado será 6'5 puntos.

Todas las pruebas o exámenes deberán realizarse en absoluto silencio y sin la presencia de ningún dispositivo digital en el aula, tan sólo estarán permitidos aquellos elementos que el docente considere oportunos como pueden ser folios en blanco, un lápiz o un bolígrafo. Cualquier indicio de que el alumnado esté copiando, difundiendo información o utilizando cualquier dispositivo electrónico dentro del aula, será razón más que justificada para que se le retire la prueba o el examen y se le aplique un valor numérico de un punto en esa calificación.

Se recomendará al alumnado que controle sus faltas de asistencia en cada evaluación, porque no participar en ciertas tareas que se realizarán en el aula supondrá una valoración negativa de las mismas, y en el caso de no superar el mínimo establecido podrá suspender el módulo, debido a que no se podrá valorar el total de sus actividades correctamente. Por otra parte, se ruega a los estudiantes que no puedan asistir a esas horas lectivas que justifiquen sus ausencias, siempre que sea posible el docente tendrá en cuenta aquellas que sean muy justificadas o de fuerza mayor.

#### **10.4. RECUPERACIÓN DEL MÓDULO**

Evaluación extraordinaria (recuperaciones):

El alumnado con alguna evaluación pendiente podrá intentar recuperar dicho examen o prueba práctica en el periodo de tiempo comprendido entre el 30 de mayo al 18 de junio de 2025.

#### **11. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES**

Preveo visitar en el tercer trimestre, la fábrica de chocolate de la ciudad.

#### **12. BIBLIOGRAFÍA**

José Luis Armendáriz Sanz, Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación. Ed Paraninfo  
Marta González Caballero, Envasado y empaquetado de productos alimentarios. Ed.Cep

Páginas Web:

<https://youtu.be/nRtNtc2x96Y>. Curso de panadería. Capacítate para el empleo.

<https://m.facebook.com/story.php>

#### **13. ANEXO PROGRAMA DE FORMACIÓN DUAL DEL MÓDULO**

**PROGRAMA DE FORMACIÓN - MÓDULOS PROFESIONALES DEL CICLO FORMATIVO  
RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN. DUALIZACIÓN**



|                           |     |                         |    |                            |  |
|---------------------------|-----|-------------------------|----|----------------------------|--|
| HORAS CURRÍCULO           | 195 | HORAS EN LA EMPRESA     | 15 | Secuenciación <sup>1</sup> | Días – semanas - quincenas   |
|                           |     |                         |    | Fechas <sup>2</sup>        | Del ... Al ...; Del ... Al ...; Del ... Al ...; ...  |
| RESULTADOS DE APRENDIZAJE |     | CRITERIOS DE EVALUACIÓN |    | Centro                     | Empresa  |
| R.A. 1                    |     | a) d)                   |    | □                          | -Recepcionar la mercancía recibida teniendo en cuenta la hoja de pedido y el albarán. Se hará el recuento físico de la mercancía.<br>-Se ubicará la mercancía en sus lugares correspondientes de almacenamiento y conservación atendiendo a la materia prima   |
| R.A. 2                    |     | a) b) c) d)             |    |                            | -Puesta a punto de la maquinaria y equipos.<br>-Realizar la mise en place de las materias primas que van a formar parte del proceso productivo para la elaboración del producto final.<br>- Proceder al limpiado de la materia prima que sea necesaria, para su uso.<br>-Pesar, racionar, moler la materia prima que sea necesaria, para su uso. |
|                           |     |                         |    |                            |  |
|                           |     |                         |    |                            |  |
|                           |     |                         |    |                            |  |
|                           |     |                         |    |                            |  |





# PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

|                        |                    |
|------------------------|--------------------|
| <b>CURSO ACADÉMICO</b> | <b>2024 - 2025</b> |
|------------------------|--------------------|

|                             |             |
|-----------------------------|-------------|
| <b>ÁREA/ MATERIA/MÓDULO</b> | <b>FCT</b>  |
| <b>CÓDIGO</b>               | <b>3153</b> |

|              |  |
|--------------|--|
| <b>NIVEL</b> | <b>2º FORMACIÓN PROFESIONAL BÁSICA</b> |
|--------------|--|

|                     |                                      |
|---------------------|--------------------------------------|
| <b>DEPARTAMENTO</b> | <b>HOSTELERÍA Y TURISMO</b>          |
| <b>PROFESORA</b>    | <b>MARÍA JOSÉ FUENTES<br/>GARCÍA</b> |

## ◆ **Introducción:**

Este módulo profesional contribuye a completar las competencias y objetivos generales, propios de este título, que se han alcanzado en el centro educativo o a desarrollar competencias características difíciles de conseguir en el mismo.

Contribuye, además, al afianzamiento de hábitos de orden, puntualidad, responsabilidad y pulcritud.

### ◆ **Perfil profesional:**

#### ➤ **Competencia general del ciclo**

La competencia general del título consiste en recepcionar materias primas, preelaborar y elaborar productos básicos de panadería, presentarlos para su venta y dispensarlos, aplicando los protocolos básicos establecidos, las normas de higiene alimentaria, prevención de riesgos laborales, protección medioambiental correspondientes, y comunicándose de forma oral y escrita en lengua castellana y en su caso en lengua cooficial propia así como en alguna lengua extranjera.

#### ➤ **Competencia profesional**

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

- a) Realizar tareas básicas de recepción y preparación de materias primas y productos auxiliares para la elaboración de productos de panadería y pastelería, evitando daños y controlando el ritmo del proceso.
- b) Preparar la zona de trabajo (mesas, maquinaria y utensilios) y suministrar las materias primas requeridas.
- c) Reponer, siguiendo instrucciones, géneros y materias primas, en las zonas de preelaboración y elaboración de productos básicos de panadería y pastelería.
- d) Regenerar productos conservados de panadería y pastelería, utilizando las técnicas adecuadas de descongelación, entre otras.
- e) Realizar preelaboraciones y elaboraciones complejas de panadería, bollería y pastelería, siguiendo instrucciones y aplicando las técnicas de manipulación de materias primas.
- f) Conservar preelaboraciones y elaboraciones de panadería, bollería y pastelería, utilizando distintos métodos, tales como refrigeración y envase al vacío, entre otros, garantizando su posterior regeneración y uso.
- g) Envasar, embalar y etiquetar y colocar dispositivos de seguridad productos de panadería y pastelería destinados a la venta, manejando máquinas y equipos adecuados.
- h) Presentar de forma atractiva los productos acabados de panadería, bollería y pastelería para facilitar su promoción, venta y responder a imagen de la empresa, utilizando criterios comerciales y otras indicaciones.
- i) Atender a clientes durante la venta o en cualquier otro momento, siguiendo el procedimiento y los protocolos establecidos.
- j) Comunicar al superior las disfunciones y anomalías observadas en el funcionamiento de equipos y utillajes, utilizando fichas u otros procedimientos de comunicación establecidos.
- k) Obtener y comunicar información destinada al auto aprendizaje y a su uso en distintos contextos de su entorno personal, social o profesional mediante recursos

a su alcance y los propios de las tecnologías de la información y de la comunicación.

- l)** Resolver problemas predecibles relacionados con su entorno físico, social, personal y productivo, utilizando el razonamiento científico y los elementos proporcionados por las ciencias aplicadas y sociales.
- m)** Actuar de forma saludable en distintos contextos cotidianos que favorezcan el desarrollo personal y social, analizando hábitos e influencias positivas para la salud humana.
- n)** Valorar actuaciones encaminadas a la conservación del medio ambiente, diferenciando las consecuencias de las actividades cotidianas que pueda afectar al equilibrio del mismo.
- o)** Actuar con respeto y sensibilidad hacia la diversidad cultural, el patrimonio histórico artístico y las manifestaciones culturales y artísticas, apreciando su uso y disfrute como fuente de enriquecimiento personal y social.
- p)** Resolver problemas predecibles relacionados con su entorno físico, social, personal y productivo, utilizando el razonamiento científico y los elementos proporcionados por las ciencias aplicadas y sociales.
- q)** Comunicarse con claridad, precisión y fluidez en distintos contextos sociales o profesionales y por distintos medios, canales y soportes a su alcance, utilizando y adecuando recursos lingüísticos orales y escritos propios de la lengua castellana y, en su caso, de la lengua cooficial.
- r)** Comunicarse en situaciones habituales tanto laborales como personales y sociales, utilizando recursos lingüísticos básicos en lengua extranjera.
- s)** Realizar explicaciones sencillas sobre acontecimientos y fenómenos característicos de las sociedades contemporáneas a partir de información histórica y geográfica a su disposición.
- t)** Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en su actividad laboral, utilizando las ofertas formativas a su alcance y localizando los recursos mediante las tecnologías de la información y la comunicación.
- u)** Cumplir las tareas propias de su nivel con autonomía y responsabilidad, empleando criterios de calidad y eficiencia en el trabajo asignado y efectuándolo de forma individual o como miembro de un equipo.
- v)** Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en su ámbito de trabajo, contribuyendo a la calidad del trabajo realizado.
- w)** Asumir y cumplir las medidas de prevención de riesgos y seguridad laboral en la realización de las actividades laborales, evitando daños personales, laborales y ambientales.
- x)** Cumplir las normas de calidad, de accesibilidad universal y diseño para todos que afectan a su actividad profesional.
- y)** Actuar con espíritu emprendedor, iniciativa personal y responsabilidad en la elección de los procedimientos de su actividad profesional.
- z)** Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad

profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.

### ➤ **Contextualización**

En nuestra ciudad existen establecimientos de restauración variables, entre ellos, pastelerías, obradores, dispensadores de pan y bollería, según la relación producción-consumo. Los alumnos deberán adaptarse a los requerimientos de las empresas y desarrollar los conocimientos y habilidades adquiridas en los módulos cursados en el centro educativo.

Debemos señalar que el alumnado se encuentra muy motivado por esta inserción laboral, en establecimientos de la ciudad, para continuar con su formación.

En estos momentos se encuentran cursando la FCT 6 alumnos, los cuales aprobaron en junio y ahora en septiembre se incorporaban en sus prácticas; en concreto hay 3 alumnas en La Campanita y dos alumnos y una alumna en La Cibeles, los cuales empezaron sus prácticas el día 13 de septiembre y acabarán el 25 de octubre del presente año.

### ➤ **Objetivos generales del ciclo/ resultados de aprendizaje**

Los objetivos generales de este ciclo formativo son los siguientes:

- a) Identificar y valorar las materias primas que se utilizan en la elaboración de productos de panadería y pastelería y sus aplicaciones en cada fase del proceso productivo para la realización de tareas básicas de recepción y preparación de materias primas y productos auxiliares.
- b) Realizar el mantenimiento básico de maquinaria, moldes y utillajes utilizados en la elaboración de productos de panadería y pastelería para la puesta a punto de la zona de trabajo.
- c) Aplicar las técnicas y maquinarias adecuadas según el tipo de productos preelaborados o elaborados para proceder a su conservación y posterior regeneración.
- d) Aplicar procedimientos y utilizar los equipos adecuados para etiquetar, envasar y embalar productos de panadería y pastelería.
- e) Aplicar las técnicas que se requieren para realizar preelaboraciones y elaboraciones de pastelería y panadería.
- f) Emplear procedimientos de registro y transmisión de información para la comunicación de disfunciones y anomalías.
- g) Aplicar procedimientos de acabado y presentación de los productos de panadería y pastelería para su atractiva exposición y venta.
- h) Aplicar protocolos de venta de productos de pastelería y panadería para la atención al cliente.
- i) Reconocer las especificaciones que deben cumplir las áreas de trabajo, equipos e instalaciones para realizar las operaciones de limpieza e higiene.
- j) Aplicar medidas higiénico-sanitarias, conociendo la normativa de seguridad alimentaria para intervenir en las operaciones de conservación, regeneración, preelaboración y elaboración de productos de panadería y pastelería.

- k)** Identificar materiales y técnicas de empaquetado, relacionándolos con el tipo de producto y la imagen de la empresa para realizar la presentación atractiva de producto.
- l)** Identificar las necesidades de los clientes y la información precisa para satisfacerlas, aplicando técnicas y protocolos de resolución de incidencias y quejas para atender a los clientes.
- m)** Comprender los fenómenos que acontecen en el entorno natural mediante el conocimiento científico como un saber integrado, así como conocer y aplicar los métodos para identificar y resolver problemas básicos en los diversos campos del conocimiento y de la experiencia.
- n)** Desarrollar habilidades para formular, plantear, interpretar y resolver problemas aplicar el razonamiento de cálculo matemático para desenvolverse en la sociedad, en el entorno laboral y gestionar sus recursos económicos.
- o)** Identificar y comprender los aspectos básicos de funcionamiento del cuerpo humano y ponerlos en relación con la salud individual y colectiva y valorar la higiene y la salud para permitir el desarrollo y afianzamiento de hábitos saludables de vida en función del entorno en el que se encuentra.
- p)** Desarrollar hábitos y valores acordes con la conservación y sostenibilidad del patrimonio natural, comprendiendo la interacción entre los seres vivos y el medio natural para valorar las consecuencias que se derivan de la acción humana sobre el equilibrio medioambiental.
- q)** Desarrollar las destrezas básicas de las fuentes de información, utilizando con sentido crítico las tecnologías de la información y de la comunicación para obtener y comunicar información en el entorno personal, social o profesional.
- r)** Reconocer características básicas de producciones culturales y artísticas, aplicando técnicas análisis básico de sus elementos para actuar con respeto y sensibilidad hacia la diversidad cultural, el patrimonio histórico-artístico y las manifestaciones culturales y artísticas.
- s)** Desarrollar y afianzar habilidades y destrezas lingüísticas y alcanzar el nivel de precisión, claridad y fluidez requeridas, utilizando los conocimientos sobre la lengua castellana y, en su caso, la lengua cooficial para comunicarse en su entorno social, en su vida cotidiana y en la actividad laboral.
- t)** Desarrollar habilidades lingüísticas básicas en lengua extranjera para comunicarse de forma oral y escrita en situaciones habituales y predecibles de la vida cotidiana y profesional.
- u)** Reconocer causas y rasgos propios de fenómenos y acontecimientos contemporáneos, evolución histórica, distribución geográfica para explicar las características propias de las sociedades contemporáneas.
- v)** Desarrollar valores y hábitos de comportamiento basados en principios democráticos, aplicándolos en sus relaciones sociales habituales y en la resolución pacífica de los conflictos.
- w)** Comparar y seleccionar recursos y ofertas formativas existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida para adaptarse a las nuevas situaciones laborales y personales.
- x)** Desarrollar la iniciativa, la creatividad y el espíritu emprendedor, así como la confianza en sí mismo, la participación y el espíritu crítico para resolver situaciones e incidencias tanto de la actividad profesional como de la personal.

- y) Desarrollar trabajos en equipo, asumiendo sus deberes, respetando a los demás y cooperando con ellos, actuando con tolerancia y respeto a los demás para la realización eficaz de las tareas y como medio de desarrollo personal.
- z) Utilizar las tecnologías de la información y de la comunicación para informarse, comunicarse, aprender y facilitarse las tareas laborales.
- aa) Relacionar los riesgos laborales y ambientales con la actividad laboral con el propósito de utilizar las medidas preventivas correspondientes para la protección personal, evitando daños a las demás personas y en el medio ambiente.
- bb) Desarrollar las técnicas de su actividad profesional asegurando la eficacia y la calidad en su trabajo, proponiendo, si procede, mejoras en las actividades de trabajo.
- cc) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

➤ ***Referencia a la unidad de competencia de ciclo / Competencia relacionada con el módulo.***

Operaciones básicas de pastelería HOT414\_1 (Real Decreto 1179/2008, de 11 de julio), que comprende las siguientes unidades de competencia:

- UC1333\_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento interno y conservación de preelaboraciones y elaboraciones de pastelería.
- UC1334\_1: Preelaborar, elaborar y presentar elaboraciones sencillas de pastelería y asistir en elaboraciones complejas.

➤ ***Contenidos básicos del módulo.***

Duración: 240 horas.

## **CONTENIDOS BÁSICOS**

**Operaciones básicas de recepción, almacenamiento y conservación de géneros:**

- Interpretación de documentos.
- Utilización de equipos e instrumentos de control.
- Identificación de las mercancías recibidas.
- Detección y comunicación de desviaciones y anomalías.
- Envasado y conservación de géneros.
- Aplicación de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

**Aplicación de procedimientos inherentes a las actividades a desarrollar:**

- Interpretación de las instrucciones recibidas y la documentación asociada a las operaciones de preelaboración.
- Preparación de máquinas, batería, útiles y herramientas



- Distribución adecuada de las materias primas.
- Regeneración de géneros.
- Realización de tareas de preparación, limpieza, cortes y obtención de piezas.
- Conservación de géneros.

#### **Preparación de masas de panadería, bollería y pastelería dulce y salada:**

- Preparación de útiles de trabajo y materias primas.
- Elaboración de productos de panadería, bollería y pastelería.
- Elaboración de cremas y picadillos para el relleno.
- Horneo y fritura de productos de panadería, bollería y pastelería.
- Limpieza maquinaria y utillaje.

#### **Colocación de elementos de animación en los puntos de venta y reposición productos:**

- Tipos de mobiliario.
- Expositores de productos y góndolas.
- Colocación de cartelería y otros elementos de animación.
- Utilización de equipos de lectura de códigos de barras.
- Colocación de productos en diferentes tipos de expositores
- Empaquetado de productos de manera atractiva.
- Limpieza y acondicionamiento de mostradores, escaparates y estanterías.

#### **Atención al cliente: ventas, cobros y devoluciones:**

- Atención respetuosa y amable a los clientes.
- Respuesta adecuada a los clientes.
- Cobro a los clientes.
- Información adecuada a los clientes.

#### **Cumplimiento de las normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de protección medioambiental:**

- Aplicación de las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento
- Cumplimiento con los requisitos de la vestimenta de trabajo.
- Manipulación adecuada de los géneros.
- Aplicación de los medios de protección de cortes, quemaduras y heridas.
- Realización de operaciones de recogida, selección, clasificación y eliminación y vertido de residuos.

#### **Relaciones profesionales adecuadas:**

- Puntualidad en el acceso al puesto de trabajo.
- Cumplimiento con responsabilidad de las instrucciones recibidas.
- Relación respetuosa con el equipo.

- Colaboración con los miembros del equipo.

➤ **Resultados de aprendizaje / criterios de evaluación.**

1. Realiza operaciones básicas de recepción, almacenamiento y conservación de géneros de panadería y pastelería, identificando y utilizando medios, equipos e instrumentos de control.

**Criterios de evaluación.**

- a) Se han interpretado las instrucciones recibidas e identificado la documentación asociada a los procesos de recepción.
- b) Se han utilizado los equipos e instrumentos de control, de acuerdo con las instrucciones o procedimientos establecidos.
- c) Se ha identificado la adecuación cualitativa y cuantitativa de las mercancías recibidas respecto a las solicitadas, de acuerdo a instrucciones o procedimientos establecidos.
- d) Se han comunicado las desviaciones o anomalías detectadas en el proceso de recepción en tiempo y forma.
- e) Se han aplicado correctamente los criterios adecuados para realizar las operaciones de almacenamiento, teniendo en cuenta instrucciones y/o normas establecidas.
- f) Se han realizado correctamente los procedimientos para el envasado y la conservación de géneros, utilizando medios y aplicando técnicas, según instrucciones y/o normas establecidas.
- g) Se han realizado todas las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

2. Ejecuta operaciones básicas de preelaboración, interpretando y relacionando instrucciones y/o normas establecidas con la aplicación de procedimientos inherentes a las actividades a desarrollar.

**Criterios de evaluación.**

- a) Se han interpretado las instrucciones recibidas y la documentación asociada a las operaciones de preelaboración.
- b) Se han preparado máquinas, batería, útiles y herramientas, realizando las operaciones necesarias para su uso y mantenimiento, según instrucciones o procedimientos establecidos.
- c) Se han trasladado y distribuido adecuadamente las materias primas a los lugares de trabajo, teniendo en cuenta los procedimientos establecidos.
- d) Se han ejecutado los procedimientos de regeneración que precisen las materias primas atendiendo a su estado, aplicando técnicas según normas establecidas.
- e) Se han realizado las tareas de preparación, limpieza, cortes y obtención de piezas, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas.
- f) Se han desarrollado los procedimientos de conservación, teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.

3. Realiza actividades auxiliares de preparación de masas de panadería, bollería y pastelería dulce y salada, utilizando técnicas básicas de elaboración de productos, como el amasado y la fermentación entre otros.

**Criterios de evaluación.**

- a) Se ha descrito las características del producto a elaborar.
  - b) Se han preparado los útiles de trabajo y las materias primas para su posterior elaboración.
  - c) Se han detallado las materias de panadería, bollería y pastelería que intervienen en el proceso de una determinada elaboración.
  - d) Se han elaborado distintos tipos de productos de panadería, bollería y pastelería.
  - e) Se han elaborado distintos tipos de cremas y picadillos para el relleno de productos de panadería, bollería y pastelería.
  - f) Se han elaborado productos de panadería, bollería y pastelería, utilizando distintos tipos de cocción, como horneado y frituras, entre otras.
  - g) Se han aplicado procedimientos en el uso de las materias primas y de los medios energéticos, evaluando su efecto en los costes de producción.
  - h) Se han aplicado métodos y productos de limpieza durante los procedimientos de elaboración y cocción para mantener a punto la maquinaria y utillaje utilizados en la elaboración de masas, valorando las normas de higiene en la elaboración de alimentos.
4. Coloca elementos de animación del punto de venta y repone productos, siguiendo los criterios comerciales y detectando espacios y necesidades de abastecimiento.

**Criterios de evaluación:**

- a) Se han diferenciado los distintos tipos de mobiliario utilizados en el punto de venta y los elementos promocionales utilizados habitualmente.
  - b) Se han montado expositores de productos y góndolas.
  - c) Se ha colocado cartelería y otros elementos de animación en espacios destinados para ello.
  - d) Se han utilizado equipos de lectura de códigos de barras (lectores ópticos) para la identificación y control de los productos.
  - e) Se han colocado productos en diferentes tipos de expositores, siguiendo los criterios comerciales y de imagen de la empresa.
  - f) Se han colocado dispositivos de seguridad a los productos y etiquetas, manualmente o utilizando los equipos adecuados en cada caso.
  - g) Se han empaquetado y presentado los productos de manera atractiva, de acuerdo los criterios comerciales y de imagen de la empresa.
  - h) Se han limpiado y acondicionado mostradores, escaparates y estanterías para la correcta colocación de los productos.
5. Coloca elementos de animación del punto de venta y repone productos, siguiendo los criterios comerciales y detectando espacios y necesidades de abastecimiento.

### **Criterios de evaluación:**

- a) Se ha mantenido una actitud de cordialidad, respeto y amabilidad en el trato, demostrando interés y preocupación por atender satisfactoriamente las necesidades de los clientes.
  - b) Se ha obtenido la información necesaria del cliente, favoreciendo la comunicación con el empleo de técnicas y actitudes apropiadas.
  - c) Se han dado respuestas adecuadas a preguntas del cliente, utilizando el léxico comercial adecuado y el protocolo establecido en la empresa.
  - d) Se han manejado cajas registradoras para realizar cobros y devoluciones de productos.
  - e) Se han utilizado medios de pago electrónico en la realización de cobros y devoluciones.
  - f) Se han aplicado técnicas de venta básicas adecuadas a las diferentes situaciones que se plantean en el punto de venta.
  - g) Se ha demostrado responsabilidad ante errores.
  - h) Se ha informado al cliente de las características de los productos o servicios, especialmente de las calidades esperables.
6. Cumple criterios de seguridad e higiene, actuando según normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

### **Criterios de evaluación:**

- a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación, tanto recogidas en las normativas como específicas de la propia empresa.
  - b) Se han reconocido todos aquellos comportamientos o actitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos.
  - c) Se ha reconocido y cumplido con la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza.
  - d) Se han aplicado las buenas prácticas de manipulación de los alimentos propias en el desarrollo de los procesos de producción culinaria.
  - e) Se han aplicado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.
  - f) Se han realizado las operaciones de recogida, selección, clasificación y eliminación y vertido de residuos en los lugares destinados para ello, aplicando las medidas de protección ambiental establecidas.
  - g) Se han utilizado aquellas energías y/o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente.
7. Mantiene relaciones profesionales adecuadas, actuando de forma responsable y respetuosa, tanto con los procedimientos y normas de la empresa como con el resto de miembros del equipo.

### **Criterios de evaluación:**

- a) Se han reconocido e interpretado los procedimientos y normas de la empresa relacionados con el comportamiento interno en la misma.
- b) Se ha incorporado puntualmente al puesto de trabajo y no lo ha abandonado antes de lo establecido sin justificación.
- c) Se ha actuado con diligencia y responsabilidad ante las instrucciones recibidas.
- d) Se ha mantenido una comunicación eficaz y respetuosa con el resto de miembros del equipo.
- e) Se ha actuado manteniendo una actitud de colaboración y de coordinación con el resto de miembros del equipo.
- f) Se ha mantenido una actitud de aprendizaje y actualización ante observaciones realizadas sobre el desempeño de nuestras funciones.

➤ ***Metodología /Criterios metodológicos.***

Hablar de metodología en este módulo queda en manos del tutor de la empresa, que será el que aplique las estrategias apropiadas para que los alumnos realicen las actividades requeridas por el programa formativo.

Hay que tener en cuenta que en el curso de este módulo continúa el proceso de enseñanza y aprendizaje en contacto directo con el ámbito laboral.

➤ ***Atención a la diversidad.***

Los alumnos/as que cursen este módulo y requieran adaptaciones curriculares no significativas serán atendidos para que puedan superar todos los objetivos mínimos exigidos del módulo, proporcionándoles los medios apropiados.

➤ ***Criterios generales de calificación y recuperación.***

**1. Criterios de calificación**

Los responsables principales de la evaluación del alumno son el tutor de la empresa y el profesor-tutor del Centro Educativo. El Tutor de la Empresa coordina las actividades de los alumnos en el Centro de Trabajo y emite un informe valorativo de la Competencia Profesional del alumno al final del periodo de prácticas. EL profesor-tutor del Centro Educativo es el responsable de la Evaluación formal del alumno, a partir del informe del tutor de la Empresa.

Para llevar a cabo el seguimiento de los alumnos estos deberán cumplimentar una hoja semanal donde quedarán reflejadas las tareas realizadas. Además el profesor-tutor realizará visitas a la Empresa con el objeto de mantener entrevistas con el responsable de la empresa y observar directamente las actividades que el alumno realiza y registrar su propio seguimiento.

La Calificación del Módulo de la FCT es APTO o NO APTO. Será motivo de calificación de NO APTO:

- Falta repetitiva de asistencia (un máximo del 5% de las horas totales) y puntualidad en el Centro de Trabajo.
- Actitud incorrecta o falta de aprovechamiento de la Formación.
- Falta de uniformidad e higiene en el puesto de trabajo.

Las faltas de asistencia repetitivas (un máximo del 5% de las horas totales del periodo de prácticas) sean justificadas o no, deberán recuperarse hasta completar el número de horas establecidas.

Además estas horas recuperables serán a criterio del departamento de Hostelería y Turismo.

Los responsables principales de la evaluación del alumno (evaluación individual) serán el tutor de empresa y el profesor-tutor del centro educativo.

El tutor de la empresa coordina las actividades de los alumnos en el centro de trabajo y emite informe valorativo de la competencia profesional del alumno.

El profesor-tutor del centro educativo es el responsable de la evaluación formal del alumno, a partir del informe del tutor de la empresa.

Los instrumentos con los que se contarán para hacer el seguimiento y evaluación de las prácticas son:

- Las *hojas semanales* de seguimiento donde el alumno refleja las actividades que ha realizado en ese período, cuáles han sido sus dificultades y que apoyo ha recibido.
- El *programa formativo-evaluación*, valorado por el responsable del Centro de Trabajo.
- El *informe valorativo del responsable de Centro de Trabajo*, donde dicho tutor razona sus propuestas valorativas.

## **2. Criterios de recuperación**

Los alumnos que no superen este módulo tendrán que matricularse del mismo en el siguiente curso académico.

### ➤ **Materiales y recursos didácticos.**

#### **1. Taller de panadería y pastelería**

- Generadores de calor
- Servicios auxiliares de agua y energía eléctrica.
- Suelos, paredes, techos, protección de ventanas y desagües según la normativa técnico-sanitaria vigente.
- Cámaras de refrigeración, congelación y fermentación.
- Vitrinas expositoras con sistema de refrigeración e iluminación.
- Mesas de trabajo de acero inoxidable.

- Mobiliario en acero inoxidable para la guarda del utillaje.
- Batidoras, amasadoras, rellenadoras o inyectoras.
- Freidoras, hornos, baños maría y cazos eléctricos.
- Cocina con al menos dos focos de calor.
- Elaboradora de helados o mantecadora
- Balanzas de precisión y básculas.
- Carros portalatas y su correspondiente juego de latas para hornear.
- Termómetros, cronómetros, cepillos, pinceles, cuchillas, y otros útiles propios de la profesión.
- Utensilios para contener: cuencos, cubetas, bandejas, moldes...
- Utensilios para medir. Jarras medidoras.
- Utensilios para mezclar. Lenguas, espátulas...
- Utensilios para extender y cortar. Espátulas y cuchillos de diferente tamaño.
- Utensilios para escudillar. Juegos de boquillas para mangas pasteleras y mangas reutilizables y desechables.
- Aros, hilador de huevo, chinos, coladores, tamices, planchas quemadoras de azúcar (salamandra), arañas, cazos, mármol, moldes para bombones, tenedores de baño.
- Fregaderos y lavamanos.
- Batería de cocción.

➤ ***Seguimiento de la programación.***

Realizaré un seguimiento de mi programación periódicamente por si tuviese que realizar algún tipo de modificación.

➤ ***Bibliografía.***

[Currículo del ciclo formativo de formación básica en actividades de panadería y pastelería.](#)

**MÓDULO:**

# **PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA**

| <b>DEPARTAMENTO</b> | <b>INDUSTRIAS ALIMENTARIAS</b>    |
|---------------------|-----------------------------------|
| <b>PROFESORES</b>   | <b>Antonia Rodríguez Aguilera</b> |

**NIVELES**

|                 |                  |
|-----------------|------------------|
| <b>C.F.G.M.</b> | <b>Curso: 1º</b> |
|-----------------|------------------|

**CURSO ACADÉMICO 2024-2025**

**CÓDIGO 0026 INDUSTRIAS ALIMENTARIAS**

## **INTRODUCCIÓN:**

Esta programación es el resultado del análisis de todos los aspectos académicos y profesionales del Módulo 0026, PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA, que se cursa en el primer curso escolar del Ciclo Formativo de Grado Medio de técnico en Panadería, Repostería y confitería dentro de la etapa de Formación Profesional.

## **2- MARCO LEGAL:**

Esta programación se rige por el marco legal que se detalla a continuación:

- LOMCE. Ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre, para la mejora de la calidad educativa.
  - LOE. Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.
  - La Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional



- REAL DECRETO 1399/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en panadería, repostería y confitería y se fijan sus enseñanzas mínimas.

- Orden ESD/3389/2008, de 3 de noviembre, por la que se establece el currículo del ciclo formativo de Grado Medio correspondiente al título de técnico en panadería, repostería y confitería.

### **3- CONTEXTUALIZACIÓN.**

El Instituto se encuentra ubicado en la Barriada de Villajovita, relativamente alejada del núcleo central de la ciudad.

La vecindad de esta Barriada es de muy diversos niveles en todos los ámbitos (económico, social, cultural, etc.), así como también existen familiar de diferentes religiones.

No obstante, podríamos decir que al igual que el resto de las barriadas del entorno, está compuesta en su mayoría por personas de un nivel económico y sociocultural medio.

La Barriada de Villajovita dispone de mercado, escuelas, club social y otros servicios (farmacia, iglesia, etc.) que completan lo esencial para un normal desarrollo de vida en ella.

Al ser el I.E.S. Almina es el único centro de la ciudad en ofrecer estudios de Hostelería y Turismo y, en particular, de la especialidad de Industrias Alimentarias recientemente implantado, el grupo de alumno no refleja la realidad social de la barriada, sino la diversidad existente en toda la ciudad.

El aula está compuesta por 10 estudiantes matriculados, aunque se están matriculando algunos más. Entre los que están matriculados se encuentra una alumna que se ha vuelto a matricular, que abandonó el curso pasado, dándose de baja. Presentan edades comprendidas entre los 17 y 23 años.

Existe cierta homogeneidad en el nivel académico, aunque parte del alumnado refiere llevar mucho tiempo sin estudiar, pero demuestran interés en la asimilación y adquisición de contenidos. El clima del aula facilita un ambiente activo y participativo, en el que la inquietud, curiosidad y motivación del alumnado permiten abordar los resultados de aprendizaje recogidos en el currículo.

### **4- PERFIL PROFESIONAL DEL MÓDULO:**

#### **4.1 COMPETENCIA GENERAL DEL CICLO**

La competencia general de este ciclo consiste en ejecutar las actividades de preelaboración, preparación, conservación, terminación/presentación y servicio de todo tipo de elaboraciones culinarias en el ámbito de la producción en cocina, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

#### **4.2 COMPETENCIA PROFESIONAL DEL CICLO**

#### **COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES**

- a) Determinar las necesidades para la producción en cocina a partir de la documentación recibida.
- b) Recepcionar, almacenar y distribuir materias primas, en condiciones idóneas de mantenimiento y conservación, hasta el momento de su utilización.

- 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.
- 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.
- g) Realizar el servicio de las elaboraciones, teniendo en cuenta necesidades, ámbito de ejecución y protocolos establecidos.
- 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
- k) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.
- l) Mantener el espíritu de innovación, de mejora de los procesos de producción y de actualización de conocimientos en el ámbito de su 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.

#### **4.3 OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO**

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

- h) Analizar y seleccionar métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.
- i) Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a la producción culinaria, para aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo.
- j) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.
- k) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.
- l) Reconocer e identificar posibilidades de mejora profesional, recabando información y adquiriendo conocimientos, para la innovación y actualización en el ámbito de su trabajo.
- m) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.
- n) Reconocer e identificar posibilidades de negocio analizando el mercado y estudiando la viabilidad, para la generación de su propio empleo.

#### **4.4 REFERENCIA A LA UNIDAD DE COMPETENCIA DE CICLO/COMPETENCIA RELACIONADA CON EL MÓDULO**

UC0709\_2: Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos.

UC0306\_2: Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería.

UC0710\_2: Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados.

UC0711\_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en restauración.

Cualificaciones profesionales incompletas:

a) Panadería y Bollería INA015\_2 (R.D. 295/2004, de 20 de febrero), que comprende las siguientes unidades de competencia: UC0036\_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera.

### **5- RESULTADOS DE APRENDIZAJE DEL MÓDULO**

Resultados de aprendizaje/criterios de evaluación.

#### **1. Pone a punto los equipos de elaboración de pastelería y confitería, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos.**

-Criterios de evaluación:

- a) Se ha interpretado la información contenida en los documentos asociados a la producción, relacionándola con los equipos a emplear
- .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 limpieza, asegurando la total eliminación de los residuos de los productos de elaboración y de limpieza.
- d) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de maquinaria siguiendo los procedimientos establecidos.
- e) Se han ejecutado las operaciones de mantenimiento de primer nivel.

- f) Se han regulado y/o programado los equipos de elaboración en función de los requerimientos del proceso.
- g) Se han descrito las principales anomalías de los equipos, así como las medidas correctoras.
- h) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de las tareas.
- i) Se ha descrito el procedimiento de eliminación de residuos empleados en el mantenimiento y limpieza de los equipos e instalaciones.
- j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

## **2. Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición.**

-Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido las características generales de las masas y pastas básicas (azucaradas, batidas, escaldadas, hojaldre).
- b) Se han identificado los productos más significativos obtenidos a partir de masas y pastas básicas.
- c) Se ha interpretado la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes.
- d) Se han ajustado los ingredientes a cada producto y cantidad a elaborar.
- e) Se ha controlado la temperatura, velocidad, tiempo y otros parámetros de elaboración de masas y pastas
- f) Se han comprobado las características físicas y organolépticas de las masas/ pastas obtenidas.
- g) Se han identificado las masas susceptibles de conservación por tratamiento de frío (refrigeración y /o congelación).
- h) Se ha escudillado la masa sobre el molde o la lata de cocción, con la forma y tamaño requeridos en función del producto a obtener.
- i) Se ha descrito el procedimiento de regeneración de elaboraciones congeladas.
- j) Se han aplicado las normas de higiene alimentaria y de seguridad laboral.

## **3. 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 cremas, rellenos, baños, coberturas, etc.
- c) Se ha interpretado la formulación de cada producto.
- d) Se ha identificado la función de cada uno de los ingredientes.
- e) Se ha ajustado la formulación para los distintos productos y cantidades a elaborar.
- 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.
- 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.

## **4. 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 o regeneración 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.

## **6- CONTENIDOS BÁSICOS DEL MÓDULO.**

Preparación de equipos de elaboración de pastelería y confitería:

Preparación de materias primas:

Materias primas en pastelería y repostería. Características y aplicaciones.

Productos alternativos: productos para celíacos, alérgicos, intolerantes y otros.

Fichas de producción.

Aprovisionamiento interno y distribución.

Regeneración de materias primas en 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.

Limpieza de equipos y útiles.

Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones.

Incidencias tipos en la manipulación de los equipos.

Eliminación de residuos.

Evolución histórica de los equipamientos de los obradores de pastelería y repostería.

Obtención de masas y pastas de múltiples aplicaciones:

Funciones de las materias primas que intervienen en los diversos procesos de elaboración de masas y pastas.

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

Preparación de latas y moldes.

Manejo del rodillo.

Manejo de espátula.

Trabajos con manga pastelera.

Trabajos con cartucho.

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

Características y propiedades. Principales elaboraciones de masas hojaldradas

(milhojas, palmeras, vol-au-vents, cañas, cornetes, herraduras y otras). Parámetros de control.

Masas batidas o esponjadas: Proceso de elaboración. Influencia de los distintos parámetros (temperatura de los ingredientes, velocidad de batido, tamizado e incorporación de la harina y otros) sobre el producto final. Principales elaboraciones con masas batidas (magdalenas, sobaos, mantecadas, bizcocho de molde, bizcocho de plancha, compacto, soletilla, y otros).

Masas escaldadas: Fundamento y proceso de elaboración de las masas escaldadas. Influencia de los distintos ingredientes y parámetros del proceso de elaboración en la masa. Principales elaboraciones (petisús, buñuelos y churros).

Masas azucaradas: Proceso general de elaboración de masas azucaradas. Principales elaboraciones con masas azucaradas: (lenguas de gato, tulipas, pastas rizadas de manga, pastas lisas de manga, pastas de corte, pasta brisa salada (Quiche Lorraine) y dulce, pasta sablée, tejas u otros). Parámetros de control.

Congelación-descongelación de productos de pastelería.

Refrigeración de productos de pastelería.

Obtención de jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones:

Elaboración de cremas con huevo y cremas batidas: Ingredientes, clasificación, formulación, secuencia de operaciones y conservación. Parámetros de control.

Elaboración de rellenos dulces y salados: Ingredientes, clasificación, formulación, secuencia de operaciones y conservación. Parámetros de control.

Elaboración de cubiertas y de preparados a base de frutas: Ingredientes, clasificación, formulación, secuencia de operaciones y conservación. Parámetros de control.

Preparación de coberturas de chocolate: Ingredientes, clasificación, formulación, secuencia de operaciones y conservación. Parámetros de control.

Elaboración de jarabes: Ingredientes, clasificación, formulación, secuencia de operaciones y conservación. Parámetros de control.

Obtención de semifríos: Clasificación de los semifríos según el componente del sabor y el esponjado base (bavarois, mousses, charlotas, parfait). Ingredientes, formulación, secuencia de operaciones y conservación. Parámetros de control.

Decoración de productos de panadería y repostería:

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

Manejo de útiles y materiales específicos de decoración.

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

Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.

Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabados de productos de pastelería/ repostería. Puntos clave en los diversos procedimientos. Control y valoración de resultados.

Fundamento y proceso de elaboración de las masas fermentadas. Formulaciones.

Puntos clave en la elaboración. Principales elaboraciones con masas fermentadas.

Control y valoración de los resultados.

## **7. -TEMPORALIZACIÓN**

### **7.1 UNIDADES DE TRABAJO (CONTENIDOS FORMATIVOS/CRITERIOS DE EVALUACIÓN).**

#### **UNIDADES DE TRABAJO**

##### **UT 1: Maquinaria, batería, y herramientas de pastelería y repostería.**

###### **1.) Introducción.**

En esta unidad de trabajo los alumnos aprenderán a reconocer y utilizar la maquinaria, batería, herramientas y equipos de pastelería, repostería.

## **2.) Criterios de evaluación.**

- a) Se ha identificado la maquinaria, útiles y herramientas del obrador de pastelería y repostería.
- b) Se han determinado variables de uso de maquinaria, útiles y herramientas del obrador de pastelería y repostería.
- c) Se han identificado técnicas para realizar los procedimientos de limpieza y mantenimiento básico de la maquinaria, los útiles y las herramientas del obrador de pastelería y repostería.

## **3.) Contenidos.**

El obrador de pastelería y repostería. Definición y tipos.

Características del obrador de pastelería y repostería.

Evolución histórica del obrador de pastelería y repostería.

Maquinaria de obrador.

Maquinaria de cocción.

Maquinaria de elaboración.

Equipos de frío y conservación.

Maquinaria y equipos auxiliares.

Útiles y herramientas de pastelería y repostería.

Recipientes y moldes.

Material de decoración/presentación. Material auxiliar.

## **4) Actividades de enseñanza y aprendizaje.**

- El profesor entregará fotocopia del tema, y en clase se leerá y explicará, ésta incluye gráficos, esquemas que serán visualizados en la pizarra digital.
- El profesor repartirá fotocopias en las que aparezcan los distintos equipos, útiles y herramientas usados en pastelería su funcionamiento y características.
- En el aula taller de cocina, el profesor irá explicando el funcionamiento y características de los distintos equipos, útiles y herramientas.
- Los alumnos por grupos irán identificando y nombrando los distintos equipos, útiles y herramientas
- Realización de un estudio de las necesidades mínimas de equipos, batería, herramientas y utillaje para una pastelería artesana.
- Visionado de un video sobre el desarrollo de los procesos de una pastelería artesana y de una industrial que elabora panes precocidos.

## **UT 2: Reconocimiento de materias primas para pastelería y repostería.**

### **1.) Introducción.**

En esta unidad de trabajo los alumnos aprenderán a reconocer, conservar y usar las distintas materias primas.

### **2.) Criterios de evaluación.**

Se han identificado las materias primas más significativas de pastelería y repostería y sus derivados.

Se ha conocido la composición de las principales materias primas.

Se han descrito las propiedades y aplicaciones de las materias primas.

Se han identificado las materias primas complementarias más significativas de pastelería y repostería.

Se han reconocido las características generales de las distintas materias primas.

Se han identificado las distintas aplicaciones de las materias primas.

Se ha comprobado las características físicas y organolépticas de las materias primas.  
Se han identificado los distintos métodos de almacenamiento y conservación de las materias primas

### **3.) Contenidos.**

- 1.- Materias primas.
  - 1.1.- Edulcorantes (I)
    - 1.1.1.- Edulcorantes (II).
  - 1.2.- Productos lácteos y derivados (I).
    - 1.2.1.- Productos lácteos y derivados (II).
  - 1.3.- Harinas (I)
    - 1.3.1.- Harinas (II).
  - 1.4.- Huevos y ovoproductos. Clasificación, composición y aplicaciones básicas.
  - 1.5.- Las grasas. (I)
    - 1.5.1.- Las grasas (II).
  - 1.6.- Cacao y derivados. Composición y aplicaciones básicas.
  - 1.7.- Frutas y frutos secos. Clasificación y aplicaciones básicas.
- 2.- Materias primas complementarias.
  - 2.1.- Aditivos. Clasificación, composición y aplicaciones básicas.
  - 2.2.- Levaduras. Acción y aplicaciones básicas.
- 4) Actividades de enseñanza y aprendizaje.

El profesor entregará fotocopia del tema, y en clase se leerá y explicará, ésta incluye gráficos, esquemas que serán visualizados en la pizarra digital.

En el aula taller los alumnos se familiarizarán con las materias primas, reconociendo sus cualidades organolépticas.

Se realizarán elaboraciones de pastelería usando materias primas alternativas, comprobando el resultado final.

### **UT 3: Cremas bases, jarabes y rellenos.**

#### **1.) Introducción.**

En esta unidad de trabajo los alumnos aprenderán a realizar jarabes, baños de cobertura y mermelada. También aprenderán a elaborar cremas y rellenos, así como conocerán sus aplicaciones y destinos finales.

#### **2.) Criterios de evaluación.**

Se han obtenido jarabes, baños de cobertura y mermeladas, seleccionando herramientas y materias primas necesarios.

Se han reconocido todas las fases de los procesos de elaboración de todo tipo de jarabes, baños de cobertura y mermeladas.

Se han identificado las aplicaciones y destinos finales de los jarabes, baños de cobertura y mermeladas.

Se han clasificado y caracterizado los diferentes tipos de cremas y rellenos, así como las técnicas para su obtención, en función de sus especificidades y aplicaciones.

Se han organizado y secuenciado las diversas fases para la obtención de cremas y rellenos.

Se han realizado los procesos de elaboración de distintos tipos de cremas y rellenos, siguiendo los procedimientos establecidos y respetando la formulación.

Se han valorado los resultados finales, identificando las posibles anomalías y sus medidas de corrección.

#### **3.) Contenidos.**

- 1.- Cremas bases/rellenos y variantes.
  - 1.1.- Cremas con base de leche.
    - 1.1.1.- Crema pastelera.



- 1.1.2.- Crema chiboust y de flan.
- 1.2.- Cremas con base de huevo.
- 1.2.1.- Yema pastelera. Yema dura. Crema sabayón.
- 1.3.- Cremas a base de mantequilla.
- 1.3.1.- Crema de mantequilla.
- 1.3.2.- Crema muselina. Crema de almendras.
- 1.4.- Cremas con base de nata.
- 2.- Merengues.
- 2.1.- Merengue clásico o francés.
- 2.2.- Merengue al baño maría o suizo.
- 2.3.- Merengue cocido o italiano.
- 3.- Cocción del azúcar.

#### **4) Actividades de enseñanza y aprendizaje.**

El profesor entregará fotocopia del tema, y en clase se leerá y explicará, ésta incluye gráficos, esquemas que serán visualizados en la pizarra digital.

En el aula taller los alumnos se familiarizarán con las materias primas, reconociendo sus cualidades organolépticas.

Se realizarán cremas y rellenos usando materias primas alternativas, comprobando el resultado final.

El profesor repartirá fotocopias con las recetas de las distintas elaboraciones que realizaremos en el aula taller de pastelería.

Elaboración de al menos, una crema de relleno de cada tipo.

Se realizarán diferentes elaboraciones empleando cremas y rellenos, seleccionando herramientas y materias primas necesarios.

Elaboración de recetario de las cremas de relleno.

### **UT 4: Masas y pastas de múltiples aplicaciones para pastelería/repostería.**

#### **1.) Introducción.**

En esta unidad de trabajo los alumnos aprenderán a realizar masas y pastas de múltiples aplicaciones para pastelería/repostería.

#### **2.) Criterios de evaluación.**

Se han clasificado y caracterizado los diferentes tipos de masas escaldadas, así como las técnicas para su obtención, en función de sus especificidades y aplicaciones.

Se han organizado y secuenciado las diversas fases para la obtención de masas escaldadas.

Se han realizado los procesos de elaboración de distintos tipos de masas escaldadas, siguiendo los procedimientos establecidos y respetando la formulación.

Se han valorado los resultados finales, identificando las posibles anomalías y sus medidas de corrección.

Se han clasificado y caracterizado los diferentes tipos de masas esponjadas, así como las técnicas para su obtención, en función de sus especificidades y aplicaciones.

Se han organizado y secuenciado las diversas fases para la obtención de masas esponjadas.

Se han realizado los procesos de elaboración de distintos tipos de masas esponjadas, siguiendo los procedimientos establecidos y respetando la formulación.

Se han valorado los resultados finales, identificando las posibles anomalías y sus medidas de corrección.

Se han clasificado y caracterizado los diferentes tipos de masas fermentadas, así como las técnicas para su obtención, en función de sus especificidades y aplicaciones.

Se han organizado y secuenciado las diversas fases para la obtención de masas fermentadas.

Se han realizado los procesos de elaboración de distintos tipos de masas fermentadas, siguiendo los procedimientos establecidos y respetando la formulación.

Se han valorado los resultados finales, identificando las posibles anomalías y sus medidas de corrección.

Se han clasificado y caracterizado los diferentes tipos de masas hojaldradas, así como las técnicas para su obtención, en función de sus especificidades y aplicaciones.

Se han organizado y secuenciado las diversas fases para la obtención de masas hojaldradas.

Se han realizado los procesos de elaboración de distintos tipos de masas hojaldradas, siguiendo los procedimientos establecidos y respetando la formulación.

Se han valorado los resultados finales, identificando las posibles anomalías y sus medidas de corrección.

### **3.) Contenidos.**

1.- Masas batidas o esponjadas.

1.1.- Masas batidas ligeras. Bizcochos corrientes (I).

1.1.1.- Masas batidas ligeras. Bizcochos corrientes. (II)

1.1.2.- Masas batidas ligeras. Bizcochos corrientes. (III)

1.2.- Masas batidas pesadas (I).

1.2.1.- Masas batidas pesadas (II).

1.2.2.- Masas batidas pesadas (III).

1.3.- Otras masas batidas.

1.4.- La cocción de las masas batidas.

2.- Masas azucaradas. Pastas secas.

2.1.- Pastas de corte (I).

2.1.1.- Pastas de corte (II).

2.1.2.- Pastas de corte (III).

2.2.- Pastas de manga rizada.

2.3.- Pastas de manga lisa.

2.4.- Otras pastas.

3.- Masas escaldadas (I).

3.1.- Masas escaldadas (II).

3.2.- Masas escaldadas (III).

4.- Masas hojaldradas.

4.1.- Hojaldre. El proceso de elaboración.

4.2.- Tipos de hojaldres.

5.- Las masas fermentadas. Bollería.

5.1.- Masas de bollería de diferentes elaboraciones.

5.2.- Masa de bollería hojaldrada.

5.3.- Otras masas fermentadas.

### **4) Actividades de enseñanza y aprendizaje.**

El profesor entregará fotocopia del tema, y en clase se leerá y explicará, ésta incluye gráficos, esquemas que serán visualizados en la pizarra digital.

El profesor repartirá fotocopias con las recetas de las distintas elaboraciones que realizaremos en el aula taller de pastelería.

Se realizarán diferentes elaboraciones empleando masas escaldadas, seleccionando herramientas y materias primas necesarios.

Se realizarán diferentes elaboraciones empleando masas hojaldradas, seleccionando herramientas y materias primas necesarios. Elaboración de hojaldre común. Luego realizar diferentes piezas. Elaboración de hojaldre rápido. Luego realizar diferentes piezas.

Se realizarán diferentes elaboraciones empleando masas azucaradas, seleccionando herramientas y materias primas necesarias.

Se realizarán diferentes elaboraciones empleando masas esponjadas, seleccionando herramientas y materias primas necesarias.

Se realizarán diferentes elaboraciones empleando masas fermentadas, seleccionando herramientas y materias primas necesarias.

Se realizarán diferentes elaboraciones empleando masas pasta brisa y sablée, seleccionando herramientas y materias primas necesarias.

Se realizarán diferentes elaboraciones de pastas de té y petit four, seleccionando herramientas y materias primas necesarias.

## **UT 5: Glaseados y preparaciones de coberturas de chocolate.**

### **1.) Introducción.**

En esta unidad de trabajo los alumnos aprenderán a realizar glaseados y preparaciones de coberturas de chocolate.

### **.2.) Criterios de evaluación.**

Se han obtenido glaseados y preparaciones de coberturas de chocolate, seleccionando herramientas y materias primas necesarias.

Se han reconocido todas las fases de los procesos de elaboración de todo tipo de glaseados y preparaciones de coberturas de chocolate.

Se han identificado las aplicaciones y destinos finales de los glaseados y preparaciones de coberturas de chocolate.

### **3.) Contenidos.**

1.- Glaseados o cubiertas.

1.1.- Glaseados a base de frutas.

1.2.- Glaseados a base de chocolates (I).

1.2.1.- Glaseados a base de chocolates (II).

1.3.- Glaseados a base de azúcar.

1.3.1.- El Fondant.

1.3.2.- La glasa al agua.

1.3.3.- La glasa real.

1.3.4.- Cubierta de paletilla o panada.

1.4.- Gel brillo.

1.5.- Otros glaseados o cubiertas (I).

1.5.1.- Otros glaseados o cubiertas (II).

2.- Coberturas de chocolate.

2.1.- Técnicas de manipulación, atemperado o cristalizado.

2.1.1.- Las operaciones de fundido.

2.1.2.- Las operaciones de templado o atemperado.

2.1.2.1.- Las operaciones de templado o atemperado (I).

2.1.3.- Precauciones durante los procesos de atemperado.

### **4) Actividades de enseñanza y aprendizaje.**

El profesor entregará fotocopia del tema, y en clase se leerá y explicará, ésta incluye gráficos, esquemas que serán visualizados en la pizarra digital.

El profesor repartirá fotocopias con las recetas de las distintas elaboraciones que realizaremos en el aula taller de pastelería.

Se realizarán diferentes elaboraciones empleando glaseados y coberturas de chocolate, seleccionando herramientas y materias primas necesarios.

## **UT 6: Decoración de productos de pastelería y repostería.**

### **1.) Introducción.**

En esta unidad de trabajo los alumnos aprenderán a realizar decoraciones de productos de pastelería y repostería.

### **2.) Criterios de evaluación.**

Se han identificado y seleccionado las técnicas de decoración y terminación, relacionándolas con las características físicas y organolépticas del producto final, para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.

Se han identificado productos de decoración de pastelería y repostería, así como sus derivados.

Se han identificado las técnicas de manipulación de productos destinados a la decoración. Se han reconocido las técnicas de decoración de productos de pastelería y repostería.

### **3.) Contenidos.**

1.- Decoración y presentación.

1.1.- Los colores en decoración de productos de pastelería y repostería.

2.- Técnicas de decoración.

2.1.- Uso de manga pastelera.

2.2.- El Cartucho o Cornet.

2.3.- Otras herramientas para la decoración.

3.- Elementos decorativos en pastelería y repostería.

3.1.- Decoraciones a base de coberturas de chocolate. (I)

3.1.1.- Decoraciones a base de coberturas de chocolate. (II).

3.1.2.- Decoraciones a base de coberturas de chocolate. (III).

3.1.3.- Decoraciones a base de coberturas de chocolate. (IV).

3.2.- Decoraciones a base de masas de pasta horneadas.

3.2.1.- Decoraciones a base de frutas.

3.3.- Decoraciones a base de azúcar. (I).

3.3.1.- Decoraciones a base de azúcar (II).

3.4.- Merengue seco.

3.5.- Mazapán moldeable.

3.6.- Otros elementos decorativos (I).

3.6.1.- Otros elementos decorativos (II).

### **4) Actividades de enseñanza y aprendizaje.**

El profesor entregará fotocopia del tema, y en clase se leerá y explicará, ésta incluye gráficos, esquemas que serán visualizados en la pizarra digital.

El profesor repartirá fotocopias con las recetas de las distintas elaboraciones que realizaremos en el aula taller de pastelería.

Se realizarán diferentes decoraciones, seleccionando herramientas y materias primas necesarias.

## **7.2 TEMPORALIZACIÓN DE LAS UNIDADES DE TRABAJO, HORAS PREVISTAS Y TRIMESTRES**

| <b>TEMPORALIZACIÓN (160 horas)</b>             |   |                        |
|--|---|------------------------|
| <b>PRIMER TRIMESTRE (PRIMERA EVALUACIÓN)</b>   |   |                        |
| <b>UNIDAD DE TRABAJO</b>                       | <b>TÍTULO</b>   | <b>HORAS PREVISTAS</b> |
| 1  | “Maquinaria, batería, útiles y herramientas de pastelería y repostería” | 15                     |
| 2  | “Reconocimiento de materias primas para pastelería/repostería”          | 10                     |
| <b>HORAS DEDICADAS A PRUEBAS DE EVALUACIÓN</b> |   | 5                      |
| <b>TOTAL HORAS PREVISTAS</b>                   |   | 30                     |
| <b>SEGUNDO TRIMESTRE (SEGUNDA EVALUACIÓN)</b>  |   |                        |
| <b>UNIDAD DE TRABAJO</b>                       | <b>TÍTULO</b>   | <b>HORAS PREVISTAS</b> |
| 3  | “Cremas bases, jarabes y rellenos”                                      | 20                     |
| 4  | “Masas y pastas de múltiples aplicaciones para pastelería/repostería”   | 50                     |
| <b>HORAS DEDICADAS A PRUEBAS DE EVALUACIÓN</b> |   | 10                     |
| <b>HORAS PREVISTAS</b>                         |   | 80                     |
| <b>TERCER TRIMESTRE (PRIMERA ORDINARIA)</b>    |   |                        |
| <b>UNIDAD DE TRABAJO</b>                       | <b>TÍTULO</b>   | <b>HORAS PREVISTAS</b> |
| 5  | Glaseados y preparaciones de coberturas de chocolate                    | 15                     |
| 6  | Decoración de productos de pastelería y repostería                      | 15                     |
| <b>HORAS DEDICADAS A PRUEBAS DE EVALUACIÓN</b> |   | 5                      |
| <b>HORAS PREVISTAS</b>                         |   |                        |
| <b>TERCER TRIMESTRE (SEGUNDA ORDINARIA)</b>    |   |                        |
| Repaso de contenidos                           |   | 10                     |
| Horas dedicadas a prueba de evaluación         |   | 5                      |
| <b>TOTAL</b>                                   |   | 50                     |

### 7.3 REFERENTE A LA FORMACIÓN DUAL

Durante el segundo trimestre está programada la realización de la parte DUAL del módulo en la empresa convenida para tal fin. El grupo clase se dividirá en dos turnos. El primer grupo realizará dicho periodo del 9 al 31 de enero y el segundo grupo del 3 al 26 de febrero; constituyendo un total de 17 días lectivos cada grupo.

Las actividades planteadas para realizar en la empresa corresponden al 10% de los RA del módulo.

## 8- METODOLOGÍA/CRITERIOS METODOLÓGICOS.

### 8.1 Metodología específica

La aplicación de una estrategia metodológica en el desarrollo curricular es el elemento básico de todo proceso de enseñanza-aprendizaje. Por tanto, la forma de organizar el aprendizaje de los contenidos será determinante para lograr que los alumnos y alumnas aprendan y comprendan significativamente los contenidos de la formación profesional específica, y por tanto consigan desarrollar las capacidades profesionales.

Para ello señalaremos tres orientaciones sobre la forma de organizar el aprendizaje de los contenidos:

Los aprendizajes de formación profesional, y en particular de las formaciones específicas, deben articularse fundamentalmente en torno a los procedimientos que tomen con referencia los procesos y métodos de producción o de prestación de servicios a los que remiten las realizaciones y el dominio profesional expresados en las unidades de competencias del perfil profesional.

Para que el aprendizaje sea eficaz, debe establecerse una secuencia precisa entre todos los contenidos que se incluyen en el periodo de aprendizaje del módulo profesional.

La teoría y la práctica, como elementos inseparables del lenguaje tecnológico y del proceso de enseñanza-aprendizaje, que se integran en los elementos curriculares de cada módulo, debe integrarse también en el desarrollo del currículo que realicen los profesores y en la programación del proceso educativo adoptado en el aula.

La propuesta metodológica debe ser una secuencia ordenada de todas aquellas **actividades** y aquellos **recursos** que utiliza el profesor en la práctica educativa. Debe tener ordenación y flexibilidad para adaptarse a cada circunstancia específica. Antes de describir las actividades referidas, dentro de la propuesta metodológica hay que considerar la organización de espacios, tiempos y agrupamientos.

El análisis de la organización del espacio del aula. Nos permitirá aprovechar los máximos recursos de espacio que el centro nos ofrece. Analizando las posibilidades de trabajo individual, en grupo pequeño, grupo de clase... y las diferentes posibilidades de configuración del espacio del aula: mobiliario y zonas de trabajo; así como hacer constar donde realizaremos las actividades.

El estudio de la temporalización. Ajustar la actividad de enseñanza-aprendizaje al tiempo disponible es el objetivo que se perseguirá al estudiar este elemento de la propuesta educativa. Ante la variedad existente en cada grupo de alumnos, se tiene que posibilitar la realización de la actividad, sin encorsetarla, por lo que este elemento debe enfocarse teniendo en cuenta que sólo es indicativo y con carácter de flexibilidad. Debe haber un equilibrio entre las tareas individuales y de grupo. También es importante, adecuar la duración a la etapa evolutiva del alumnado, ya que esta determina el tiempo de atención de los mismos.

La realización de los agrupamientos. Según constata las investigaciones en Psicología Educativa, se ha puesto de manifiesto que la interacción entre el alumnado constituye un factor muy importante, ya que favorece el desarrollo de la socialización, tienen efectos positivos en el desarrollo intelectual e incrementa la motivación. Por esto se aboga por un enfoque de organización del aula en forma de grupos cooperativos en función de los objetivos que pretendamos conseguir y con la actividad de enseñanza-aprendizaje a realizar, indicándose las técnicas de dinámica de grupo que vamos a utilizar en el desarrollo de la actividad.

La flexibilidad dependerá del número de alumnos que forman los grupos, el espacio que ocupan y la modalidad de trabajo.

**Gran grupo o Grupo Clase:** Para exposiciones orales, gráficas o documentales y puede tener un carácter propositivo (presentación inicial de un tema) o conclusivo (síntesis final y conclusiones de un tema). Se utilizarán estos agrupamientos tanto para las clases en el aula polivalente como para el taller cuando se den explicaciones de los contenidos a desarrollar para llevar a cabo las actividades.

**Equipos de trabajo o Pequeño Grupo:** Requieren el empleo de estrategias de indagación, se vinculan, normalmente, al tratamiento de los procedimientos y actitudes. Gracias a ellos pueden ser realizados proyectos de trabajo cooperativo en equipo y trabajo monitorizado (NEAE), tanto en aula como en taller.

**Trabajo individual:** Se aplica también a la realización de tareas de indagación, permitiendo por tanto la reflexión personal, el trabajo autónomo, la adquisición de automatismos, el planteamiento y la resolución de problemas y la adquisición de experiencias en la búsqueda y consulta autónoma de información. Tanto en clase como en el taller.

Se potenciará la investigación y el uso de las TIC (proyecciones, cañón, vídeos, uso de internet, etc.). Para ello, consideramos como un instrumento metodológico de vital importancia la utilización para la exposición de los diferentes contenidos la siguiente metodología:

Método expositivo, también conocidas como clases magistrales.

Método demostrativo, en el que se combina la exposición del profesor con la participación de los alumno/as implicando a los participantes en la dirección de la clase.

Método interrogativo, en el que se establece una dinámica de trabajo donde el profesor adquiere un rol de analista animador más que de transmisor de conocimiento.

Método por descubrimiento, que consiste en conducir al alumno/a para encontrar él mismo la respuesta o solución objeto del aprendizaje.

Conocimiento claro por parte del formador de los objetivos que quiere conseguir con el grupo.

## **8.2 Las actividades de enseñanza-aprendizaje de la propuesta metodológica.**

Son la manera activa y ordenada de llevar a cabo las propuestas metodológicas o experiencias de aprendizaje.

Las actividades que se van a realizar a lo largo de las distintas unidades de trabajo son variadas y trabajarán los diferentes contenidos del módulo con un carácter interdisciplinar. En el aula podemos distinguir varios tipos de actividades atendiendo al papel que desempeñan en el desarrollo didáctico:

Actividades de presentación-motivación, que introducen a los alumnos en el tema que se aborda en la unidad didáctica.

Actividades de evaluación de los conocimientos previos. Son las que realizamos para obtener información acerca de qué saben y que procedimientos, destrezas y habilidades tienen desarrolladas el alumnado sobre un tema concreto.

Actividades de desarrollo de los contenidos. Son las que permite al alumnado la adquisición de nuevos contenidos.

Actividades de consolidación. En las cuales los alumnos contrastan las nuevas ideas con las previas y aplican los nuevos aprendizajes.

Actividades de síntesis-resumen. Son aquellas que permiten al alumnado establecer la relación entre los distintos contenidos aprendidos, así como contrastarlos con los que él tenía.

Actividades de recuperación. Son las que se programan para el alumnado que no haya alcanzado los conocimientos trabajados.

Actividades de ampliación. Son las que permiten continuar construyendo conocimientos al alumnado que ha realizado de manera satisfactoria las actividades de desarrollo propuestas, y también las que no son imprescindibles en el proceso.

Actividades de evaluación. Son las actividades dirigidas a la evaluación formativa y sumativa que no estuvieron cubiertas por las actividades de aprendizaje de los tipos anteriores.

Actividades complementarias y extraescolares. Las actividades complementarias se realizan dentro del horario lectivo y complementan la actividad habitual del aula y pueden tener lugar dentro o fuera del Centro Educativo y están incluidas en la P.G.A. al inicio del curso y son aprobadas por el Consejo Escolar del Centro.

Las actividades extraescolares se realizan fuera del horario lectivo y tendrán carácter voluntario para el alumnado.

### **8.3 Recursos didácticos**

Cuando programamos las actividades de enseñanza-aprendizaje debemos tener en cuenta qué materiales y equipos serán los más adecuados para transmitir los contenidos y alcanzar los objetivos que pretendemos, ya que los recursos didácticos son los que vehiculizan en la práctica la actividad. Serán variados, versátiles y adecuados a las competencias profesionales que el alumnado debe desarrollar.

Podrán ser propios del centro y como recursos generales: el libro de texto, los libros disponibles en la biblioteca del centro, los diferentes medios audiovisuales y las nuevas tecnologías de la información y la comunicación (destacando el uso de internet); y como recursos específicos para el módulo todos los propios del aula taller de cocina, así como el temario propio realizado para impartir las clases.

Los recursos van a ser el conjunto de elementos que elegidos de manera eficaz y reflexiva nos van a servir para realizar satisfactoriamente el conjunto de actividades que se van a ir desarrollando en nuestra programación docente.

En este punto disponemos tanto de los recursos que pertenecen al Centro Educativo, y que en calidad de préstamo se le pueden ceder al alumnado, como de los que pertenecen al Departamento y al Aula.

#### **RECURSOS y MATERIALES DIDÁCTICOS**

— Medios audiovisuales. Pizarra digital PROMETEAN

--- La aplicación Classroom como apoyo de los contenidos del módulo, teóricos, actividades, recetas y powerpoint explicativos para todo el desarrollo del proceso de enseñanza y aprendizaje.

Taller de cocina.

— Generadores de calor

— Servicios auxiliares de agua y energía eléctrica.

— Suelos, paredes, techos, protección de ventanas y desagües según la normativa técnico-sanitaria vigente.

— Cámaras de refrigeración, congelación y fermentación.

— Vitrinas expositoras con sistema de refrigeración e iluminación.

— Mesas de trabajo de acero inoxidable.

— Mobiliario en acero inoxidable para la guarda del utillaje.

— Batidoras, amasadoras, rellenadoras o inyectoras.

— Freidoras, hornos, baños maría y cazos eléctricos.

— Taller de cocina.



- Generadores de calor
- Servicios auxiliares de agua y energía eléctrica.
- Suelos, paredes, techos, protección de ventanas y desagües según la normativa técnico-sanitaria vigente.
- Cámaras de refrigeración, congelación y fermentación.
- Vitrinas expositoras con sistema de refrigeración e iluminación.
- Mesas de trabajo de acero inoxidable.
- Mobiliario en acero inoxidable para la guarda del utillaje.
- Batidoras, amasadoras, rellenadoras o inyectoras.
- Freidoras, hornos, baños maría y cazos eléctricos.
- Cocina con al menos dos focos de calor.
- Elaboradora de helados o mantecadora
- Balanzas de precisión y básculas.
- Carros portalatas y juego de latas para hornear.
- Termómetros, cronómetros, cepillos, pinceles, cuchillas, y otros útiles propios de la profesión.
- Utensilios para contener: cuencos, cubetas, bandejas, moldes... Utensilios para medir. Jarras medidoras.
- Utensilios para mezclar. Lenguas, espátulas...
- Utensilios para extender y cortar. Espátulas y cuchillos de diferente tamaño.
- Utensilios para escudillar. Juegos de boquillas para mangas pasteleras y mangas reutilizables y desechables.
- Aros, hilador de huevo, chinos, coladores, tamices, planchas quemadoras de azúcar (salamandra), arañas, cazos, mármol, moldes para bombones, tenedores de baño.
- Fregaderos y lavamanos. Batería de cocción.

## **9- ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD**

Tal como queda expresado en la Orden EDU/849/2010, de 18 de marzo, por la que se regula la ordenación de la educación del alumnado con necesidad de apoyo educativo, se plantearán medidas de adaptaciones curriculares no significativas. La normativa permite adaptar los elementos de acceso al currículo, pero no el currículo en sí, por lo que los objetivos que han de alcanzar estos alumnos serán los mismos que el resto de alumnos.

## **10- EVALUACIÓN**

### **10.1 CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

La evaluación del módulo será continuada, es decir, a lo largo de todo el proceso, lo que requiere la asistencia regular a clase y la realización de las actividades programadas en el módulo. Para la superación de cada unidad temática deberá conseguir una puntuación positiva en los apartados y porcentajes anteriormente referenciados.

El módulo se calificará de 1 a 10. Se considera la puntuación de 5 siempre que el alumno adquiera todos los contenidos mínimos marcados para el Módulo; por debajo de 5 cuando no los haya adquirido y por encima según el grado de consecución alcanzado en el total de los contenidos desarrollados anteriormente.

La calificación medirá el trabajo teórico-práctico del alumno en el aula.

Se deberán alcanzar los contenidos mínimos establecidos y se evaluará teniendo en cuenta los criterios de evaluación también señalados en esta programación.

Para realizar la media es necesario que todos los trabajos, pruebas y actividades estén calificados con un cinco como mínimo.

No presentarse (salvo justificadamente) a una prueba escrita será considerado como no presentado y se valorará con uno, computándose dicha nota a la suma final de todas las

notas obtenidas en cada una de las actividades de aprendizaje de la evaluación correspondiente. En caso de justificar la falta de asistencia a dicha prueba, el alumno tendrá la opción de presentarse a la recuperación correspondiente

## 10.2 EVALUACIÓN FORMAL DUAL

Según lo establecido en la orden EFD/659/2024, de 25 de junio, la evaluación de los resultados de aprendizaje que se incluyan total o parcialmente en el periodo de formación en empresa u organismo equiparado será coordinada entre todos los actores implicados y se ajustará a lo específicamente establecido en el artículo 163 del Real Decreto 659/2023, de 18 de julio. En todo caso, la decisión final sobre la evaluación y calificación de cada módulo profesional será responsabilidad última de la docente, tomando como referencia la globalidad del módulo. En caso de que se produjera una discrepancia entre el criterio de la docente y la empresa u organismo equiparado determinante para la superación o no del módulo y, en su caso, del ciclo, se dará traslado al departamento de familia profesional que, de manera colegiada, resolverá en un sentido u otro.

El tutor de empresa emitirá un informe motivado e individualizado del periodo de formación en empresa, de acuerdo con el modelo del anexo IV-B, que formará parte del expediente de evaluación del alumnado.

El equipo docente podrá adoptar la decisión de que un o una estudiante no se incorpore al periodo de formación en empresa u organismo equiparado durante el primer curso, cuando la trayectoria del o de la estudiante sea incompatible con el aprovechamiento del periodo de formación en empresa. En tal circunstancia, dicho alumnado desarrollará el primer curso completo en el centro educativo y realizará, durante dicho periodo, actividades complementarias y/o de refuerzo de los resultados de aprendizaje no vinculados a la empresa. Será evaluado del módulo y la calificación será provisional hasta que no desarrolle el periodo en 2.º curso, con los resultados de aprendizaje de 1.º y 2.º

## 10.3 CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

En cuanto a los **criterios de calificación**, se tendrá en cuenta el siguiente porcentaje para superar el módulo:

70% para las tareas prácticas y 30% ejercicios teóricos- prácticos realizados en clase, así como las actividades de clase.

Tendremos en cuenta los siguiente:

Cada actividad de aprendizaje será calificada individualmente para comprobar el grado de consecución de los objetivos específicos de cada unidad de trabajo. La puntuación será de 1 a 10.

Se consideran positivas las calificaciones iguales o superiores a cinco.

## 10.4 RECUPERACIÓN DEL MÓDULO

Para aquellos alumnos que, en cualquiera de los ejercicios teóricos o prácticos, actividades evaluables previstas en cada unidad de trabajo o de la totalidad de la misma, o de cualquier evaluación parcial que no alcancen una calificación positiva, el profesor

responsable del módulo correspondiente arbitrará las medidas de recuperación adecuadas.

El alumnado que no supere las pruebas de evaluación de cada unidad de trabajo, tendrá que realizar las pruebas de recuperación.

En el examen de recuperación la nota máxima que podrá obtener será una calificación igual a 5.

Tras las respectivas evaluaciones, el alumnado tendrá la posibilidad de recuperar las unidades no superadas, o aquellas a las no haya podido presentarse, teniendo una última oportunidad en la evaluación extraordinaria de junio.

De otra parte indicar que el alumnado que utilice cualquier material fraudulento relacionado con la prueba de evaluación, o porte aparatos electrónicos no permitidos (ya sean de audición, audiovisuales, de telefonía móviles, etc.) tendrá una calificación numérica de 0 puntos en la prueba, con independencia de las responsabilidades disciplinarias a que haya lugar. Igualmente, y con las mismas consecuencias que en caso anterior, el profesorado podrá excluir de una prueba de evaluación al alumnado que esté alterando el desarrollo normal del proceso evaluador”

### **10.5 PÉRDIDA DE LA EVALUACIÓN CONTÍNUA**

Se aplicará la evaluación continua, con carácter anual, de forma que el alumno que supere el 20% de faltas, de la totalidad de las horas lectivas del módulo, perderá la evaluación continua. Se respetarán los exámenes aprobados, teniendo que recuperar sólo los contenidos no superados, tanto teóricos como prácticos.

Para este caso de pérdida de la evaluación continua, haré un documento que debe firmar el alumno, donde se refleje dicho aspecto.

Sabiendo que este módulo contiene 160 horas lectivas, si aplicamos el 20% el resultado es un total de 22 horas lectivas.

### **11- ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES Y COMPLEMENTARIAS.**

Al ser este un curso impartido por la tarde, se nos complica el poder hacer visitas extraescolares ya que las pastelerías y panaderías en nuestra ciudad suelen trabajar por las mañanas.

Podremos colaborar con las actividades complementarias propuestas por el departamento de Industrias Alimentarias relacionadas con el módulo de Presentación y venta de productos de panadería y pastelería.

### **12- BIBLIOGRAFÍA RECOMENDADA.**

- Carme Picas y Anna Vigatá “Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina” Editorial Síntesis 2011.
- Luis de la Traba y Víctor R. García “Pastelería Cocina” Ediciones Norma-Capitel 2009.
- José Luis Armendáriz Sanz “Procesos básicos de pastelería y Repostería” Editorial Paraninfo 2008.
- Francisco M. Ramírez Bascuñana “Procesos básicos de pastelería y repostería” Editorial Síntesis 2012.

WEBGRAFÍA

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

[www.gastronomiavasca.net](http://www.gastronomiavasca.net)

[www.torreblanca.net](http://www.torreblanca.net)

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

**PROGRAMA DE FORMACIÓN - MÓDULOS PROFESIONALES DEL CICLO FORMATIVO RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN. DUALIZACIÓN**

| <b>MÓDULO FORMATIVO: Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria</b>  |                                |                            |                  | <b>CURSO: 2024/25</b> |                |
|--|--------------------------------|----------------------------|------------------|-----------------------|----------------|
| <b>HORAS CURRÍCULO</b>   | <b>500</b>                     | <b>HORAS EN LA EMPRESA</b> | <b>120 horas</b> | <b>Secuenciación</b>  |                |
| <b>RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>   | <b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b> |                            |                  | <b>Centro</b>         | <b>Empresa</b> |
| <b>R.A .Nº1</b><br>Pone a punto los equipos de elaboración de pastelería y confitería, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos.               | a)<br>b)<br>c)                 |                            |                  |                       |                |
| <b>R.A. Nº4</b><br>4. Decora el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final. | a)<br>b)<br>c)                 |                            |                  |                       |                |

**RELACIÓN DE ACTIVIDADES A REALIZAR EN EMPRESA. DUALIZACIÓN**

|   |                      |
|---|----------------------|
| <b>MÓDULO: OPERACIONES Y CONTROL DE ALMACÉN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA</b> | <b>Curso: 1º PRC</b> |
|---|----------------------|

|   |                           |     |     |     |     |     | Año académico:<br>2024/25 |     |  |
|---|---------------------------|-----|-----|-----|-----|-----|---------------------------|-----|--|
| ACTIVIDADES<br>EMPRESA  | Resultados de Aprendizaje |     |     |     |     |     |                           |     |  |
|   | RA1                       | RA2 | RA3 | RA4 | RA5 | RA6 | RA7                       | RA8 |  |
| Actividad 1:<br>Identificar y seleccionar materias primas y auxiliares, describiendo sus características y propiedades para su aprovisionamiento.   | X                         | X   |     |     |     |     |                           |     |  |
| Actividad 2:<br>Identificar y caracterizar las necesidades de limpieza y desinfección de los equipos e instalaciones, seleccionando los productos y aplicando las técnicas adecuadas para garantizar su higiene.    | X                         | X   |     |     |     |     |                           |     |  |
| Actividad 3:<br>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. | X                         | X   | X   |     |     |     |                           |     |  |



# PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

|                |                         |
|----------------|-------------------------|
| DEPARTAMENTO   | INDUSTRIAS ALIMENTARIAS |
| IDENTIFICACIÓN | CFGM DE PANADERÍA,      |

|                        |  |
|------------------------|--|
| <b>DEL TÍTULO</b>      | <b>REPOSTERÍA Y CONFITERÍA</b>               |
| <b>MÓDULO</b>          | <b>ELABORACIONES DE PANADERÍA Y BOLLERÍA</b> |
| <b>PROFESORES</b>      | <b>JOSE M<sup>a</sup> MOYA SERRANO</b>       |
| <b>CURSO ACADÉMICO</b> | <b>2024-2025</b>                             |

## **ÍNDICE**

- 1. INTRODUCCIÓN**
- 2. MARCO LEGAL**
- 3. CONTEXTUALIZACIÓN DEL AULA**
- 4. PERFIL PROFESIONAL DEL MÓDULO FORMATIVO**
  - 4.1. COMPETENCIA GENERAL**
  - 4.2. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES**
  - 4.3. OBJETIVOS GENERALES**
  - 4.4. CONTRIBUCIÓN DEL MÓDULO EN COMPETENCIAS P.P.S Y OBJETIVOS GENERALES**
- 5. RESULTADOS DE APRENDIZAJE DEL MÓDULO**
- 6. CONTENIDOS DEL MÓDULO**
- 7. TEMPORALIZACIÓN**
- 8. METODOLOGÍA DEL MÓDULO**
- 9. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD**
- 10. EVALUACIÓN**
  - 10.1. CRITERIOS DE EVALUACIÓN**
  - 10.2. EVALUACIÓN FORMACIÓN DUAL**
  - 10.3. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN**
  - 10.4. RECUPERACIÓN DEL MÓDULO**
  - 10.5. PÉRDIDA DE EVALUACIÓN CONTÍNUA (%)**
- 11. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES**

## **12. BIBLIOGRAFÍA**

## **13. ANEXO PROGRAMA DE FORMACIÓN DUAL DEL MÓDULO**

### **1. INTRODUCCIÓN**

A través de este documento curricular establezco mi planificación del módulo de Elaboración de Panadería y Bollería, dirigido a un grupo de alumnos/as que están cursando el Ciclo Formativo de Grado Medio de Panadería, Repostería y Confitería en el I.E.S Almina.

### **2. MARCO LEGAL**

- Ley 3/2022, de 31 de marzo de ordenación e integración de la Formación Profesional
- Real Decreto 278/2023, de 11 de abril, por el que se establece el calendario de implantación del Sistema de Formación Profesional establecido por la Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional.
- Real Decreto 659/2023 de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional.
- Real Decreto 1399/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en panadería, repostería y confitería y se fijan sus enseñanzas mínimas.
- Orden ESD/3389/2008, de 3 de noviembre, por la que se establece el currículo del ciclo formativo de Grado Medio correspondiente al título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería.
- Real Decreto 499/2024, de 21 de mayo, por el que se modifican determinados reales decretos por los que se establecen títulos de Formación Profesional de grado medio y se fijan sus enseñanzas mínimas.
- Orden EFD/657/2024, de 25 de junio, por la que se determina el currículo y se regulan determinados aspectos organizativos para los ciclos formativos de grado medio en el ámbito de gestión del Ministerio de Educación, Formación Profesional y Deportes.

### **3. CONTEXTUALIZACIÓN DEL AULA**



El Instituto se encuentra ubicado en la Barriada de Villajovita, relativamente alejada del núcleo central de la ciudad. La vecindad de esta Barriada es de muy diversos niveles en todos los ámbitos (económico, social, cultural, etc.), así como también existen familias de diferentes religiones. No obstante, podríamos decir que al igual que el resto de las barriadas del entorno, está compuesta en su mayoría por personas de un nivel económico y sociocultural medio. La Barriada de Villajovita dispone de mercado, escuelas, club social y otros servicios (farmacia, iglesia, etc.) que completan lo esencial para un normal desarrollo de vida en ella.

Existen básicamente tres grupos bastante diferenciados de alumnos según su entorno socio-económico familiar:

- Alumnado con familiar de muy escasas posibilidades económicas para cubrir las necesidades esenciales (comida, vestido y aseo), que constituyen un 10% aproximadamente.
- Alumnado con familias de un nivel económico medio, que constituyen un 82% aproximadamente.
- Alumnado con familias de un nivel económico alto, que constituyen un 8% aproximadamente.

Basándonos en el análisis realizado anteriormente, podemos decir que existe una cierta correspondencia entre la situación económica y la social, con la salvedad de lo característico de las diferentes religiones y culturas y su influencia en el ámbito social.

Como se ha expresado con anterioridad, se trata de un alumnado de variadas características, causado esto por los diferentes tipos de estudios que se realizan en este Instituto:

- Alumnado de Educación Secundaria Obligatoria (E.S.O.), que presenta unas características propias de un cambio de régimen. Este grupo de alumnos/as se caracteriza por su inseguridad y por las dificultades de una asimilación de responsabilidades, de esfuerzo, constancia y trabajo en equipo.

El bajo nivel académico que se observa en gran parte de este alumnado hace que exista bastante dificultad de establecer una línea de acción unificada en el ámbito académico y educacional.

- Alumnado de los Ciclos Formativos y Bachilleratos.
- Alumnado de Formación Básica que reúnen unas características propias del perfil profesional definitorio de este tipo de estudios.
- Alumnado con desventaja socio-educativa.
- Alumnado de Integración.
- Alumnado de escolarización tardía.

El aula está formada por 18 alumnos, 13 son mujeres y 5 hombres, de edades comprendidas entre los 17 y los 51 años. Es un grupo muy heterogéneo, donde algunos de los alumnos compaginan el trabajo por las mañanas y el ciclo formativo en horario vespertino. La procedencia académica es diversa, desde titulaciones de Educación Secundaria Obligatoria hasta otros títulos de Grado Básico y escuela de adultos.

El nivel académico también es una muestra de la heterogeneidad del grupo, ya que encontramos alumnos que llevan mucho tiempo sin estudiar, y muestran cierta dificultad para volverse a incorporar al mundo académico, y por otro lado, encontramos alumnos donde los hábitos de estudio no suponen ningún problema.

En general es un grupo con interés, motivación y curiosidad, lo cual proporciona un clima de participación y ganas de aprender nuevos conceptos y habilidades.

#### **4. PERFIL PROFESIONAL DEL MÓDULO FORMATIVO**

El perfil profesional del título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería queda determinado por su competencia general, sus competencias profesionales, personales y sociales, por la relación de cualificaciones y, en su caso, unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el título.

##### **4.1. 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.

##### **4.2. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES**

- a) Aprovisionar y almacenar materias primas y auxiliares, atendiendo a las características del producto.
- b) Diseñar y modificar las fichas técnicas de fabricación de acuerdo con la demanda del mercado.
- c) Regular los equipos y sistemas de producción en función de los requerimientos del proceso productivo.
- d) Elaborar productos de panadería, pastelería, repostería y confitería, controlando las operaciones según el manual de procedimientos.
- e) Elaborar postres de restauración emplatados y listos para su consumo, haciendo uso de las técnicas culinarias.
- f) Componer, acabar y presentar los productos elaborados, aplicando técnicas decorativas e innovadoras.
- g) Envasar, etiquetar y embalar los productos elaborados, asegurando su integridad durante la distribución y comercialización.
- h) Almacenar productos acabados realizando el control de existencias y verificando su expedición.
- i) Verificar la calidad de los productos elaborados, realizando controles básicos y registrando los resultados.
- j) Preparar y mantener los equipos e instalaciones garantizando el funcionamiento e higiene en condiciones de calidad, seguridad y eficiencia.
- k) Complimentar los registros y partes de incidencia, utilizando los procedimientos de calidad.
- l) Publicitar y promocionar los productos elaborados haciendo uso de las técnicas de comercialización y marketing.
- m) Garantizar la trazabilidad y salubridad de los productos elaborados aplicando la normativa de seguridad alimentaria.
- n) Garantizar la protección ambiental utilizando eficientemente los recursos y recogiendo los residuos de manera selectiva.
- ñ) Cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales, de acuerdo con lo establecido en el proceso de elaboración del producto.
- o) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia manteniendo

relaciones fluidas con los miembros de su equipo de trabajo, teniendo en cuenta su posición dentro de la organización de la empresa.

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

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

r) Adaptarse a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones laborales, originados por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos.

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

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

u) Gestionar su carrera profesional analizando las oportunidades de empleo, autoempleo y de aprendizaje.

v) Crear y gestionar una pequeña empresa, realizando un estudio de viabilidad de productos, de planificación de la producción y de comercialización.

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

### **4.3. OBJETIVOS GENERALES**

Los objetivos generales de este ciclo formativo son los siguientes:

a) Identificar y seleccionar materias primas y auxiliares, describiendo sus características y propiedades para su aprovisionamiento.

b) Verificar y clasificar materias primas y auxiliares, analizando la documentación asociada para su almacenamiento.

c) Interpretar y describir fichas técnicas de fabricación, relacionándolas con las características del producto final para su diseño o modificación.

d) Reconocer y manipular los elementos de control de los equipos, relacionándolos con las variables del proceso para regularlos y/ o programarlos.

e) Describir y aplicar las operaciones de transformación, relacionándolas con las características de los productos de panadería, pastelería y confitería, para su elaboración.

f) Identificar las técnicas de emplatado de postres en restauración, relacionándolas con la composición final de producto, para elaborarlos.

g) Seleccionar y aplicar las elaboraciones complementarias y de decoración, justificando el diseño del producto final para componer y presentar los productos acabados.

h) Analizar las técnicas de envasado y embalado, reconociendo sus características específicas para envasar y embalar productos elaborados.

i) Organizar y clasificar los productos acabados, analizando sus requerimientos de conservación y las necesidades de espacios para su almacenaje.

j) Identificar y medir parámetros de calidad de los productos, describiendo sus condiciones higiénico-sanitarias para verificar su calidad.

k) Identificar y caracterizar las necesidades de limpieza y desinfección de los equipos e instalaciones, seleccionando los productos y aplicando las técnicas adecuadas para garantizar su higiene.

l) Identificar las necesidades de mantenimiento de equipos, máquinas e instalaciones, justificando sus exigencias para prepararlos y mantenerlos.

m) Analizar la documentación asociada a los procesos, relacionándola con la actividad productiva y comercial para su cumplimentación.

n) Identificar y seleccionar las técnicas publicitarias, valorando su adecuación a los productos y a las características de la empresa para promocionar los productos elaborados.

- ñ) Analizar y aplicar la normativa de seguridad alimentaria, interpretándose y describiendo los factores y situaciones de riesgo para garantizar la salubridad de los productos elaborados.
- o) Identificar los problemas ambientales asociados a su actividad, reconociendo y aplicando los procedimientos y operaciones de recogida selectiva de residuos para garantizar la protección ambiental.
- p) Identificar los riesgos asociados a su actividad profesional, relacionándolos con las medidas de protección, para cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales.
- q) Identificar las oportunidades que ofrece la realidad socio-económica de su zona, analizando las posibilidades de éxito propias y ajenas para mantener un espíritu emprendedor a lo largo de la vida.
- r) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para participar activamente en los grupos de trabajo y conseguir los objetivos de la producción.
- s) Identificar y valorar las oportunidades de aprendizaje y su relación con el mundo laboral, analizando las ofertas y demandas del mercado para mantener el espíritu de actualización e innovación.
- t) Reconocer las oportunidades de negocio, identificando y analizando demandas del mercado para crear y gestionar una pequeña empresa.
- u) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

#### **4.4. CONTRIBUCIÓN DEL MÓDULO EN COMPETENCIAS P.P.S Y OBJETIVOS GENERALES**

Unidades de competencia asociadas al módulo:

UC0034\_2: Realizar y/ o dirigir las operaciones de elaboración de masas de panadería y bollería.

UC0035\_2: Confeccionar y/ o conducir las elaboraciones complementarias, composición, decoración y envasado de los productos de panadería y bollería.

UC0036\_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera.

### **5. RESULTADOS DE APRENDIZAJE DEL MÓDULO**

#### **1.-Pone a punto los equipos e instalaciones, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos.**

*Criterios de evaluación:*

- a) Se ha identificado el funcionamiento, la constitución y dispositivos de seguridad de la maquinaria y equipos.
- b) Se han realizado las operaciones de limpieza, empleando los productos necesarios.
- c) Se han ejecutado las operaciones de mantenimiento de primer nivel.
- d) Se han identificado las secuencias de operaciones de arranque-parada de las máquinas y equipos.
- e) Se han adecuado los servicios auxiliares a los requerimientos del proceso.
- f) Se han regulado y programado los equipos de elaboración en función de los

requerimientos del proceso.

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

h) Se ha descrito el procedimiento de eliminación de residuos empleados en el mantenimiento y limpieza de los equipos e instalaciones.

## **2.-Obtiene masas fermentables de productos de panadería-bollería, justificando su composición.**

*Criterios de evaluación:*

a) Se ha reconocido la documentación asociada al proceso.

b) Se han descrito y caracterizado fórmulas de masas de panadería y bollería.

c) Se han relacionado los diferentes tipos de masas con los productos a obtener.

d) Se ha calculado la cantidad necesaria de cada uno de los ingredientes de la masa.

e) Se han pesado y dosificado los ingredientes.

f) Se ha controlado el proceso de amasado para obtener la masa.

g) Se han relacionado los parámetros del amasado con la calidad y características físicas de las masas.

h) Se han aplicado medidas de higiene y seguridad alimentaria para asegurar la salubridad de los productos obtenidos,

i) Se han contrastado las características de la masa con las especificaciones requeridas.

j) Se han aplicado las medidas correctoras adecuadas ante desviaciones.

## **3.-Forma piezas, relacionando las operaciones con el producto a obtener.**

*Criterios de evaluación:*

a) Se ha aplicado reposo a la masa en las condiciones de temperatura y humedad requeridas.

b) Se ha dividido manual o mecánicamente las masas asegurando el tamaño de las piezas.

c) Se han heñido o boleado las porciones de masas obtenidas y aplicado el reposo.

d) Se han dado forma a las piezas en función del producto a elaborar.

e) Se han detectado y corregido las posibles desviaciones en las piezas.

f) Se han colocado las unidades según su tamaño y forma para su fermentación.

g) Se han adoptado medidas de higiene, seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales durante la manipulación de la masa.

## **4.-Controla el proceso de fermentación, describiendo sus fundamentos y las técnicas asociadas.**

*Criterios de evaluación:*

a) Se ha descrito el fundamento microbiológico del proceso de fermentación.

b) Se ha descrito la influencia de la temperatura y humedad en el proceso de fermentación.

c) Se han seleccionado las cámaras de fermentación y los parámetros de control (temperaturas, humedad y tiempos).

d) Se ha analizado la adaptación de la formulación de la masa en caso de aplicación de

frío industrial.

- e) Se ha contrastado las características de las piezas obtenidas con sus especificaciones.
- f) Se han aplicado medidas correctoras ante desviaciones, adoptando medidas para evitar nuevos sucesos.
- g) Se han adoptado medidas de higiene, seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales.

## **5.-Cuece/fríe las piezas, seleccionando el tratamiento térmico en función de las características del producto final.**

*Criterios de evaluación:*

- a) Se han identificado los equipos de tratamiento térmico.
- b) Se han analizado los parámetros de control del proceso de horneado, fritura y su influencia sobre el producto final.
- c) Se ha seleccionado el horno/freidora y los parámetros de control en función del tipo de producto.
- d) Se ha cargado o alimentado el horno/freidora controlando la cocción/fritura.
- e) Se ha contrastado las características del producto cocido/frito con sus especificaciones.
- f) Se ha asegurado que el producto obtenido se enfría en el menor tiempo posible.
- g) Se han identificado y aplicado las medidas correctoras ante desviaciones.
- h) Se han aplicado las medidas específicas de higiene y seguridad durante los tratamientos.

## **6.-Elabora rellenos y cubiertas, caracterizando y aplicando las diferentes técnicas de elaboración.**

*Criterios de evaluación:*

- a) Se han descrito los diversos tipos de cremas, rellenos y cubiertas
- b) Se han enumerado los ingredientes necesarios para cada tipo de crema, baño o relleno.
- c) Se ha aplicado el proceso de elaboración de cremas, rellenos y cubiertas.
- d) Se han seleccionado y pesado los ingredientes en función del producto a obtener.
- e) Se ha aplicado la secuencia de operaciones de elaboración.
- f) Se ha identificado el punto óptimo de montaje o consistencia de cada una de las elaboraciones.
- g) Se han contrastado las características de la crema, relleno o cubierta con sus especificaciones.
- h) Se han aplicado los tratamientos de conservación a las cremas, rellenos y cubiertas.
- i) Se han aplicado las normas de seguridad e higiene alimentaria.

## **7.-Compone productos finales, justificando su presentación.**

*Criterios de evaluación:*

- a) Se han descrito los procedimientos, técnicas y equipos para la composición de productos.
- b) Se han preparado las cremas, rellenos y cubiertas.
- c) Se ha aplicado la crema, relleno y cubierta en la proporción adecuada

- d) Se ha asegurado que la proporción final de producto cumple con las especificaciones.
- e) Se han fijado las condiciones de conservación del producto, garantizando la seguridad alimentaria.
- f) Se han identificado y aplicado las medidas correctoras ante desviaciones.
- g) Se han aplicado medidas de seguridad e higiene en la manipulación de productos.

## **6. CONTENIDOS DEL MÓDULO**

-Puesta a punto de equipos e instalaciones de panadería y bollería:

Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos: Fundamentos y características.

Limpieza de equipos y útiles. Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones.

Incidencias tipos en la manipulación de los equipos.

Eliminación de residuos.

Evolución histórica de los equipamientos de los obradores de panadería y bollería.

-Obtención de masas fermentables:

Tipos de masa fermentables. Cálculo de ingredientes según la proporción establecida en la receta base. Acondicionamiento de la levadura panaria: Presentación, rehidratación, dosificación, atemperado, conservación. Preparación de la masa madre: Formulación, elaboración, parámetros de control, conservación y utilización.

Operaciones de elaboración de masas fermentables (formulación, dosificación, pesado, amasado): Características, secuencia de ejecución, parámetros de control.

Descripción de las características organolépticas, físicas y químicas de las masas fermentables y su control.

Análisis de las anomalías y defectos de las masas fermentables y descripción de las medidas correctoras. Aplicación de normas de seguridad e higiene.

-Formado de piezas:

Descripción de los beneficios que aporta el reposo a las masas fermentables.

Operaciones de formado de piezas (división, heñido, boleado): Características, secuencia de ejecución, parámetros de control y normas de seguridad e higiene.

Descripción de las anomalías y defectos del formado de piezas y aplicación de medidas correctoras.

Repercusiones del empleo de operaciones manuales o mecanizadas en las características de las masas fermentables. Ubicación y control de las piezas formadas.

-Control del proceso de fermentación:

Proceso de fermentación: Fundamentos, tipos, parámetros de control, anomalías y medidas correctoras.

Aplicación del frío en masas fermentables (fermentación controlada, congelación y refrigeración): Fundamentos y equipos.

Adaptación de las fórmulas de masas fermentables con aplicación de frío industrial:

Fundamentos, ingredientes alternativos, reajuste de fórmulas. Aplicación de normas de seguridad e higiene.

-Cocción/ fritura de piezas fermentadas:

Operaciones previas a la cocción/ fritura: Características, secuencia de ejecución, equipos y utillaje.

Tratamientos térmicos de aplicación (cocción y fritura):

Características, parámetros de control y su influencia sobre el producto final.

Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes y descripción de las medidas correctoras.

Características organolépticas, físicas y químicas de los productos cocidos y fritos.

Descripción y controles básicos. Normas de seguridad.

-Elaboración de rellenos y cubiertas:

Selección de cremas, rellenos y cubiertas en base al tipo de producto a obtener.

Elaboración de cremas (con huevo, batidas y ligeras): Ingredientes, formulación, secuencia de operaciones, punto óptimo de montado o consistencia, conservación y normas de higiene.

Elaboración de rellenos salados (cremas base, bechamel): Ingredientes, formulación, secuencia de operaciones, consistencia, conservación y normas de higiene.

Elaboración de cubiertas (glaseados, pasta de almendra, chocolate, brillos): Ingredientes, formulación, secuencia de operaciones, consistencia, conservación y normas de higiene.

Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes y descripción de las medidas correctoras.

-Composición de productos finales:

Procedimientos y técnicas de relleno: Descripción y características.

Selección del equipo y utillaje en función de la crema, relleno o cubierta y del producto a obtener.

Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes y descripción de las medidas correctoras.

Conservación de los productos finales.

Aplicación de medidas de higiene y seguridad adecuadas durante el proceso.

## **7. TEMPORALIZACIÓN**

A la hora de organizar la secuencia de las unidades de trabajo he tenido en cuenta lo dispuesto la Orden EFD/657/2024, de 25 de junio donde se fijan los aspectos básicos del currículo, este módulo tiene una atribución de 280 horas lectivas, distribuyéndose en de 9 sesiones semanales de 50 minutos. Además, para la distribución de las unidades de trabajo por trimestre he tenido en cuenta los días festivos fijados para la Ciudad Autónoma.



Durante el segundo trimestre está programada la realización de la parte DUAL del módulo en la empresa convenida para tal fin. El grupo clase se dividirá en dos turnos. El primer grupo realizará dicho periodo del 9 al 31 de enero y el segundo grupo del 3 al 26 de febrero; constituyendo un total de 17 días lectivos cada grupo.

Las actividades planteadas para realizar en la empresa corresponden al 10% de los RA del módulo.

### **PRIMER TRIMESTRE (PRIMERA EVALUACIÓN) DEL 20 DE SEPTIEMBRE AL 20 DE DICIEMBRE**

| <b>U.T.</b>  | <b>TÍTULO</b>  | <b>R.A.</b> | <b>SESIONES PREVISTAS</b> |
|--|--|-------------|---------------------------|
| <b>0</b>   | <b>EVALUACIÓN INICIAL</b>  |             | <b>1</b>                  |
| 1  | Instalaciones, equipos y Maquinaria en el obrador, puesta a punto. | 1           | 38                        |
| 2  | Obtención de masas fermentadas. Tipos.                             | 1,2         | 60                        |
| Horas dualizadas en la empresa, de las atribuidas al módulo en el currículo. |  |             | 0                         |
| Horas dedicadas a pruebas de evaluación                                      |  |             | 10                        |
| <b>Total sesiones previstas</b>  |  |             | <b>108</b>                |

### **SEGUNDO TRIMESTRE (SEGUNDA EVALUACIÓN) DEL 8 DE ENERO AL 4 DE ABRIL**

| <b>U.T.</b>  | <b>TÍTULO</b>                               | <b>R.A.</b> | <b>SESIONES PREVISTAS</b> |
|--|---|-------------|---------------------------|
| 3  | Formado de piezas. Proceso de fermentación. | 2,3         | 33                        |
| 4  | Control del proceso de fermentación.        | 1,4         | 36                        |
| Horas dualizadas en la empresa, de las atribuidas al módulo en el currículo. |   |             | 27                        |
| Horas dedicadas a pruebas de evaluación                                      |   |             | 12                        |
| <b>Total sesiones previstas</b>  |   |             | <b>108</b>                |

### **TERCER TRIMESTRE (TERCERA EVALUACIÓN) DEL .....**

| U.T.   | TÍTULO                                | R.A.  | SESIONES PREVISTAS |
|--|---------------------------------------|-------|--------------------|
| 5  | Cocción/Fritura de piezas fermentadas | 1,4,5 | 25                 |
| 6  | Elaboración de rellenos y cubiertas   | 6     | 20                 |
| 7  | Composición de productos finales      | 7     | 14                 |
| Horas dualizadas en la empresa, de las atribuidas al módulo en el currículo. |                                       | 0     |                    |
| Horas dedicadas a pruebas de evaluación                                      |                                       |       | 12                 |
| <b>Total sesiones previstas</b>  |                                       |       | <b>71</b>          |

## 8. METODOLOGÍA DEL MÓDULO

El desarrollo de las distintas Unidades de Trabajo se basará en los siguientes aspectos:

La metodología empleada para este módulo es activa pues asegura la participación del alumnado en los procesos de enseñanza y aprendizaje, facilita el proceso de aprendizaje y asimilación de los contenidos y favorece una posterior utilización de lo aprendido.

El alumnado debe jugar un papel activo, con una metodología que sea activa, flexible, globalizadora y centrada en el alumno/a. El alumnado pasa a ser el elemento activo y el profesor se convierte en el promotor de la actividad.

Todo esto bajo la premisa de cómo transmitir la información, lo haremos de la siguiente manera:

Destacaremos:

- Método expositivo, también conocidas como clases magistrales, enviando la documentación para este tipo de clases a través de la plataforma google classroom o siguiendo el libro de texto.
- Método demostrativo, en el que se combina la exposición del profesor con la participación de los alumnos/as implicando a los participantes den la dirección de la clase.
- Apoyo mutuo.
- Método interrogativo, en el que se establece una dinámica de trabajo donde el profesor adquiere un rol de analista animador más que de transmisor de conocimiento.
- Construcción del conocimiento a partir de la experimentación dirigida, la investigación y el trabajo creativo (individual y grupal).
- Método por descubrimiento, que consiste en conducir al alumno/a para encontrar él mismo la respuesta o solución objeto del aprendizaje.

Posteriormente se realizarán actividades propuestas por el docente, correspondiente a cada aplicación de los elementos de capacidad, y serán resueltas y corregidas en su caso, en el momento. El objetivo de estas actividades es llevar a la práctica los contenidos de aplicación.

El docente resolverá las dudas, que puedan plantear los alumnos sobre los contenidos

de la unidad de trabajo tanto teóricos como sobre las actividades, o trabajos planteados. Se contempla la posibilidad de realizar actividades de refuerzo para aclarar aquellos conceptos con dificultad de comprensión o aplicación.

Al final de la explicación de cada unidad de trabajo, se realizarán diferentes pruebas que demuestren que han adquirido los resultados de aprendizaje marcados por el módulo para su superación.

## **9. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD**

En Formación Profesional el Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional, en su Art. 10.1, dice que “Los centros del Sistema de Formación Profesional aplicarán los currículos establecidos por cada Administración competente, adaptando su programación y metodologías a las características de las personas en formación, con especial atención a las necesidades de aquellas que presenten una discapacidad o cualquier otra necesidad específica, y teniendo en cuenta las posibilidades formativas del entorno productivo.”.

Significa que el sistema educativo debe dar una respuesta a las necesidades educativas de un colectivo de alumnos muy heterogéneo con diversas situaciones socioculturales, capacidades (físicas, psíquicas y sensoriales), intereses y motivaciones.

Tal como queda expresado en la Orden EDU/849/2010, de 18 de marzo, (modificada por la Orden ECD/563/2016 de 18 de abril, la cual no cambia ningún artículo referente a la Formación Profesional), por la que se regula la ordenación de la educación del alumnado con necesidad de apoyo educativo, se plantearán medidas de adaptaciones curriculares no significativas. La normativa permite adaptar los elementos de acceso al currículo, pero no el currículo en sí, por lo que los objetivos que han de alcanzar estos alumnos serán los mismos que el resto de los alumnos.

Los alumnos/as que cursen este módulo y requieran dichas adaptaciones, serán atendidos para que puedan superar todos los objetivos del módulo, proporcionándoles los medios apropiados.

## **10. EVALUACIÓN**

### **10.1. CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

Los criterios de evaluación están sujetos a los Resultados de Aprendizaje que marca el Real Decreto del Título, y cada uno tiene unos criterios a superar, los R.A. y sus correspondientes criterios de evaluación se han mencionado en el punto “Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación” de la presente programación.

Estos R.A. son:

1.-Pone a punto los equipos e instalaciones, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos.

2.-Obtiene masas fermentables de productos de panadería-bollería, justificando su composición.

- 3.-Forma piezas, relacionando las operaciones con el producto a obtener.
- 4.-Controla el proceso de fermentación, describiendo sus fundamentos y las técnicas asociadas.
- 5.-Cuece/fríe las piezas, seleccionando el tratamiento térmico en función de las características del producto final.
- 6.-Elabora rellenos y cubiertas, caracterizando y aplicando las diferentes técnicas de elaboración.
- 7.-Compone productos finales, justificando su presentación.

## **10.2. EVALUACIÓN FORMACIÓN DUAL**

Según lo establecido en la **orden EFD/659/2024**, de 25 de junio, la evaluación de los resultados de aprendizaje que se incluyan total o parcialmente en el periodo de formación en empresa u organismo equiparado será coordinada entre todos los actores implicados y se ajustará a lo específicamente establecido en el artículo **163 del Real Decreto 659/2023**, de 18 de julio. En todo caso, la decisión final sobre la evaluación y calificación de cada módulo profesional será responsabilidad última de la docente, tomando como referencia la globalidad del módulo. En caso de que se produjera una discrepancia entre el criterio de la docente y la empresa u organismo equiparado determinante para la superación o no del módulo y, en su caso, del ciclo, se dará traslado al departamento de familia profesional que, de manera colegiada, resolverá en un sentido u otro.

El tutor de empresa emitirá un informe motivado e individualizado del periodo de formación en empresa, de acuerdo con el modelo del anexo IV-B, que formará parte del expediente de evaluación del alumnado.

El equipo docente podrá adoptar la decisión de que un o una estudiante no se incorpore al periodo de formación en empresa u organismo equiparado durante el primer curso, cuando la trayectoria del o de la estudiante sea incompatible con el aprovechamiento del periodo de formación en empresa. En tal circunstancia, dicho alumnado desarrollará el primer curso completo en el centro educativo y realizará, durante dicho periodo, actividades complementarias y/o de refuerzo de los resultados de aprendizaje no vinculados a la empresa. Será evaluado del módulo y la calificación será provisional hasta que no desarrolle el periodo en 2.º curso, con los resultados de aprendizaje de 1.º y 2.º

## **10.3. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN**

La evaluación del módulo será la superación de la parte práctica y de la parte teórica, teniendo mínimo 5 como puntuación en cada parte de no superar la parte teórica o la práctica aún teniendo una de ellas igual o superior a cinco, se dará por no superado el módulo.

En las pruebas prácticas se atenderán a los siguientes criterios para su calificación positiva o negativa de cada uno de ellos y poder así determinar la nota final de la práctica:

- a) La práctica se ha desarrollado conforme a las normas, instrucciones indicadas y a lo

expuesto por el profesor en la demostración práctica precedente (si ésta ha tenido lugar).

b) La práctica se ha desarrollado en el tiempo razonable permitido por la temporalización de la unidad de trabajo correspondiente y/o el indicado por el profesor antes de comenzar.

c) El grado de calidad final del trabajo realizado es el requerido por dicha práctica e indicado por el profesor.

d) Las herramientas, accesorios o equipos empleados ha sido tratados adecuadamente y guardados limpios y ordenados en sus espacios asignados. Según las normas establecidas por el profesor y/o las de sentido común que requiera la delicadeza de lo utilizado. No respetar esta norma se considerará falta muy grave, sobre todo al dejar descuidados herramientas o equipos delicados y/o de alto precio, que a causa de ello queden total o parcialmente inutilizados.

e) La práctica se ha realizado empleando el uniforme totalmente completo, así como el espacio donde se ha trabajado ha sido el indicado y/o asignado para tal trabajo, o el más adecuado del aula-taller.

f) Se han respetado las normas de seguridad y salud laboral por parte del alumno que desarrollaba la práctica.

g) Se han aportado ideas y resoluciones a problemas en el desarrollo de la práctica que mejoran su finalización, simplifican operaciones para su logro, o disminuyen el tiempo de ejecución. Este último criterio no podrá tener nunca carácter negativo, y de darse el caso, sí positivo.

| <b>Criterios de calificación</b> | <b>Valoración</b> |
|----------------------------------|-------------------|
| <b>Parte práctica</b>            | <b>70 %</b>       |
| <b>Parte teórica</b>             | <b>30 %</b>       |

El Módulo se calificará de 1 a 10. Se considera la puntuación de CINCO siempre que el alumno adquiera todos los contenidos mínimos marcados para el Módulo; por debajo de 5 cuando no los haya adquirido y por encima según el grado de consecución alcanzado en el total de los contenidos desarrollados anteriormente.

Cada actividad de aprendizaje será calificada individualmente para comprobar mejor el grado de consecución de los objetivos específicos de cada UT. La puntuación será del 1 a 10.

El 70% de la nota irá destinada a la parte práctica del módulo consistente en las distintas actividades prácticas que se realizarán en cada UT, cumpliendo con las normas higiénico-sanitarias. Ese 70% irá repartido de la siguiente forma: 60% nota del

examen práctico y 40% prácticas en el aula taller.  
El 30% de la nota irá destinada a los trabajos y exámenes.

Se harán exámenes parciales en cada trimestre para facilitarles la materia a los alumnos. Cuando se finalice una Unidad de Trabajo, se hará su correspondiente examen parcial. La superación de cada U.T. será con una nota de CINCO o superior. Se supera cada trimestre superando todas las U.T. La nota del trimestre se hará aplicando los porcentajes anteriormente descritos.

Para la realización de la media, deberán tener un 5 mínimo de nota en cada una de las partes o exámenes parciales.

Se podrán realizar exámenes a desarrollar, contestando a las preguntas que se les abordan a los alumnos. Exámenes tipo-test, exámenes de relacionar conceptos. O incluso un compendio de todos ellos. Y se realizarán exámenes prácticos, sobre la materia que se ejecuta en el aula-taller.

Cuando el alumnado no pueda asistir a una prueba de evaluación se establece una fecha única cada evaluación para realización de las pruebas a las que no ha asistido, siempre y cuando sea por motivos plenamente justificados (cita médica, asistencia a un juicio, enfermedad con justificante médico, etc) y entregando la correspondiente justificación debidamente cumplimentada y sellada por el organismo correspondiente.

Estas fechas serán:

Primer trimestre: 9-10 de diciembre

Segundo trimestre: pendiente de confirmación de la fecha de la evaluación.

Tercer trimestre (1ª Evaluación Ordinaria): 27-28 de mayo.

La fecha del tercer trimestre es susceptible de cambio, en función de las fechas que se fijen para la realización de esa evaluación. (2ª Evaluación Ordinaria posiblemente los días 18-19 de junio)

El alumnado que no se presente a un examen y no tenga una causa plenamente justificada, constará como no presentado, y computará para la nota final del trimestre con la valoración numérica de 1.

El alumnado que utilice cualquier material fraudulento relacionado con la prueba de evaluación, o porte aparatos electrónicos no permitidos (ya sean de audición, audiovisuales, de telefonía móviles, etc.) tendrá una calificación numérica de 0 puntos en la prueba, con independencia de las responsabilidades disciplinarias a que haya lugar. Igualmente, y con las mismas consecuencias que en caso anterior, el profesorado podrá excluir de una prueba de evaluación al alumnado que esté alterando el desarrollo normal del proceso evaluador.

Como instrumentos de evaluación usaremos la rúbrica, observación directa, test, formularios, etc

#### **10.4. RECUPERACIÓN DEL MÓDULO**

Se harán recuperaciones de cada UT con el fin de que los alumnos que no hayan alcanzado la calificación positiva tengan una segunda oportunidad de hacerlo. La nota obtenida en esa recuperación será como máximo de CINCO.

Para aquel alumno que no supere los trimestres por parciales, realizará pruebas de recuperación en el mes de mayo en la convocatoria primera ordinaria, ya sean teóricas o prácticas, en función de la parte no superada por parte del alumno, o ambas en función de no haber superado ambas partes.

Para superar dichas pruebas de recuperación tendrá que alcanzar un cinco como mínimo en ambas partes, la parte teórica y la parte práctica.

La calificación positiva de la parte práctica de una evaluación posterior a la primera significa que el alumno ha alcanzado los resultados de aprendizaje relacionados con el módulo, no alcanzados en la evaluación anterior.

En el caso de que el alumnado no supere los Resultados de Aprendizaje en mayo durante la convocatoria primera ordinaria, se examinará en junio, en la convocatoria segunda ordinaria de todos los contenidos del módulo, realizando una prueba escrita y una práctica y teniendo que obtener una nota de 5 en cada una de ellas.

No entregar el trabajo o los trabajos mandados para casa en la fecha tope indicada (aunque sea muy justificado el motivo) será considerado como No Presentado y se valorará con un cero computándose en la suma final de todas las notas obtenidas en cada una de las actividades de aprendizaje de la evaluación correspondiente.

En las pruebas prácticas se atenderán a los siguientes criterios para su calificación positiva o negativa de cada uno de ellos y poder así determinar la nota final de la práctica:

o La práctica se ha desarrollado conforme a las normas, instrucciones indicadas y a lo expuesto por el profesor en la demostración práctica precedente (si ésta ha tenido lugar).

o La práctica se ha desarrollado en el tiempo razonable permitido por la temporalización de la unidad de trabajo correspondiente y/o el indicado por la docente antes de comenzar.

o El grado de calidad final del trabajo realizado es el requerido por dicha práctica e indicado por el profesor.

o Las herramientas, accesorios o equipos empleados han sido tratados adecuadamente y guardados limpios y ordenados en sus espacios asignados. Según las normas establecidas por la docente y/o las de sentido común que requiera la delicadeza de lo utilizado. No respetar esta norma se considerará falta muy grave, sobre todo al dejar descuidados herramientas o equipos delicados y/o de alto precio, que a causa de ello queden total o parcialmente inutilizados.

o La práctica se ha realizado empleando el uniforme totalmente completo, así como el espacio donde se ha trabajado ha sido el indicado y/o asignado para tal trabajo, o el más adecuado del aula-taller. Los alumnos dispondrán de diez minutos para uniformarse en las sesiones agrupadas para la realización de prácticas al inicio y finalización de éstas.

o Se han respetado las normas de seguridad y salud laboral por parte del alumno que desarrollaba la práctica.

## 10.5. PÉRDIDA DE EVALUACIÓN CONTÍNUA (%)

Cuando el alumno o alumna ha faltado a un 20% o más del número total de sesiones del módulo, supone la pérdida de la evaluación continua, que conlleva la pérdida del derecho a la realización de exámenes parciales. El alumnado, sin embargo, a partir de ese instante, tiene derecho a asistir a las clases teóricas, clases prácticas y las convocatorias primera y segunda ordinaria del módulo.

Se le respetará lo superado hasta el momento en que perdió el derecho a la evaluación continua en la convocatoria primera ordinaria. En el caso de no alcanzar los resultados de aprendizaje en esta convocatoria, irá a la convocatoria segunda ordinaria, con todos los contenidos del módulo, tanto los conceptuales como los procedimentales.

## 11. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

## 12. BIBLIOGRAFÍA

-Panadería y pastelería. M.<sup>a</sup> Pilar Carrero Casarrubios/ Elena Rodríguez Crespo. Editorial Paraninfo

-Masa Madre. Michelle Eshkeri. Editorial Oberon

-Elaboraciones de panadería y bollería. M.<sup>a</sup> Pilar Carrero Casarrubios/ Elena Rodríguez Crespo. Editorial Paraninfo

-Productos de obrador. Rafael Merino Moreno. Editorial Paraninfo

-Páginas web referentes a la demostración de las técnicas empleadas en las elaboraciones de productos de panadería y de bollería.

## 13. ANEXO PROGRAMA DE FORMACIÓN DUAL DEL MÓDULO

### PROGRAMA DE FORMACIÓN - MÓDULOS PROFESIONALES DEL CICLO FORMATIVO RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN. DUALIZACIÓN

| MÓDULO FORMATIVO: ELABORACIÓN DE PANADERÍA Y BOLLERÍA |     |                     |                         |                            | CURSO: 1º TÉCNICO EN PANADERÍA, REPOSTERÍA Y CONFITERÍA                              |         |
|---|-----|---------------------|-------------------------|----------------------------|--|---------|
| HORAS CURRÍCULO                                       | 280 | HORAS EN LA EMPRESA | 27                      | Secuenciación <sup>1</sup> | Días – semanas - quincenas   |         |
|   |     |                     |                         | Fechas <sup>2</sup>        | 1º grupo del 9 de enero al 31 de enero<br>2º grupo del 3 de febrero al 26 de febrero |         |
| RESULTADOS DE APRENDIZAJE                             |     |                     | CRITERIOS DE EVALUACIÓN |                            | Centro   | Empresa |



|   |                               |      |     |
|---|-------------------------------|------|-----|
| Pone a punto los equipos e instalaciones, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos.           | a) b) c) d) e) f) g) h)       | 100% | 0%  |
| Obtiene masas fermentables de productos de panadería-bollería, justificando su composición.                       | a) b) c) d) e) f) g) h) i) j) | 80%  | 20% |
| Forma piezas, relacionando las operaciones con el producto a obtener.   | a) b) c) d) e) f) g)          | 20%  | 80% |
| Controla el proceso de fermentación, describiendo sus fundamentos y las técnicas asociadas.                       | a) b) c) d) e) f) g)          | 100% | 0%  |
| Cuece/fríe las piezas, seleccionando el tratamiento térmico en función de las características del producto final. | a) b) c) d) e) f) g) h)       | 100% | 0%  |
| Elabora rellenos y cubiertas, caracterizando y aplicando las diferentes técnicas de elaboración.                  | a) b) c) d) e) f) g) h) i)    | 100% | 0%  |
| Compone productos finales, justificando su presentación.  | a) b) c) d) e) f) g)          | 100% | 0%  |

# PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA



|                        |  |  |  |
|------------------------|--|--|--|
| <b>MÓDULO</b>          | <b>MATERIAS PRIMAS Y PROCESOS EN PANADERÍA, PASTELERÍA Y REPOSTERÍA.</b> |  |  |
| <b>CÓDIGO</b>          | <b>0024</b>  |  |  |
| <b>NIVEL</b>           | <b>GRADO MEDIO</b>   |  |  |
| <b>CURSO</b>           | <b>1º</b>  |  |  |
| <b>DEPARTAMENTO</b>    | <b>INDUSTRIAS ALIMENTARIAS</b>   |  |  |
| <b>CICLO FORMATIVO</b> | <b>PANADERÍA, REPOSTERÍA Y CONFITERÍA</b>                                |  |  |
| <b>PROFESORA</b>       | <b>SORAYA LAYACHI MOHAMED</b>  |  |  |

➤ **Introducción:**

Esta programación es el resultado del análisis de todos los aspectos académicos y profesionales del Módulo 0024, MATERIAS PRIMAS Y PROCESOS EN PANADERÍA, PASTELERÍA Y REPOSTERÍA, que se cursa en el Ciclo Formativo de Grado Medio de técnico en Panadería, Repostería y confitería dentro de la etapa de Formación Profesional.

➤ **Marco Legal:**

Esta programación se rige por el marco legal que se detalla a continuación:

- LOMCE. Ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre, para la mejora de la calidad educativa.
- LOE. Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.
- La Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación

Profesional

- REAL DECRETO 1399/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en panadería, repostería y confitería y se fijan sus enseñanzas mínimas.

- Orden ESD/3389/2008, de 3 de noviembre, por la que se establece el currículo del ciclo formativo de Grado Medio correspondiente al título de técnico en panadería, repostería y confitería.

## **PERFIL PROFESIONAL:**

### **➤ COMPETENCIA GENERAL DEL CICLO.**

La competencia general de este título consiste 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.

### **➤ COMPETENCIA PROFESIONAL.**

- a) Aprovisionar y almacenar materias primas y auxiliares, atendiendo a las características del producto.
- b) Diseñar y modificar las fichas técnicas de fabricación de acuerdo con la demanda del mercado.
- c) Regular los equipos y sistemas de producción en función de los requerimientos del proceso productivo.
- d) Elaborar productos de panadería, pastelería, repostería y confitería, controlando las operaciones según el manual de procedimientos.
- e) Elaborar postres de restauración emplatados y listos para su consumo, haciendo uso de las técnicas culinarias.
- f) Componer, acabar y presentar los productos elaborados, aplicando técnicas decorativas e innovadoras.
- g) Envasar, etiquetar y embalar los productos elaborados, asegurando su integridad durante la distribución y comercialización.
- h) Almacenar productos acabados realizando el control de existencias y verificando su expedición.
- i) Verificar la calidad de los productos elaborados, realizando controles básicos y registrando los resultados.
- j) Preparar y mantener los equipos e instalaciones garantizando el funcionamiento e higiene en condiciones de calidad, seguridad y eficiencia.
- k) Cumplimentar los registros y partes de incidencia, utilizando los procedimientos de calidad.
- l) Publicitar y promocionar los productos elaborados haciendo uso de las técnicas de comercialización y marketing.
- m) Garantizar la trazabilidad y salubridad de los productos elaborados aplicando la normativa de seguridad alimentaria.
- n) Garantizar la protección ambiental utilizando eficientemente los recursos y recogiendo los residuos de manera selectiva
- ñ) Cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales, de acuerdo con lo establecido en el proceso de elaboración del producto.
- o) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia manteniendo relaciones fluidas con los miembros de su equipo de trabajo, teniendo en cuenta su posición dentro de la organización de la empresa.
- p) Mantener una actitud profesional de innovación en la creación de nuevos productos y mejora de procesos y técnicas de comercialización
- q) Cumplir con los objetivos de la producción, colaborando con el equipo de trabajo y actuando conforme a los principios de responsabilidad y tolerancia.
- r) Adaptarse a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones laborales, originados por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos.

- s) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.
- t) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de las relaciones laborales, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.
- u) Gestionar su carrera profesional analizando las oportunidades de empleo, autoempleo y de aprendizaje.
- v) Crear y gestionar una pequeña empresa, realizando un estudio de viabilidad de productos, de planificación de la producción y de comercialización.
- w) Participar de forma activa en la vida económica, social y cultural, con una actitud crítica y responsable.

### ➤ CONTEXTUALIZACIÓN.

El Instituto se encuentra ubicado en la Barriada de Villajovita, relativamente alejada del núcleo central de la Ciudad.

La vecindad de esta Barriada es de muy diversos niveles en todos los ámbitos (económico, social, cultural, etc.), así como también existen familias de diferentes religiones.

No obstante, podríamos decir que al igual que el resto de las barriadas del entorno, está compuesta en su mayoría por personas de un nivel económico y socio-cultural medio.

La Barriada de Villajovita dispone de mercado, escuelas, club social y otros servicios (farmacia, iglesia, etc.) que completan lo esencial para un normal desarrollo de vida en ella.

Existen básicamente tres grupos bastante diferenciados de alumnos según su entorno socio-económico familiar:

- Alumnado con familias de muy escasas posibilidades económicas para cubrir las necesidades esenciales (comida, vestimenta y aseo).
- Alumnado con familias de un nivel económico medio.
- Alumnado con familias de un nivel económico alto.

Basándonos en el análisis realizado anteriormente, podemos decir que existe una cierta correspondencia entre la situación económica y la social, con la salvedad de lo característico de las diferentes religiones y culturas y su influencia en el ámbito social.

Como se ha expresado con anterioridad, se trata de un alumnado de variadas características, causado esto por los diferentes tipos de estudios que se realizan en este Instituto:

- Alumnado de Educación Secundaria Obligatoria (E.S.O.), que presenta unas características propias de un cambio de régimen. Este grupo de alumnos/as se caracteriza por su inseguridad y por las dificultades de una asimilación de responsabilidades, de esfuerzo, constancia y trabajo en equipo. El bajo nivel académico que se observa en gran parte de este alumnado hace que exista bastante dificultad de establecer una línea de acción unificada en el ámbito académico y educacional.
- Alumnado de los Ciclos Formativos y Bachilleratos.
- Alumnado Formación Básica que reúnen unas características propias del perfil profesional definitorio de este tipo de estudios.
- Alumnado con desventaja socio-educativa.
- Alumnado de Integración.
- Alumnado de escolarización tardía.

El aula está compuesta por 29 estudiantes matriculados, 18 mujeres y 11 hombres, entre los que se encuentra una única repetidora del curso anterior, a la que le quedan 3 módulos de 1º que recuperar, asistiendo solamente a las horas concretas de esos módulos. Presentan edades comprendidas entre los 17 y 50 años. El alumnado que cursa este módulo se encuentra, en general, en situación de

desempleo, exceptuando algunas personas que compaginan con trabajo fijo (por ejemplo en el ámbito militar) u ocasional, y con la realización de otros cursos ofrecidos, por ejemplo, por el SEPE. La procedencia académica es diversa: titulación de Educación Secundaria Obligatoria y otros títulos de Grado Medio y Superior de la rama de Hostelería y Turismo, concretamente restauración y dirección de cocina.

Existe cierta homogeneidad en el nivel académico, aunque parte del alumnado refiere llevar mucho tiempo sin estudiar, pero demuestran interés en la asimilación y adquisición de contenidos. El clima del aula facilita un ambiente activo y participativo, en el que la inquietud, curiosidad y motivación del alumnado permiten abordar los resultados de aprendizaje recogidos en el currículo.

### ➤ **OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO/ RESULTADOS DE APRENDIZAJE.**

Los objetivos generales de este ciclo formativo son los siguientes:

- a) Identificar y seleccionar materias primas y auxiliares, describiendo sus características y propiedades para su aprovisionamiento.
- b) Verificar y clasificar materias primas y auxiliares, analizando la documentación asociada para su almacenamiento.
- c) Interpretar y describir fichas técnicas de fabricación, relacionándolas con las características del producto final para su diseño o modificación.
- d) Reconocer y manipular los elementos de control de los equipos, relacionándolos con las variables del proceso para regularlos y/ o programarlos.
- e) Describir y aplicar las operaciones de transformación, relacionándolas con las características de los productos de panadería, pastelería y confitería, para su elaboración.
- f) Identificar las técnicas de emplatado de postres en restauración, relacionándolas con la composición final de producto, para elaborarlos.
- g) Seleccionar y aplicar las elaboraciones complementarias y de decoración, justificando el diseño del producto final para componer y presentar los productos acabados.
- h) Analizar las técnicas de envasado y embalado, reconociendo sus características específicas para envasar y embalar productos elaborados.
- i) Organizar y clasificar los productos acabados, analizando sus requerimientos de conservación y las necesidades de espacios para su almacenaje.
- j) Identificar y medir parámetros de calidad de los productos, describiendo sus condiciones higiénico-sanitarias para verificar su calidad.
- k) Identificar y caracterizar las necesidades de limpieza y desinfección de los equipos e instalaciones, seleccionando los productos y aplicando las técnicas adecuadas para garantizar su higiene.
- l) Identificar las necesidades de mantenimiento de equipos, máquinas e instalaciones, justificando sus exigencias para prepararlos y mantenerlos.
- m) Analizar la documentación asociada a los procesos, relacionándola con la actividad productiva y comercial para su cumplimentación.
- n) Identificar y seleccionar las técnicas publicitarias, valorando su adecuación a los productos y a las características de la empresa para promocionar los productos elaborados.
- ñ) Analizar y aplicar la normativa de seguridad alimentaria, interpretándola y describiendo los factores y situaciones de riesgo para garantizar la salubridad de los productos elaborados.
- o) Identificar los problemas ambientales asociados a su actividad, reconociendo y aplicando los procedimientos y operaciones de recogida selectiva de residuos para garantizar la protección ambiental.
- p) Identificar los riesgos asociados a su actividad profesional, relacionándolos con las medidas de protección, para cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales.
- q) Identificar las oportunidades que ofrece la realidad socio-económica de su zona, analizando las posibilidades de éxito propias y ajenas para mantener un espíritu emprendedor a lo largo de la vida.

- r) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para participar activamente en los grupos de trabajo y conseguir los objetivos de la producción.
- s) Identificar y valorar las oportunidades de aprendizaje y su relación con el mundo laboral, analizando las ofertas y demandas del mercado para mantener el espíritu de actualización e innovación.
- t) Reconocer las oportunidades de negocio, identificando y analizando demandas del mercado para crear y gestionar una pequeña empresa.
- u) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

**➤ REFERENCIA A LA UNIDAD DE COMPETENCIA/  
COMPETENCIA RELACIONADA CON EL MÓDULO.**

UC0035\_2 - Confeccionar y/o conducir las elaboraciones complementarias, composición, decoración y envasado de los productos de panadería y bollería.

**➤ Contenidos básicos del módulo:**

**Duración:** 103 horas (3 h/semana).

**Características de las materias primas y auxiliares:**

Clasificación y características básicas de las materias primas y auxiliares.

Descripción de las principales materias primas y auxiliares (función tecnológica, tipos, presentación comercial, propiedades físicas, propiedades químicas y propiedades organolépticas, conservación y defectos): Harinas, levaduras, agua, sal, azúcares, edulcorantes, aditivos, coadyuvantes, huevos y ovoproductos, grasas, leche y productos lácteos, cacao, chocolate y sucedáneos, frutas y derivados, frutos secos y semillas, gelatinas y gomas, bebidas. Interpretación de la normativa de la calidad de las materias primas y auxiliares (normas de calidad, reglamentaciones Técnico-Sanitarias).

Selección de materias primas y auxiliares (calidades y presentación) en función del producto a obtener: Realización de supuestos prácticos.

Procedimientos de toma e identificación de las muestras: Fundamentos básicos, muestreo, identificación, traslado y conservación.

Determinaciones organolépticas, físicas y químicas básicas de materias primas y auxiliares y de productos (fundamentos, protocolos, realización e interpretación)

Pruebas y test sensoriales.

**Caracterización de los productos de panadería, pastelería y repostería.**

Clasificación de los productos de panadería, pastelería y repostería.

Productos de panadería-bollería: Características, tipos, propiedades físicas, propiedades químicas y propiedades organolépticas, normativa y conservación.

Productos de pastelería-repostería: Características, tipos, propiedades físicas, propiedades químicas y propiedades organolépticas, normativa y conservación.

Productos de galletería: Características, tipos, propiedades físicas, propiedades químicas y propiedades organolépticas, normativa y conservación.

Productos de confitería y otras especialidades: Características, tipos, propiedades físicas, propiedades químicas y propiedades organolépticas, normativa y conservación.

Alergias y trastornos alimentarios asociados a la composición de determinados alimentos.

Innovaciones en la elaboración de productos de panadería y pastelería.

## **Procesos de elaboración de productos de panadería, pastelería y repostería:**

Procesos de elaboración de productos de panadería-bollería: Concepto, tipos, características, procesos artesanales e industriales, representación mediante diagramas de flujo. Variables de control.

Procesos de elaboración de productos de pastelería-repostería: Concepto, tipos, características, procesos artesanales e industriales, representación mediante diagramas de flujo. Variables de control.

Procesos de elaboración de productos de galletería: Concepto, tipos, características, procesos artesanales e industriales, representación mediante diagramas de flujo. Variables de control. Procesos de elaboración de productos de confitería y otras especialidades: Concepto, tipos, características, procesos artesanales e industriales, representación mediante diagramas de flujo. Variables de control.

Documentación asociada a los procesos de elaboración (estructura, interpretación, manejo): Procedimientos, instrucciones de trabajo, registros.

Manejo de las TIC en la cumplimentación de los registros, partes e incidencias.

Identificación y selección del proceso de elaboración en base al producto a obtener y del equipamiento disponible.

Valoración de la tarea profesional en el proceso tecnológico. Anomalías más frecuentes y sus medidas correctoras.

## **Caracterización de los equipos y ubicación de los equipos.**

El obrador: Características y ubicación de los equipos. Características y tipos de máquinas e instalaciones. Detalles constructivos y principios de funcionamiento de los equipos.

Dispositivos de seguridad de equipos e instalaciones.

Nuevas tecnologías en los procesos de elaboración.

## **Caracterización de los procesos de conservación:**

La conservación de los alimentos. Parámetros de control (temperatura, actividad de agua, pH y otros). Métodos de conservación de los alimentos y consecuencias de una incorrecta aplicación.

Caducidad de los productos.

Gasto energético asociado a la conservación de productos.

## **➤ UNIDADES DE TRABAJO (CONTENIDOS FORMATIVOS/CRITERIOS DE EVALUACIÓN)**

### **BLOQUE 1: NUTRIENTES Y ALIMENTACIÓN.**

#### **U.T. 1: ALIMENTOS Y NUTRIENTES.**

##### **1.- Introducción:**

Esta Unidad de Trabajo nos servirá para:

Caracterizar los componentes químico-nutricionales de los alimentos.

Clasificar los productos alimentarios de acuerdo con su origen, estado, composición, valor nutritivo y normativa.

Conocer el concepto de dieta equilibrada, las implicaciones sobre la salud asociadas a las vitaminas y los minerales.

## **2.- Contenidos:**

- 1.1. Clasificación general de los nutrientes
- 1.2. Glúcidos o hidratos de carbono
- 1.3. Proteínas y enzimas
- 1.4. Lípidos o grasas
- 1.5. Agua
- 1.6. Minerales
- 1.7. Vitaminas

## **3.- Criterios de evaluación:**

- Se han caracterizado los componentes químico-nutricionales de los alimentos.
- Se han clasificado los productos alimentarios de acuerdo con su origen, estado, composición valor nutritivo y normativa.
- Se ha conocido el concepto de dieta equilibrada, las implicaciones sobre la salud de una dieta no adecuada y los principales trastornos alimentarios: obesidad, arteriosclerosis, anorexia, bulimia...

## **4.- Actividades de enseñanza y aprendizaje:**

- Ejercicios teórico/prácticos individuales y en grupos de trabajo cooperativo.

El profesor entregará fotocopia del tema, y en clase se leerá y explicará, ésta incluye gráficos, esquemas que serán visualizados en la pizarra digital.

## **U.T. 2: ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA Y ALÉRGENOS.**

### **1.- Introducción:**

Esta Unidad de Trabajo nos servirá para:

Conocer el concepto de dieta equilibrada, las implicaciones sobre la salud de una dieta no adecuada y los principales trastornos alimentarios: obesidad, arteriosclerosis, anorexia, bulimia, etcétera.

Conocer las principales enfermedades metabólicas, intolerancias y alergias alimentarias y el mecanismo para evitarla (diabetes mellitus, enfermedad celíaca, etc).

### **2.- Contenidos:**

- 2.1. Necesidades y valoración nutricional
- 2.2. Alimentación equilibrada
- 2.3. Enfermedades relacionadas con la alimentación
- 2.4. Alergias e intolerancias

### **3.- Criterios de evaluación:**

- Se ha conocido el concepto de dieta equilibrada, las implicaciones sobre la salud de una dieta no adecuada y los principales trastornos alimentarios: obesidad, arteriosclerosis, anorexia, bulimia...
- Se han conocido las principales enfermedades metabólicas, intolerancias y alergias alimentarias y el mecanismo para evitarlas: diabetes mellitus, enfermedad celíaca, etc.

### **4.- Actividades de enseñanza y aprendizaje:**



- Ejercicios teórico/prácticos individuales y en grupos de trabajo cooperativo.  
El profesor entregará fotocopia del tema, y en clase se leerá y explicará, ésta incluye gráficos, esquemas que serán visualizados en la pizarra digital.

## **BLOQUE 2: MATERIAS PRIMAS Y AUXILIARES**

### **U.T. 3: DESCRIPCIÓN DE LAS PRINCIPALES MATERIAS PRIMAS Y AUXILIARES.**

#### **1.- Introducción:**

Esta Unidad de Trabajo nos servirá para:

Clasificar y reconocer las materias primas y auxiliares.

Caracterizar los diferentes tipos y presentaciones comerciales.

Describir las características organolépticas y las propiedades físicas y químicas básicas.

Identificar y diferenciar las funciones que ejercen en los procesos de elaboración y relacionarlas con los tipos y características de los productos.

Describir las condiciones de almacenamiento y conservación de las materias primas y auxiliares.

#### **2.- Contenidos:**

3.1. Agua

3.2. Sal

3.3. Edulcorantes

3.4. Harinas

3.5. Leudantes

3.6. Huevos

3.7. Lácteos

3.8. Grasas

3.9. Chocolate

3.10. Hidrocoloides

3.11. Frutas

3.12. Frutos secos

3.13. Mejorantes panarios

#### **3.- Criterios de evaluación:**

- Se han clasificado y caracterizado los diferentes tipos de presentaciones comerciales.
- Se han descrito las características organolépticas y las propiedades físico y químicas básicas.
- Se han identificado y diferenciado las funciones que ejercen en los productos.
- Se han enumerado los parámetros de calidad y relacionados con su aptitud de uso.
- Se han descrito las condiciones de almacenamiento y conservación.
- Se han enumerado los defectos y alteraciones, valorándose su repercusión.

#### **4.- Actividades de enseñanza y aprendizaje:**

- Ejercicios teórico/prácticos individuales y en grupos de trabajo cooperativo.  
El profesor entregará fotocopia del tema, y en clase se leerá y explicará, ésta incluye gráficos, esquemas que serán visualizados en la pizarra digital.

## **U.T. 4: ADITIVOS Y TOMA DE MUESTRAS.**

### **1.- Introducción:**

Esta Unidad de Trabajo nos servirá para:

Conocer las funciones, dosificación y efectos de los aditivos.

Definir los conceptos físicos, químicos y microbiológicos necesarios para la aplicación de métodos de análisis básicos en materias primas y auxiliares.

### **2.- Contenidos:**

4.1. Aproximación a la toma de muestras

4.2. Determinaciones básicas en materias primas

4.3. Test sensorial de productos alimenticios

4.4. Aditivos alimentarios

### **3.- Criterios de evaluación:**

- Se han caracterizado las funciones, dosificación y efectos de los aditivos.
- Se han evaluado la correcta idoneidad de las materias primas y auxiliares mediante la toma muestras y controles básicos.
- Se han definidos los controles básicos de materias primas auxiliares y productos.
- Se han aplicado test sensoriales o catas para valorar las características organolépticas.
- Se han explicado y realizado los diferentes procedimientos de muestreo y formas de toma de muestras.
- Se ha relacionado y realizado el tipo de muestreo (número, frecuencia, lugar, tamaño de extracciones, manipulación) con la necesidad de obtención de muestras homogéneas y representativas.
- Se han identificado, calibrado y manejado el instrumental y reactivos que intervienen en los controles básicos.
- Se han definido los conceptos físicos, químicos y microbiológicos necesarios para la aplicación de métodos de análisis básicos en materias primas y auxiliares.
- Se han validado y documentado los resultados obtenidos y elaborado un informe sobre las desviaciones observadas.

### **4.- Actividades de enseñanza y aprendizaje:**

- Ejercicios teóricos – prácticos.
- El profesor entregará fotocopia del tema, y en clase se leerá y explicará, ésta incluye gráficos, esquemas que serán visualizados en la pizarra digital.

## **BLOQUE 3: PRODUCTOS DE PANADERÍA, PASTELERÍA Y REPOSTERÍA**

### **U.T. 5: CARACTERIZACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE PANADERÍA, PASTELERÍA Y REPOSTERÍA.**

#### **1.- Introducción:**

Esta Unidad de Trabajo nos servirá para:

Identificar los principales productos de panadería y pastelería y confitería.

Diferenciar sus principales características físicas y químicas.

Reconocer sus características organolépticas.

## **2.- Contenidos:**

- 5.1. Productos de panadería y bollería
- 5.2. Productos de pastelería y repostería
- 5.3. Productos de galletería
- 5.4. Productos de confitería y otras especialidades
- 5.5. Normativa

## **3.- Criterios de evaluación:**

- Se han identificado los principales productos de panadería y pastelería y confitería.
- Se han descrito sus principales características físicas y químicas.
- Se han reconocido sus características organolépticas.
- Se ha relacionado su composición con determinadas alergias o trastornos alimentarios.
- Se ha reconocido la Reglamentación Técnico-Sanitaria y normativa sobre las denominaciones, tipología y parámetros de calidad, para la fabricación y elaboración de los diferentes productos.
- Se han reconocido las principales innovaciones en la elaboración de productos de panadería y pastelería.

## **4.- Actividades de enseñanza y aprendizaje:**

- Ejercicios teórico/prácticos en grupos de trabajo cooperativo.
- El profesor entregará fotocopia del tema, y en clase se leerá y explicará, ésta incluye gráficos, esquemas que serán visualizados en la pizarra digital.

## **U.T. 6: PROCESOS DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA, PASTELERÍA Y REPOSTERÍA.**

### **1.- Introducción:**

Esta Unidad de Trabajo nos servirá para:

Describir los principales procesos de elaboración en panadería, bollería, pastelería, confitería y repostería.

Secuenciar las operaciones, justificándose el orden de los pasos establecidos.

Describir las modificaciones físicas, químicas y biológicas de las masas y productos.

### **2.- Contenidos:**

- 6.1. Procesos de elaboración de productos de panadería y bollería
- 6.2. Procesos de elaboración de productos de pastelería y repostería
- 6.3. Procesos de elaboración de productos de galletería
- 6.4. Procesos de elaboración de productos de confitería y otras especialidades
- 6.5. Procesos artesanales e industriales
- 6.6. Hojas de control de la producción y fichas de elaboración
- 6.7. Manejo de las TIC en la cumplimentación de registros, partes e incidencias

### **3.- Criterios de evaluación:**

- Se han descrito los principales procesos de elaboración en panadería, bollería, pastelería, confitería y repostería.
- Se han secuenciado las operaciones, justificándose el orden establecido.
- Se han identificado las variables de control de los procesos de elaboración y su influencia sobre

las características y la calidad de los productos.

- Se han descrito las modificaciones físicas químicas y biológicas de las masa y productos.
- Se ha evaluado la relevancia de las levaduras en el procesado de las masas.
- Se ha valorado el orden y limpieza como elemento imprescindible en el proceso de elaboración.
- Se han valorado los procesos artesanales frente a los industriales.

#### **4.- Actividades de enseñanza y aprendizaje:**

- Ejercicios teórico/prácticos individuales y en grupos de trabajo cooperativo.  
El profesor entregará fotocopia del tema, y en clase se leerá y explicará, ésta incluye gráficos, esquemas que serán visualizados en la pizarra digital.

### **BLOQUE 4: CARACTERIZACIÓN Y UBICACIÓN DE LOS EQUIPOS.**

#### **U.T. 7: CARACTERIZACIÓN DE LOS PROCESOS DE CONSERVACIÓN.**

##### **1.- Introducción:**

Esta Unidad de Trabajo nos servirá para:

Conocer los diferentes métodos de conservación.

Relacionar cada producto con sus necesidades de conservación específica.

Reconocer la importancia de la caducidad de los productos.

##### **2.- Contenidos:**

7.1. Higiene alimentaria básica

7.2. Parámetros de control en el crecimiento microbiano

7.3. Métodos de conservación de los alimentos

7.4. Conservación específica en productos de panadería

7.5. Caducidad y vida útil de los productos de panadería

##### **3.- Criterios de evaluación:**

- Se han enumerado los parámetros que influyen en la conservación de los alimentos.
- Se han descrito los diferentes métodos de conservación.
- Se han identificado las consecuencias de una mala conservación.
- Se ha relacionado cada producto con sus necesidades de conservación específica.
- Se han identificado los parámetros que influyen en la conservación (actividad de agua, temperatura, humedad, pH, y otros).
- Se ha justificado la caducidad de los productos.
- Se ha valorado el gasto energético asociado a la conservación de productos.

#### **4.- Actividades de enseñanza y aprendizaje:**

- Ejercicios teórico/prácticos individuales y en grupos de trabajo cooperativo.  
El profesor entregará fotocopia del tema, y en clase se leerá y explicará, ésta incluye gráficos, esquemas que serán visualizados en la pizarra digital.

### **U.T. 8: EL OBRADOR. CARACTERIZACIÓN DE LOS EQUIPOS, INSTALACIONES Y PERSONAL.**

##### **1.- Introducción:**

Esta Unidad de Trabajo nos servirá para:

Reconocer las funciones y categorías del personal del obrador.

Caracterizar las diferentes zonas de un obrador.

Justificar la ubicación de los equipos, maquinaria, utillaje en las zonas correspondientes.

Clasificar los diferentes tipos de equipos y maquinaria.

Determinar las características técnicas de los diferentes equipos.

Describir los principios de funcionamiento de los equipos.

Reconocer las aplicaciones de los equipos y maquinaria.

Reconocer los riesgos más comunes en el manejo de equipos de un obrador.

Identificar los riesgos más comunes en el manejo de equipos de un obrador y sus medidas de seguridad.

Reconocer los accesorios asociados a cada equipo en función de las elaboraciones.

Valorar las nuevas tecnologías en los procesos de elaboración.

## 2.- Contenidos:

8.1. Personal del obrador

8.2. Caracterización de las diferentes zonas del obrador

8.3. Equipamiento del obrador

8.4. Prevención de riesgos y dispositivos de seguridad en el obrador

8.5. Nuevas tecnologías en los procesos de elaboración

## 3.- Criterios de evaluación:

- Se han clasificado los diferentes tipos de equipos y maquinaria.
- Se han determinado las características técnicas de los diferentes equipos.
- Se han descrito los principios de funcionamiento de los equipos.
- Se han reconocido las aplicaciones de los equipos y maquinaria.
- Se han identificado las medidas de seguridad de los equipos.
- Se ha justificado la disposición de los equipos en el obrador.
- Se han reconocido los accesorios asociados a cada equipo en función de las elaboraciones se han reconocido las características propias de un obrador.
- Se han valorado las nuevas tecnologías en los procesos de elaboración.

## 4.- Actividades de enseñanza y aprendizaje:

- Ejercicios teórico/prácticos individuales y en grupos de trabajo cooperativo.

El profesor entregará fotocopia del tema, y en clase se leerá y explicará, ésta incluye gráficos, esquemas que serán visualizados en la pizarra digital.

### ➤ TEMPORALIZACIÓN DE LAS UNIDADES DE TRABAJO, HORAS PREVISTAS Y TRIMESTRES.

Este módulo tiene una duración de 103 horas anuales, que se repartirán en 3 sesiones semanales, durante el primer curso, durante tres trimestres.

## PRIMERA EVALUACIÓN, DEL 13 DE SEPTIEMBRE AL 22 DE DICIEMBRE 2023 (41 sesiones)

| BLOQUE | UNIDAD DE TRABAJO | TÍTULO                               | HORAS PREVISTAS |
|--------|-------------------|--------------------------------------|-----------------|
| 1      | 1                 | ALIMENTOS Y NUTRIENTES               | 8               |
| 1      | 2                 | ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA Y ALÉRGICOS | 8               |

|   |   |   |    |
|---|---|---|----|
| 2                                       | 3 | DESCRIPCIÓN DE LAS PRINCIPALES MATERIAS PRIMAS Y AUXILIARES | 21 |
| HORAS DEDICADAS A PRUEBAS DE EVALUACIÓN |   |   | 4  |
| TOTAL HORAS PREVISTAS                   |   |   | 41 |

**SEGUNDA EVALUACIÓN, DEL 8 DE ENERO AL 15 DE MARZO 2024 (29 sesiones)**

| BLOQUE                                  | UNIDAD DE TRABAJO | TÍTULO   | HORAS PREVISTAS |
|---|-------------------|--|-----------------|
| 2                                       | 4                 | ADITIVOS Y TOMA DE MUESTRAS  | 6               |
| 3                                       | 5                 | CARACTERIZACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE PANADERÍA, PASTELERÍA Y REPOSTERÍA     | 9               |
| 3                                       | 6                 | PROCESOS DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA, PASTELERÍA Y REPOSTERÍA | 10              |
| HORAS DEDICADAS A PRUEBAS DE EVALUACIÓN |                   |  | 4               |
| TOTAL HORAS PREVISTAS                   |                   |  | 29              |

**TERCERA EVALUACIÓN, PRIMERA EVALUACIÓN ORDINARIA DEL 1 DE ABRIL AL 31 DE MAYO 2024 (26 sesiones)**

| BLOQUE   | UNIDAD DE TRABAJO | TÍTULO  | HORAS PREVISTAS |
|--|-------------------|---|-----------------|
| 4  | 7                 | CARACTERIZACIÓN DE LOS PROCESOS DE CONSERVACIÓN.                      | 12              |
| 4  | 8                 | EL OBRADOR. CARACTERIZACIÓN DE LOS EQUIPOS, INSTALACIONES Y PERSONAL. | 11              |
| HORAS DEDICADAS A PRUEBAS DE EVALUACIÓN Y RECUPERACIÓN |                   |   | 3               |
| TOTAL HORAS PREVISTAS                                  |                   |   | 26              |

**SEGUNDA EVALUACIÓN ORDINARIA DEL 1 DE JUNIO AL 19 DE JUNIO 2024 (7 sesiones)**

Durante este periodo se realizarán actividades de repaso y refuerzo de contenidos. Así como actividades de recuperación y pruebas de evaluación.

➤ **METODOLOGÍA/CRITERIOS METODOLÓGICOS.**

**1. Metodología específica**

La aplicación de una estrategia metodológica en el desarrollo curricular es el elemento básico de todo proceso de enseñanza-aprendizaje. Por tanto, la forma de organizar el aprendizaje de los contenidos será determinante para lograr que los alumnos y alumnas aprendan y comprendan significativamente los contenidos de la formación profesional específica, y por tanto consigan desarrollar las capacidades profesionales.

Para ello señalaremos tres orientaciones sobre la forma de organizar el aprendizaje de los contenidos:

- a) Los aprendizajes de formación profesional, y en particular de las formaciones específicas, deben articularse fundamentalmente en torno a los procedimientos que tomen con referencia los procesos y métodos de producción o de prestación de servicios a los que remiten las realizaciones y el dominio profesional expresados en las unidades de competencias del perfil profesional.
- b) Para que el aprendizaje sea eficaz, debe establecerse una secuencia precisa entre todos los contenidos que se incluyen en el periodo de aprendizaje del módulo profesional.
- c) La teoría y la práctica, como elementos inseparables del lenguaje tecnológico y del proceso de enseñanza-aprendizaje, que se integran en los elementos curriculares de cada módulo, debe integrarse también en el desarrollo del currículo que realicen los profesores y en la programación del proceso educativo adoptado en el aula.

La propuesta metodológica debe ser una secuencia ordenada de todas aquellas **actividades** y aquellos **recursos** que utiliza el profesor en la práctica educativa. Debe tener ordenación y flexibilidad para adaptarse a cada circunstancia específica. Antes de describir las actividades referidas, dentro de la propuesta metodológica hay que considerar la organización de espacios, tiempos y agrupamientos.

- El análisis de la organización del espacio del aula. Nos permitirá aprovechar los máximos recursos de espacio que el centro nos ofrece. Analizando las posibilidades de trabajo individual, en grupo pequeño, grupo de clase... y las diferentes posibilidades de configuración del espacio del aula: mobiliario y zonas de trabajo; así como hacer constar donde realizaremos las actividades.
- El estudio de la temporalización. Ajustar la actividad de enseñanza-aprendizaje al tiempo disponible es el objetivo que se perseguirá al estudiar este elemento de la propuesta educativa. Ante la variedad existente en cada grupo de alumnos, se tiene que posibilitar la realización de la actividad, sin encorsetarla, por lo que este elemento debe enfocarse teniendo en cuenta que sólo es indicativo y con carácter de flexibilidad. Debe haber un equilibrio entre las tareas individuales y de grupo. También es importante, adecuar la duración a la etapa evolutiva del alumnado, ya que esta determina el tiempo de atención de los mismos.
- La realización de los agrupamientos. Según constata las investigaciones en Psicología Educativa, se ha puesto de manifiesto que la interacción entre el alumnado constituye un factor muy importante, ya que favorece el desarrollo de la socialización, tienen efectos positivos en el desarrollo intelectual e incrementa la motivación. Por esto se aboga por un enfoque de organización del aula en forma de grupos cooperativos en función de los objetivos que pretendamos conseguir y con la actividad de enseñanza-aprendizaje a realizar, indicándose las técnicas de dinámica de grupo que vamos a utilizar en el desarrollo de la actividad.

La flexibilidad dependerá del número de alumnos que forman los grupos, el espacio que ocupan y la modalidad de trabajo.

- **Gran grupo o Grupo Clase:** Para exposiciones orales, gráficas o documentales y puede tener un carácter propositivo (presentación inicial de un tema) o conclusivo (síntesis final y conclusiones de un tema). Se utilizarán estos agrupamientos tanto para las clases en el aula polivalente como para el taller cuando se den explicaciones de los contenidos a

desarrollar para llevar a cabo las actividades.

- **Equipos de trabajo o Pequeño Grupo:** Requieren el empleo de estrategias de indagación, se vinculan, normalmente, al tratamiento de los procedimientos y actitudes. Gracias a ellos pueden ser realizados proyectos de trabajo cooperativo en equipo y trabajo monitorizado (NEAE), tanto en aula como en taller.
- **Trabajo individual:** Se aplica también a la realización de tareas de indagación, permitiendo por tanto la reflexión personal, el trabajo autónomo, la adquisición de automatismos, el planteamiento y la resolución de problemas y la adquisición de experiencias en la búsqueda y consulta autónoma de información. Tanto en clase como en el taller.

Se potenciará la investigación y el uso de las TIC (proyecciones, cañón, vídeos, uso de internet, etc.). Para ello, consideramos como un instrumento metodológico de vital importancia la utilización para la exposición de los diferentes contenidos la siguiente metodología:

- Método expositivo, también conocidas como clases magistrales.
- Método demostrativo, en el que se combina la exposición del profesor con la participación de los alumno/as implicando a los participantes en la dirección de la clase.
- Método interrogativo, en el que se establece una dinámica de trabajo donde el profesor adquiere un rol de analista animador más que de transmisor de conocimiento.
- Método por descubrimiento, que consiste en conducir al alumno/a para encontrar él mismo la respuesta o solución objeto del aprendizaje.
- Conocimiento claro por parte del formador de los objetivos que quiere conseguir con el grupo.

## **2. Las actividades de enseñanza-aprendizaje de la propuesta metodológica.**

Son la manera activa y ordenada de llevar a cabo las propuestas metodológicas o experiencias de aprendizaje.

Las actividades que se van a realizar a lo largo de las distintas unidades de trabajo son variadas y trabajarán los diferentes contenidos del módulo con un carácter interdisciplinar.

En el aula podemos distinguir varios tipos de actividades atendiendo al papel que desempeñan en el desarrollo didáctico:

- a) Actividades de presentación-motivación, que introducen a los alumnos en el tema que se aborda en la unidad didáctica.
- b) Actividades de evaluación de los conocimientos previos. Son las que realizamos para obtener información acerca de qué saben y que procedimientos, destrezas y habilidades tienen desarrolladas el alumnado sobre un tema concreto.
- c) Actividades de desarrollo de los contenidos. Son las que permite al alumnado la adquisición de nuevos contenidos.
- d) Actividades de consolidación. En las cuales los alumnos contrastan las nuevas ideas con las previas y aplican los nuevos aprendizajes.
- e) Actividades de síntesis-resumen. Son aquellas que permiten al alumnado establecer la relación entre los distintos contenidos aprendidos, así como contrastarlos con los que él tenía.
- f) Actividades de recuperación. Son las que se programan para el alumnado que no haya alcanzado los conocimientos trabajados.
- g) Actividades de ampliación. Son las que permiten continuar construyendo



conocimientos al alumnado que ha realizado de manera satisfactoria las actividades de desarrollo propuestas, y también las que no son imprescindibles en el proceso.

- h) Actividades de evaluación. Son las actividades dirigidas a la evaluación formativa y sumativa que no estuvieron cubiertas por las actividades de aprendizaje de los tipos anteriores.
- i) Actividades complementarias y extraescolares. Las actividades complementarias se realizan dentro del horario lectivo y complementan la actividad habitual del aula y pueden tener lugar dentro o fuera del Centro Educativo y están incluidas en la P.G.A. al inicio del curso y son aprobadas por el Consejo Escolar del Centro.
- j) Las actividades extraescolares se realizan fuera del horario lectivo y tendrán carácter voluntario para el alumnado.

### **3. Recursos didácticos**

Cuando programamos las actividades de enseñanza-aprendizaje debemos tener en cuenta qué materiales y equipos serán los más adecuados para transmitir los contenidos y alcanzar los objetivos que pretendemos, ya que los recursos didácticos son los que vehiculizan en la práctica la actividad. Serán variados, versátiles y adecuados a las competencias profesionales que el alumnado debe desarrollar.

Podrán ser propios del centro y como recursos generales: el libro de texto, los libros disponibles en la biblioteca del centro, los diferentes medios audiovisuales y las nuevas tecnologías de la información y la comunicación (destacando el uso de internet); y como recursos específicos para el módulo todos los propios del aula taller de cocina, así como el temario propio realizado para impartir las clases.

#### **➤ ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES Y COMPLEMENTARIAS.**

Al ser este un curso impartido por la tarde, se nos complica el poder hacer visitas extraescolares ya que las pastelerías y panaderías en nuestra ciudad suelen trabajar por las mañanas. Aun así, intentaremos realizar algunas de las propuestas en la guía educativa.

#### **➤ ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD.**

De acuerdo con el marco legal, la Orden ECD/563/2016 de 18 de abril, que viene a modificar la Orden EDU/849/2010 de 18 de marzo, por la que se regula la ordenación de la educación del alumnado con necesidad de apoyo educativo y se regulan los servicios de orientación educativa en el ámbito de gestión del Ministerio de Educación, en las ciudades de Ceuta y Melilla.

Dicha Orden en su artículo 8.2 establece que las adaptaciones curriculares significativas se podrán realizar en el segundo ciclo de Educación Infantil y en la educación básica e irán dirigidas al alumnado que presente necesidades educativas especiales que las necesite; requerirán una evaluación psicopedagógica previa realizada por los servicios de orientación educativa, con la colaboración del profesorado que atiende al alumnado. En las etapas postobligatorias (tal y como es la Formación Profesional) se deberán adoptar medidas dirigidas al alumnado que presente necesidades educativas especiales que no impliquen adaptaciones curriculares significativas, con objeto de facilitar su acceso al currículo general.

En definitiva, todas aquellas actuaciones quedan recogidas en esta programación y se limitarán a adaptaciones curriculares no significativas, por lo tanto, los alumnos y alumnas serán atendidos

para que puedan superar todos los objetivos del módulo, proporcionándoles los medios apropiados.

## ➤ **CRITERIOS GENERALES DE CALIFICACIÓN Y RECUPERACIÓN**

La evaluación del módulo será continuada, es decir, a lo largo de todo el proceso, lo que requiere la asistencia regular a clase y la realización de las actividades programadas en el módulo. Para la superación de cada unidad temática deberá conseguir una puntuación positiva en los apartados y porcentajes anteriormente referenciados.

El módulo se calificará de 1 a 10. Se considera la puntuación de 5 siempre que el alumno adquiera todos los contenidos mínimos marcados para el Módulo; por debajo de 5 cuando no los haya adquirido y por encima según el grado de consecución alcanzado en el total de los contenidos desarrollados anteriormente.

La calificación medirá el trabajo teórico-práctico del alumno en el aula.

Se deberán alcanzar los contenidos mínimos establecidos y se evaluará teniendo en cuenta los criterios de evaluación también señalados en esta programación.

Para realizar la media es necesario que todos los trabajos, pruebas y actividades estén calificados con un cinco como mínimo.

La evaluación del módulo será de carácter continuo. La superación del 20% de las faltas de asistencia del curso escolar supone la pérdida de la evaluación continua, que conlleva la pérdida del derecho a la evaluación de exámenes parciales.

El alumnado, sin embargo, a partir de ese instante, tiene derecho a asistir a las clases teóricas, la convocatoria ordinaria y extraordinaria del módulo, y se le respetará lo superado hasta el momento. En el examen de recuperación la nota máxima que podrá obtener será una calificación igual a 5.

En cuanto al alumnado que, por cuestiones justificadas, no pueda realizar las pruebas específicas de cada unidad de trabajo en la fecha propuesta, podrá realizar el examen la misma fecha de la recuperación, previa a cada evaluación, pero se le respetará la nota que saque en dicha prueba.

En cuanto a los **criterios de calificación**, se tendrá en cuenta para superar el módulo:

50% prueba escrita teórico, 30% actividades de clase y trabajo diario, y 20% supuestos prácticos realizados en clase y/o enviados por Classroom para realizar en casa.

Tendremos en cuenta los siguiente:

- Cada actividad de aprendizaje será calificada individualmente para comprobar el grado de consecución de los objetivos específicos de cada unidad de trabajo. La puntuación será de 1 a 10.
- Se consideran positivas las calificaciones iguales o superiores a cinco.
- No presentarse (salgo MUY justificadamente) a una prueba escrita será considerado como no presentado y se valorara con uno, computándose dicha nota a la suma final de todas las notas obtenidas en cada una de las actividades de aprendizaje de la evaluación correspondiente.
- No entregar el trabajo o los trabajos mandados para casa en la fecha tope indicada (aún sea muy justificado el motivo) será considerado como no presentado y se valorara con un uno computándose en la suma final de todas las notas obtenidas en cada una de las actividades de aprendizaje de la evaluación correspondiente.
- En el caso de proceder a una expulsión de clase de un alumno por una falta grave o por la acumulación de tres faltas leves será penalizado con 3 puntos en la suma final de todas las notas obtenidas en cada una de las actividades de aprendizaje de la evaluación correspondiente.

## **Criterios de recuperación**

- Para aquellos alumnos que, en cualquiera de los ejercicios teóricos o prácticos, actividades evaluables previstos en cada unidad de trabajo o de la totalidad de la misma, o de cualquier evaluación parcial que no alcancen una calificación positiva, el profesor o profesores responsables del módulo correspondiente arbitrarán las medidas de recuperación adecuadas.
- Tras las respectivas evaluaciones, el alumnado tendrá la posibilidad de recuperar las unidades no superadas, o aquellas a las no haya podido presentarse, teniendo una última oportunidad en la evaluación extraordinaria de junio.
- En los módulos que el alumno no supere los objetivos mínimos exigibles se efectuarán pruebas de recuperación en la segunda evaluación ordinaria del 1 al 19 de junio, bien siendo una prueba teórica y una prueba teórico-práctica, teniendo que superar ambas con un cinco como mínimo para considerar el módulo superado.
- El alumnado que utilice cualquier material fraudulento relacionado con la prueba de evaluación, o porte aparatos electrónicos no permitidos (ya sean de audición, audiovisuales, de telefonía móviles, etc.) tendrá una calificación numérica de 0 puntos en la prueba, con independencia de las responsabilidades disciplinarias a que haya lugar. Igualmente, y con las mismas consecuencias que en caso anterior, el profesorado podrá excluir de una prueba de evaluación al alumnado que esté alterando el desarrollo normal del proceso evaluador.

Cuando el alumnado no pueda asistir a una prueba de evaluación de una determinada materia o módulo profesional, independientemente del nivel que sea, será el profesorado que imparta esa materia o módulo profesional quién establezca en su programación y divulgue a comienzos de curso una única fecha, preferentemente una o dos semanas anterior a la fecha de realización de las evaluaciones trimestrales, para que el alumnado pueda recuperar la prueba o pruebas a las que no haya podido asistir por motivos plenamente justificados. Para ello el alumnado deberá entregar previamente la justificación correspondiente al profesorado de la materia o módulo profesional, sin la cual no le será permitido realizar dicha recuperación.

Estos alumnos que, repetimos, tengan justificación oficial, podrán realizar el examen el mismo día de la recuperación de la evaluación y se les guardará la nota que saquen para hacer media con el resto de los exámenes realizados, a diferencia de aquel alumnado que intenta recuperar, cuya nota máxima será un 5.

La fecha de realización de los exámenes de recuperación será informada al inicio del trimestre y publicada tanto en el tablón de anuncios de cada aula, como por el Classroom, realizándose siempre en la última semana previa de cada evaluación de cada trimestre.

Si el/la alumno/a no supera los exámenes trimestrales y, por tanto, la calificación final del módulo es negativa, tendrá que recuperar el módulo mediante pruebas de recuperación en el mes de junio.

### **➤ TRATAMIENTO DE LOS/AS ALUMNOS/AS CON ESTE MÓDULO PENDIENTE.**

Las prueba escritas, en este caso, se harán trimestrales, y se asignarán tareas prácticas a lo largo del curso, para entregarlas a través de classroom. En este caso, la prueba escrita tendrá un peso del 90% de la nota, conteniendo preguntas de carácter teórico-práctico, y la tarea un 10%.

### **➤ FORMACIÓN DUAL**

El módulo a dualizar es el RA1: Caracteriza las materias primas y auxiliares justificando su empleo en función del producto a obtener.

Para la evaluación desde la empresa se le aplica una lista de cotejo como guía, con 10 ítems evaluables para facilitar la extrapolación a nota numérica:

1. Reconoce las distintas materias primas
2. Relaciona elaboraciones con sus correspondientes materias primas

3. Diferencia las funciones que ejercen en cada producto
4. Conoce las condiciones de almacenamiento y conservación
5. Se aplican test sensoriales y catas para valorar las características organolépticas (color, olor, sabor, textura)
6. Se han caracterizado y clasificado las diferentes presentaciones comerciales, es decir, distintos formatos de venta para qué es apropiado cada uno.
7. Reconoce los defectos o posibles alteraciones en las materias primas para saber cuándo están en mal estado
8. Selecciona la materia prima según el producto a obtener
9. Se han aplicado normas de seguridad e higiene
10. Viste el uniforme con rigurosidad y a diario

### ➤ **MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS**

Los recursos van a ser el conjunto de elementos que elegidos de manera eficaz y reflexiva nos van a servir para realizar satisfactoriamente el conjunto de actividades que se van a ir desarrollando en nuestra programación docente.

En este punto disponemos tanto de los recursos que pertenecen al Centro Educativo, y que en calidad de préstamo se le pueden ceder al alumnado, como de los que pertenecen al Departamento y al Aula.

#### A) Recursos didácticos materiales:

- Libro de texto.
- Según el tema a tratar se recomendará el manejo de textos concretos, artículos o revistas científicas.
- Por otra parte, se estará alerta para identificar cualquier material que se presente y sea susceptible de ser utilizado con aprovechamiento.

#### B) Recursos audiovisuales:

- Pizarra digital.
- Presentaciones multimedia PowerPoint facilitadas de cada unidad didáctica en los recursos del profesor de nuestro manual.
- Retroproyector.

#### C) Ambientales:

- Estructurales o propios del ámbito escolar: aulas de informática, audiovisuales, aulas de talleres, biblioteca.

#### D) Recursos didácticos informáticos:

- Aula de informática con ordenadores conectados a Internet.
- Páginas web relacionadas con los contenidos.

### ➤ **SEGUIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN.**

Dada la flexibilidad que caracteriza toda programación, ésta sufrirá a lo largo del curso académico las modificaciones que se estimen oportunas.

### ➤ **BIBLIOGRAFÍA RECOMENDADA.**

Moreno Santacreu, R., Morales Caraballo, M.G. (2021). Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería. Ed. Paraninfo.

Matas Mir, B. (2007). Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería. Ed. Síntesis.

# PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

## MÓDULO: OPERACIONES Y CONTROL DE ALMACÉN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

|                     |                                       |
|---------------------|---------------------------------------|
| <b>DEPARTAMENTO</b> | <b>INDUSTRIAS<br/>ALIMENTARIAS</b>    |
| <b>PROFESORA</b>    | <b>ANTONIA RODRÍGUEZ<br/>AGUILERA</b> |
| <b>CÓDIGO</b>       | <b>0030</b>                           |

**NIVELES**

**1º C.F.G.M. PANADERÍA,  
REPOSTERÍA Y  
CONFITERÍA.**

**CURSO  
ACADÉMICO  
2025**

**2024-**

### **1- INTRODUCCIÓN:**

Esta programación es el resultado del análisis de todos los aspectos académicos y profesionales del Módulo 0030, OPERACIONES Y CONTROL DE ALMACÉN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, que se cursa en el Ciclo Formativo de Grado Medio de técnico en Panadería, Repostería y confitería dentro de la etapa de Formación Profesional.

## **2- MARCO LEGAL:**

Esta programación se rige por el marco legal que se detalla a continuación:

- LOMCE. Ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre, para la mejora de la calidad educativa.
  - LOE. Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.
  - La Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional
  
- REAL DECRETO 1399/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en panadería, repostería y confitería y se fijan sus enseñanzas mínimas.
  - Orden ESD/3389/2008, de 3 de noviembre, por la que se establece el currículo del ciclo formativo de Grado Medio correspondiente al título de técnico en panadería, repostería y confitería.

## **3- CONTEXTUALIZACIÓN.**

El Instituto se encuentra ubicado en la Barriada de Villajovita, relativamente alejada del núcleo central de la ciudad.

La vecindad de esta Barriada es de muy diversos niveles en todos los ámbitos (económico, social, cultural, etc.), así como también existen familiar de diferentes religiones.

No obstante, podríamos decir que al igual que el resto de las barriadas del entorno, está compuesta en su mayoría por personas de un nivel económico y sociocultural medio.

La Barriada de Villajovita dispone de mercado, escuelas, club social y otros servicios (farmacia, iglesia, etc.) que completan lo esencial para un normal desarrollo de vida en ella.

Al ser el I.E.S. Almina es el único centro de la ciudad en ofrecer estudios de Hostelería y Turismo y, en particular, de la especialidad de Industrias Alimentarias recientemente implantado, el grupo de alumno no refleja la realidad social de la barriada, sino la diversidad existente en toda la ciudad.

El aula está compuesta por 10 estudiantes matriculados, aunque se están matriculando algunos más. Entre los que están matriculados se encuentra una alumna que se ha vuelto a matricular, que abandonó el curso pasado, dándose de baja. Presentan edades comprendidas entre los 17 y 23 años.

Existe cierta homogeneidad en el nivel académico, aunque parte del alumnado refiere llevar mucho tiempo sin estudiar, pero demuestran interés en la asimilación y adquisición de contenidos. El clima del aula facilita un ambiente activo y participativo, en el que la inquietud, curiosidad y motivación del alumnado permiten abordar los resultados de aprendizaje recogidos en el currículo.

## **4- PERFIL PROFESIONAL DEL MÓDULO:**

#### 4.1 COMPETENCIA GENERAL DEL CICLO

La competencia general de este ciclo 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.

#### 4.2 COMPETENCIA PROFESIONAL DEL CICLO

Con la programación de este módulo vamos a contribuir a desarrollar principalmente las **competencias profesionales, personales y sociales** que aparecen reguladas por el artículo 5 del Real Decreto 1399/2007.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las siguientes competencias del título:

- a) Aprovisionar y almacenar materias primas y auxiliares, atendiendo a las características del producto.
- b) Diseñar y modificar las fichas técnicas de fabricación de acuerdo con la demanda del mercado.
- g) Envasar, etiquetar y embalar los productos elaborados, asegurando su integridad durante la distribución y comercialización.
- h) Almacenar productos acabados realizando el control de existencias y verificando su expedición.
- i) Verificar la calidad de los productos elaborados, realizando controles básicos y registrando los resultados.
- j) Preparar y mantener los equipos e instalaciones garantizando el funcionamiento e higiene en condiciones de calidad, seguridad y eficiencia.
- k) Cumplimentar los registros y partes de incidencia, utilizando los procedimientos de calidad.
- l) Publicitar y promocionar los productos elaborados haciendo uso de las técnicas de comercialización y marketing.
- m) Garantizar la trazabilidad y salubridad de los productos elaborados aplicando la normativa de seguridad alimentaria.
- n) Garantizar la protección ambiental utilizando eficientemente los recursos y recogiendo los residuos de manera selectiva.
- ñ) Cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales, de acuerdo con lo establecido en el proceso de elaboración del producto.
- o) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia manteniendo relaciones fluidas con los miembros de su equipo de trabajo, teniendo en cuenta su posición dentro de la organización de la empresa.
- p) Mantener una actitud profesional de innovación en la creación de nuevos productos y mejora de procesos y técnicas de comercialización
- q) Cumplir con los objetivos de la producción, colaborando con el equipo de trabajo y actuando conforme a los principios de responsabilidad y tolerancia.
- r) Adaptarse a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones laborales, originados por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos.
- s) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.
- t) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de las relaciones laborales, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.
- u) Gestionar su carrera profesional analizando las oportunidades de empleo, autoempleo y de aprendizaje.
- v) Crear y gestionar una pequeña empresa, realizando un estudio de viabilidad de productos, de planificación de la producción y de comercialización.
- w) Participar de forma activa en la vida económica, social y cultural, con una actitud crítica y responsable.

### 4.3 OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales del ciclo formativo.

- a) Identificar y seleccionar materias primas y auxiliares, describiendo sus características y propiedades para su aprovisionamiento.
- b) Verificar y clasificar materias primas y auxiliares, analizando la documentación asociada para su almacenamiento.
- c) Interpretar y describir fichas técnicas de fabricación, relacionándolas con las características del producto final para su diseño o modificación.
- d) Reconocer y manipular los elementos de control de los equipos, relacionándolos con las variables del proceso para regularlos y/ o programarlos.
- e) Describir y aplicar las operaciones de transformación, relacionándolas con las características de los productos de panadería, pastelería y confitería, para su elaboración.
- f) Identificar las técnicas de emplatado de postres en restauración, relacionándolas con la composición final de producto, para elaborarlos.
- g) Seleccionar y aplicar las elaboraciones complementarias y de decoración, justificando el diseño del producto final para componer y presentar los productos acabados.
- h) Analizar las técnicas de envasado y embalado, reconociendo sus características específicas para envasar y embalar productos elaborados.
- i) Organizar y clasificar los productos acabados, analizando sus requerimientos de conservación y las necesidades de espacios para su almacenaje.
- j) Identificar y medir parámetros de calidad de los productos, describiendo sus condiciones higiénico-sanitarias para verificar su calidad.
- k) Identificar y caracterizar las necesidades de limpieza y desinfección de los equipos e instalaciones, seleccionando los productos y aplicando las técnicas adecuadas para garantizar su higiene.
- l) Identificar las necesidades de mantenimiento de equipos, máquinas e instalaciones, justificando sus exigencias para prepararlos y mantenerlos.
- m) Analizar la documentación asociada a los procesos, relacionándola con la actividad productiva y comercial para su cumplimentación.
- n) Identificar y seleccionar las técnicas publicitarias, valorando su adecuación a los productos y a las características de la empresa para promocionar los productos elaborados.
- ñ) Analizar y aplicar la normativa de seguridad alimentaria, interpretándola y describiendo los factores y situaciones de riesgo para garantizar la salubridad de los productos elaborados.
- o) Identificar los problemas ambientales asociados a su actividad, reconociendo y aplicando los procedimientos y operaciones de recogida selectiva de residuos para garantizar la protección ambiental.
- p) Identificar los riesgos asociados a su actividad profesional, relacionándolos con las medidas de protección, para cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales.
- q) Identificar las oportunidades que ofrece la realidad socio-económica de su zona, analizando las posibilidades de éxito propias y ajenas para mantener un espíritu emprendedor a lo largo de la vida.
- r) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para participar activamente en los grupos de trabajo y conseguir los objetivos de la producción.



- s) Identificar y valorar las oportunidades de aprendizaje y su relación con el mundo laboral, analizando las ofertas y demandas del mercado para mantener el espíritu de actualización e innovación.
- t) Reconocer las oportunidades de negocio, identificando y analizando demandas del mercado para crear y gestionar una pequeña empresa.
- u) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

#### **4.4 REFERENCIA A LA UNIDAD DE COMPETENCIA DE CICLO/COMPETENCIA RELACIONADA CON EL MÓDULO**

UC0305\_2: Controlar el aprovisionamiento, el almacenamiento y la expedición de las materias primas y auxiliares y de los productos terminados y preparar los equipos y el utillaje a utilizar en los procesos de elaboración.

UC0305\_2: Controlar el aprovisionamiento, el almacenamiento y la expedición de las materias primas y auxiliares y de los productos terminados y preparar los equipos y el utillaje a utilizar en los procesos de elaboración.

#### **5- RESULTADOS DE APRENDIZAJE DEL MÓDULO**

RA1. Aprovisiona el almacén y la línea de producción identificando las necesidades y existencias.

RA2. Recepciona las materias primas y auxiliares describiendo la documentación asociada y los requerimientos de transporte.

RA3. Almacena las mercancías seleccionando los procedimientos y técnicas en función de sus características.

RA4. Expide los productos justificando las condiciones de transporte y conservación.

RA5. Maneja las aplicaciones informáticas valorando su utilidad en el control de almacén.

#### **6- CONTENIDOS BÁSICOS DEL MÓDULO.**

Duración de módulo 61 horas (2 horas semanales)

##### **Aprovisionamiento del almacén:**

Documentación técnica relacionada con el aprovisionamiento.

Tipos de stock.

Control de existencias. Inventario y sus tipos.

Transporte interno.

##### **Recepción de mercancías:**

Operaciones y comprobaciones generales.

Organización de la recepción.

Medición y pesaje de cantidades.

Documentación de entrada.

##### **Almacenamiento:**

Sistemas de almacenaje y tipos de almacén.

Clasificación y codificación de mercancías.  
Ubicación de mercancías y señalización.  
Condiciones generales de conservación.  
Documentación de gestión del almacén.

**Expedición de mercancías:**

Operaciones y comprobaciones generales.  
Organización de la expedición.  
Documentación de salida.  
Transporte externo.

**Aplicaciones de las TIC en la gestión de almacén:**

Operaciones básicas en el manejo del ordenador.  
Aplicaciones informáticas (hojas de cálculo, procesadores de texto y aplicaciones específicas)  
Transmisión de la información: redes de comunicación y correo.

## **7 TEMPORALIZACIÓN**

### **7.1 UNIDADES DE TRABAJO (CONTENIDOS FORMATIVOS/CRITERIOS DE EVALUACIÓN).**

#### **UNIDAD TRABAJO N.º 1: El almacén.**

**COMPETENCIAS PROFESIONALES:**

Aprovisionar y almacenar materias primas y auxiliares, atendiendo a las características del producto.

**OBJETIVOS:**

- a) Identificar y seleccionar materias primas y auxiliares, describiendo sus características y propiedades para su aprovisionamiento.
- b) Verificar y clasificar materias primas y auxiliares, analizando la documentación asociada para su almacenamiento.
- c) Interpretar y describir fichas técnicas de fabricación, relacionándolas con las características del producto final para su diseño o modificación.
- d) Reconocer y manipular los elementos de control de los equipos, relacionándolos con las variables del proceso para regularlos y/ o programarlos.
- k) Identificar y caracterizar las necesidades de limpieza y desinfección de los equipos e instalaciones, seleccionando los productos y aplicando las técnicas adecuadas para garantizar su higiene.
- l) Identificar las necesidades de mantenimiento de equipos, máquinas e instalaciones, justificando sus exigencias para prepararlos y mantenerlos.
- m) Analizar la documentación asociada a los procesos, relacionándola con la actividad productiva y comercial para su cumplimentación.
- 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.

## **RESULTADOS DE APRENDIZAJE:**

**RA1.** Aprovisiona el almacén y la línea de producción identificando las necesidades y existencias.

### **Criterios de evaluación:**

- a) Se han definido los tipos de stock y sus variables.
- b) Se han identificado los diferentes tipos de inventario
- c) Se han efectuado los pedidos en cantidad, calidad y plazos.
- d) Se han caracterizado los medios de transporte interno.
- e) Se han determinado las necesidades de suministros de géneros, indicando las cantidades.

## **CONTENIDOS**

- Documentación técnica relacionada con el aprovisionamiento.
- Tipos de stock.
- Control de existencias. Inventario y sus tipos.
- Transporte interno.

## **ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE**

AEA1.- Explicación a través de mapa conceptual del tema.

AEA2. Realización de casos prácticos para aplicar los conceptos aprendidos.

## **ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN**

AE1. Control escrito, oral y/o práctico para comprobar el grado de asimilación de los distintos tipos de contenidos

AE2 Prueba práctica 1. Realización de hoja de pedidos.

Los controles a realizar en este módulo se harán por unidad de trabajo o en un mismo control se pueden evaluar contenidos de más de una unidad.

## **UNIDAD TRABAJO N.º 2: Aprovisionamiento del almacén.**

### **COMPETENCIAS PROFESIONALES:**

Aprovisionar y almacenar materias primas y auxiliares, atendiendo a las características del producto.

### **OBJETIVOS:**

- a) Identificar y seleccionar materias primas y auxiliares, describiendo sus características y propiedades para su aprovisionamiento.
- b) Verificar y clasificar materias primas y auxiliares, analizando la documentación asociada para su almacenamiento.
- c) Analizar la documentación asociada a los procesos, relacionándola con la actividad productiva y comercial para su cumplimentación.
- d) 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.
- e) 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.

## **RESULTADOS DE APRENDIZAJE:**

**RA1.** Aprovisiona el almacén y la línea de producción identificando las necesidades y existencias.

### **Criterios de evaluación:**

- a) Se han definido los tipos de stock y sus variables.
- b) Se han identificado los diferentes tipos de inventario
- c) Se han efectuado los pedidos en cantidad, calidad y plazos.
- d) Se han determinado las necesidades de suministros de géneros, indicando las cantidades.
- e) Se ha valorado la relevancia del control de almacén en el proceso productivo.

### **CONTENIDOS**

- Documentación técnica relacionada con el aprovisionamiento.
- Tipos de stock.
- Control de existencias. Inventario y sus tipos.
- Transporte interno.

### **ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE**

AEA1.- Explicación a través de mapa conceptual del tema.

AEA2. Realización de casos prácticos para aplicar los conceptos aprendidos.

### **ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN**

AE1. Control escrito, oral y/o práctico para comprobar el grado de asimilación de los distintos tipos de contenidos.

AE2 Prueba práctica 1 (Aprovisionamiento) Realización de stock en el almacén.

## **UNIDAD DE TRABAJO N.º 3: Recepción de mercancía.**

### **COMPETENCIAS PROFESIONALES:**

Aprovisionar y almacenar materias primas y auxiliares, atendiendo a las características del producto.

### **OBJETIVOS:**

- a) Verificar y clasificar materias primas y auxiliares, analizando la documentación asociada para su almacenamiento.
- b) Reconocer y manipular los elementos de control de los equipos, relacionándolos con las variables del proceso para regularlos y/ o programarlos.
- c) Identificar y caracterizar las necesidades de limpieza y desinfección de los equipos e instalaciones, seleccionando los productos y aplicando las técnicas adecuadas para garantizar su higiene.
- d) Identificar las necesidades de mantenimiento de equipos, máquinas e instalaciones, justificando sus exigencias para prepararlos y mantenerlos.
- e) Analizar la documentación asociada a los procesos, relacionándola con la actividad productiva y comercial para su cumplimentación.
- f) 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.
- g) 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.
- h) 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.

## **RESULTADOS DE APRENDIZAJE:**

RA2. Recepcionar las materias primas y auxiliares describiendo la documentación asociada y los requerimientos de transporte.

### **Criterios de evaluación:**

- a) Se ha identificado la documentación que acompaña a las mercancías.
- b) Se han determinado los métodos de apreciación, medida y cálculo de cantidades.
- c) Se han descrito los sistemas de protección de las mercancías.
- d) Se han identificado las alteraciones que pueden sufrir las mercancías en el transporte.
- e) Se han caracterizado los distintos medios de transporte externo.
- f) Se ha determinado la composición del lote en la recepción de las mercancías.
- g) Se ha comprobado que la mercancía recepcionada se corresponde con la solicitada.

## **CONTENIDOS**

- Operaciones y comprobaciones generales.
- Organización de la recepción.
- Medición y pesaje de cantidades.
- Documentación de entrada.

## **ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE**

AEA1.- Explicación a través de mapa conceptual de los contenidos

AEA2. Realización de casos prácticos para aplicar los conceptos aprendidos.

## **ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN**

AE1. Control escrito, oral y/o práctico para comprobar el grado de asimilación de los distintos tipos de contenidos.

AE2. Tarea 1. Realización de documentación de entrada y control sobre la materia prima que se va a recibir.

## **UNIDAD DE TRABAJO N.º 4: Almacenamiento.**

### **COMPETENCIAS PROFESIONALES:**

Almacenar productos acabados realizando el control de existencias y verificando su expedición.

### **OBJETIVOS:**

- a) Identificar y seleccionar materias primas y auxiliares, describiendo sus características y propiedades para su aprovisionamiento.
- b) Verificar y clasificar materias primas y auxiliares, analizando la documentación asociada para su almacenamiento.
- c) Interpretar y describir fichas técnicas de fabricación, relacionándolas con las características del producto final para su diseño o modificación.
- d) Reconocer y manipular los elementos de control de los equipos, relacionándolos con las variables del proceso para regularlos y/ o programarlos.
- e) Identificar y caracterizar las necesidades de limpieza y desinfección de los equipos e instalaciones, seleccionando los productos y aplicando las técnicas adecuadas para garantizar su higiene.
- f) Identificar las necesidades de mantenimiento de equipos, máquinas e instalaciones, justificando sus exigencias para prepararlos y mantenerlos.
- g) Analizar la documentación asociada a los procesos, relacionándola con la actividad productiva y comercial para su cumplimentación.

h) 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.

i) 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.

j) 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.

### **RESULTADOS DE APRENDIZAJE:**

RA3. Almacena las mercancías seleccionando los procedimientos y técnicas en función de sus características.

#### **Criterios de evaluación:**

a) Se han descrito y aplicado los criterios de clasificación de mercancías.

b) Se han interpretado los sistemas de codificación.

c) Se han identificado los sistemas de almacenamiento.

d) Se han descrito las características de los equipos de carga, descarga, transporte y manipulación interna.

e) Se ha justificado la ubicación de las mercancías en el almacén.

f) Se han identificado las condiciones de operatividad (orden, limpieza, temperatura, humedad y otras) del almacén.

g) Se han determinado las normas de seguridad del almacén.

### **CONTENIDOS**

- Sistemas de almacenaje y tipos de almacén.
- Clasificación y codificación de mercancías.
- Ubicación de mercancías y señalización.
- Condiciones generales de conservación.
- Documentación de gestión del almacén.

### **ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE**

AEA1.- Explicación a través de mapa conceptual de los contenidos.

AEA2. Realización de casos prácticos para aplicar los conceptos aprendidos.

### **ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN**

AE1. Control escrito, oral y/o práctico para comprobar el grado de asimilación de los distintos tipos de contenidos

AE2. Caso práctico: Ejercicio del método ABC y representación gráfica de salida-stock almacenado. (Clasificación de mercancía).

## **UNIDAD DE TRABAJO N.º 5: Expedición de mercancías.**

### **COMPETENCIAS PROFESIONALES:**

a), h), j), m), n), ñ), o) y s)

### **OBJETIVOS:**

a) Identificar y seleccionar materias primas y auxiliares, describiendo sus características y propiedades para su aprovisionamiento.

b) Verificar y clasificar materias primas y auxiliares, analizando la documentación asociada para su almacenamiento.

- c) Interpretar y describir fichas técnicas de fabricación, relacionándolas con las características del producto final para su diseño o modificación.
- d) Reconocer y manipular los elementos de control de los equipos, relacionándolos con las variables del proceso para regularlos y/ o programarlos.
- e) Identificar y caracterizar las necesidades de limpieza y desinfección de los equipos e instalaciones, seleccionando los productos y aplicando las técnicas adecuadas para garantizar su higiene.
- f) Identificar las necesidades de mantenimiento de equipos, máquinas e instalaciones, justificando sus exigencias para prepararlos y mantenerlos.
- g) Analizar la documentación asociada a los procesos, relacionándola con la actividad productiva y comercial para su cumplimentación.
- h) 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.
- i) 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.
- j) 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.

#### **RESULTADOS DE APRENDIZAJE:**

RA4.Expide los productos justificando las condiciones de transporte y conservación.

#### **Criterios de evaluación:**

- a) Se ha cumplimentado la documentación relacionada con la expedición.
- b) Se ha registrado la salida de existencias actualizando el stock.
- c) Se han seleccionado las condiciones apropiadas para los distintos productos a expedir.
- d) Se ha determinado la composición del lote y su protección.
- e) Se han mantenido el orden y limpieza en la zona de expedición.
- f) Se han identificado las características de los medios de transporte para garantizar la calidad y seguridad alimentaria.

#### **CONTENIDOS**

- Operaciones y comprobaciones generales.
- Organización de la expedición. Procedimientos operativos.
- Embalajes y etiquetas de productos alimentarios a expedir. Información logístico-comercial y ambiental.
- Documentación de salida. Características y preparación de la documentación.
- Transporte externo. Tipos. Características. Normativa e identificación.

#### **ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE**

AEA1.- Explicación a través de mapa conceptual del tema.

AEA2. Realización de casos prácticos para aplicar los conceptos aprendidos.

#### **ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN**

AE1. Control escrito, oral y/o práctico para comprobar el grado de asimilación de los distintos tipos de contenidos.

AE2. Caso práctico: Rellenar todos los datos del albarán y realizar el registro de salida de los productos suministrados por la empresa.

### **UNIDAD DE TRABAJO N.º 6: Aplicación de las TIC en la gestión de almacén.**

#### **COMPETENCIAS PROFESIONALES:**

a), h), j), m), n), ñ), o) y s)

## **OBJETIVOS:**

- a) Reconocer y manipular los elementos de control de los equipos, relacionándolos con las variables del proceso para regularlos y/ o programarlos.
- b) Identificar las necesidades de mantenimiento de equipos, máquinas e instalaciones, justificando sus exigencias para prepararlos y mantenerlos.
- c) Analizar la documentación asociada a los procesos, relacionándola con la actividad productiva y comercial para su cumplimentación.
- d) 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.

## **RESULTADOS DE APRENDIZAJE:**

RA5. Maneja las aplicaciones informáticas valorando su utilidad en el control de almacén.

### **Criterios de evaluación:**

- a) Se han caracterizado las aplicaciones informáticas.
- b) Se han identificado los parámetros iniciales de la aplicación según los datos propuestos.
- c) Se han modificado los archivos de productos, proveedores y clientes realizando altas y bajas.
- d) Se han registrado las entradas y salidas de existencias, actualizando los archivos correspondientes.
- e) Se han elaborado, archivado e impreso documentos de control de almacén.
- f) Se han elaborado, archivado e impreso el inventario de existencias.

## **CONTENIDOS**

- Operaciones básicas en el manejo del ordenador. Procedimiento operativo. Requerimientos básicos.
- Aplicaciones informáticas (hojas de cálculo, procesadores de texto y aplicaciones específicas). Características. Manejo. Supuestos prácticos de simulación.
- Transmisión de la información: Redes de comunicación y correo electrónico. Requerimientos básicos. Envío de archivos. Protección de la información. Vulnerabilidades.

## **ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE**

AEA1. Explicación a través de mapa conceptual del tema.

AEA2. Realización de casos prácticos para aplicar los conceptos aprendidos.

## **ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN**

AE1. Control escrito, oral y/o práctico para comprobar el grado de asimilación de los distintos tipos de contenidos.

AE2. Trabajo de investigación sobre las TIC en las gestiones de almacén y transporte de mercancías y manejos de equipo.

## **7.2 TEMPORALIZACIÓN DE LAS UNIDADES DE TRABAJO, HORAS PREVISTAS Y TRIMESTRES**

Este módulo tiene una duración de 61 horas anuales, que se repartirán en 2 sesiones semanales.

**PRIMERA EVALUACIÓN. - DEL 13 DE SEPTIEMBRE AL 22 DE DICIEMBRE 2024 (26 sesiones)**



| BLOQUE   | UNIDAD DE TRABAJO | TÍTULO                        | HORAS PREVISTAS |
|--|-------------------|-------------------------------|-----------------|
|  |                   | Presentación del módulo       | 1               |
| I  | 1                 | El almacén                    | 9               |
| I  | 2                 | Aprovisionamiento del almacén | 13              |
| <b>HORAS DEDICADAS A PRUEBAS DE EVALUACIÓN</b> |                   |                               | <b>3</b>        |
| <b>TOTAL HORAS PREVISTAS</b>                   |                   |                               | <b>26</b>       |

**SEGUNDA EVALUACIÓN.- DEL 8 DE ENERO AL 15 DE MARZO 2025 (19 sesiones)**

| BLOQUE   | UNIDAD DE TRABAJO | TÍTULO                  | HORAS PREVISTAS |
|--|-------------------|-------------------------|-----------------|
| II   | 3                 | Recepción de mercancías | 8               |
| II   | 4                 | Almacenamiento          | 8               |
| <b>HORAS DEDICADAS A PRUEBAS DE EVALUACIÓN</b> |                   |                         | <b>3</b>        |
| <b>TOTAL HORAS PREVISTAS</b>                   |                   |                         | <b>19</b>       |

**TERCERA EVALUACIÓN. - DEL 1 DE ABRIL AL 31 DE MAYO 2025 (16 sesiones)**

| BLOQUE   | UNIDAD DE TRABAJO | TÍTULO  | HORAS PREVISTAS |
|--|-------------------|---|-----------------|
| III  | 5                 | Expedición de mercancías                        | 6               |
| III  | 6                 | Aplicación de las TIC en la gestión del almacén | 6               |
| <b>HORAS DEDICADAS A PRUEBAS DE EVALUACIÓN</b> |                   |   | <b>4</b>        |
| <b>TOTAL HORAS PREVISTAS</b>                   |                   |   | <b>16</b>       |

**SEGUNDA EVALUACIÓN ORDINARIA DEL 1 DE JUNIO AL 19 DE JUNIO 2025**

\*EVALUACIÓN POR DETERMINAR

Durante este periodo se realizarán actividades de repaso y refuerzo de contenidos. Así como actividades de recuperación y pruebas de evaluación.

**7.3 REFERENTE A LA FORMACIÓN DUAL**

Durante el segundo trimestre está programada la realización de la parte DUAL del módulo en la empresa convenida para tal fin. El grupo clase se dividirá en dos turnos. El primer grupo realizará dicho periodo del 9 al 31 de enero y el segundo grupo del 3 al 26 de febrero; constituyendo un total de 17 días lectivos cada grupo.

Las actividades planteadas para realizar en la empresa corresponden al 10% de los RA del módulo.

**8- METODOLOGÍA/CRITERIOS METODOLÓGICOS.**

## 8.1 Metodología específica

La aplicación de una estrategia metodológica en el desarrollo curricular es el elemento básico de todo proceso de enseñanza-aprendizaje. Por tanto, la forma de organizar el aprendizaje de los contenidos será determinante para lograr que los alumnos y alumnas aprendan y comprendan significativamente los contenidos de la formación profesional específica, y por tanto consigan desarrollar las capacidades profesionales.

Para ello señalaremos tres orientaciones sobre la forma de organizar el aprendizaje de los contenidos:

- Los aprendizajes de formación profesional, y en particular de las formaciones específicas, deben articularse fundamentalmente en torno a los procedimientos que tomen con referencia los procesos y métodos de producción o de prestación de servicios a los que remiten las realizaciones y el dominio profesional expresados en las unidades de competencias del perfil profesional.
- Para que el aprendizaje sea eficaz, debe establecerse una secuencia precisa entre todos los contenidos que se incluyen en el periodo de aprendizaje del módulo profesional.
- La teoría y la práctica, como elementos inseparables del lenguaje tecnológico y del proceso de enseñanza-aprendizaje, que se integran en los elementos curriculares de cada módulo, debe integrarse también en el desarrollo del currículo que realicen los profesores y en la programación del proceso educativo adoptado en el aula.

La propuesta metodológica debe ser una secuencia ordenada de todas aquellas **actividades** y aquellos **recursos** que utiliza el profesor en la práctica educativa. Debe tener ordenación y flexibilidad para adaptarse a cada circunstancia específica. Antes de describir las actividades referidas, dentro de la propuesta metodológica hay que considerar la organización de espacios, tiempos y agrupamientos.

- El análisis de la organización del espacio del aula. Nos permitirá aprovechar los máximos recursos de espacio que el centro nos ofrece. Analizando las posibilidades de trabajo individual, en grupo pequeño, grupo de clase... y las diferentes posibilidades de configuración del espacio del aula: mobiliario y zonas de trabajo; así como hacer constar donde realizaremos las actividades.
- El estudio de la temporalización. Ajustar la actividad de enseñanza-aprendizaje al tiempo disponible es el objetivo que se perseguirá al estudiar este elemento de la propuesta educativa. Ante la variedad existente en cada grupo de alumnos, se tiene que posibilitar la realización de la actividad, sin encorsetarla, por lo que este elemento debe enfocarse teniendo en cuenta que sólo es indicativo y con carácter de flexibilidad. Debe haber un equilibrio entre las tareas individuales y de grupo. También es importante, adecuar la duración a la etapa evolutiva del alumnado, ya que esta determina el tiempo de atención de los mismos.
- La realización de los agrupamientos. Según constata las investigaciones en Psicología Educativa, se ha puesto de manifiesto que la interacción entre el alumnado constituye un factor muy importante, ya que favorece el desarrollo de la socialización, tienen efectos positivos en el desarrollo intelectual e incrementa la motivación. Por esto se aboga por un enfoque de organización del aula en forma de grupos cooperativos en función de los objetivos que pretendamos conseguir y con la actividad de enseñanza-aprendizaje a realizar, indicándose las técnicas de dinámica de grupo que vamos a utilizar en el desarrollo de la actividad.

La flexibilidad dependerá del número de alumnos que forman los grupos, el espacio que ocupan y la modalidad de trabajo.

- **Gran grupo o Grupo Clase:** Para exposiciones orales, gráficas o documentales y puede tener un carácter propositivo (presentación inicial de un tema) o conclusivo (síntesis final y conclusiones de un tema). Se utilizarán estos agrupamientos tanto para las clases en el aula polivalente como para el taller cuando se den explicaciones de los contenidos a desarrollar para llevar a cabo las actividades.
- **Equipos de trabajo o Pequeño Grupo:** Requieren el empleo de estrategias de indagación, se vinculan, normalmente, al tratamiento de los procedimientos y actitudes. Gracias a ellos pueden ser realizados proyectos de trabajo cooperativo en equipo y trabajo monitorizado (NEAE), tanto en aula como en taller.
- **Trabajo individual:** Se aplica también a la realización de tareas de indagación, permitiendo por tanto la reflexión personal, el trabajo autónomo, la adquisición de automatismos, el planteamiento y la resolución de problemas y la adquisición de experiencias en la búsqueda y consulta autónoma de información. Tanto en clase como en el taller.

Se potenciará la investigación y el uso de las TIC (proyecciones, cañón, vídeos, uso de internet, etc.). Para ello, consideramos como un instrumento metodológico de vital importancia la utilización para la exposición de los diferentes contenidos la siguiente metodología:

- Método expositivo, también conocidas como clases magistrales.
- Método demostrativo, en el que se combina la exposición del profesor con la participación de los alumno/as implicando a los participantes en la dirección de la clase.
- Método interrogativo, en el que se establece una dinámica de trabajo donde el profesor adquiere un rol de analista animador más que de transmisor de conocimiento.
- Método por descubrimiento, que consiste en conducir al alumno/a para encontrar él mismo la respuesta o solución objeto del aprendizaje.
- Conocimiento claro por parte del formador de los objetivos que quiere conseguir con el grupo.

## **8.2 Las actividades de enseñanza-aprendizaje de la propuesta metodológica.**

Son la manera activa y ordenada de llevar a cabo las propuestas metodológicas o experiencias de aprendizaje.

Las actividades que se van a realizar a lo largo de las distintas unidades de trabajo son variadas y trabajarán los diferentes contenidos del módulo con un carácter interdisciplinar.

En el aula podemos distinguir varios tipos de actividades atendiendo al papel que desempeñan en el desarrollo didáctico:

- Actividades de presentación-motivación, que introducen a los alumnos en el tema que se aborda en la unidad didáctica.
- Actividades de evaluación de los conocimientos previos. Son las que realizamos para obtener información acerca de qué saben y que procedimientos, destrezas y habilidades tienen desarrolladas el alumnado sobre un tema concreto.

- Actividades de desarrollo de los contenidos. Son las que permite al alumnado la adquisición de nuevos contenidos.
- Actividades de consolidación. En las cuales los alumnos contrastan las nuevas ideas con las previas y aplican los nuevos aprendizajes.
- Actividades de síntesis-resumen. Son aquellas que permiten al alumnado establecer la relación entre los distintos contenidos aprendidos, así como contrastarlos con los que él tenía.
- Actividades de recuperación. Son las que se programan para el alumnado que no haya alcanzado los conocimientos trabajados.
- Actividades de ampliación. Son las que permiten continuar construyendo conocimientos al alumnado que ha realizado de manera satisfactoria las actividades de desarrollo propuestas, y también las que no son imprescindibles en el proceso.
- Actividades de evaluación. Son las actividades dirigidas a la evaluación formativa y sumativa que no estuvieron cubiertas por las actividades de aprendizaje de los tipos anteriores.
- Actividades complementarias y extraescolares. Las actividades complementarias se realizan dentro del horario lectivo y complementan la actividad habitual del aula y pueden tener lugar dentro o fuera del Centro Educativo y están incluidas en la P.G.A. al inicio del curso y son aprobadas por el Consejo Escolar del Centro.
- Las actividades extraescolares se realizan fuera del horario lectivo y tendrán carácter voluntario para el alumnado.

### **8.3 Recursos didácticos**

Quando programamos las actividades de enseñanza-aprendizaje debemos tener en cuenta qué materiales y equipos serán los más adecuados para transmitir los contenidos y alcanzar los objetivos que pretendemos, ya que los recursos didácticos son los que vehiculizan en la práctica la actividad. Serán variados, versátiles y adecuados a las competencias profesionales que el alumnado debe desarrollar.

Podrán ser propios del centro y como recursos generales: el libro de texto, los libros disponibles en la biblioteca del centro, los diferentes medios audiovisuales y las nuevas tecnologías de la información y la comunicación (destacando el uso de internet); y como recursos específicos para el módulo todos los propios del aula taller de cocina, así como el temario propio realizado para impartir las clases.

Los recursos van a ser el conjunto de elementos que elegidos de manera eficaz y reflexiva nos van a servir para realizar satisfactoriamente el conjunto de actividades que se van a ir desarrollando en nuestra programación docente.

En este punto disponemos tanto de los recursos que pertenecen al Centro Educativo, y que en calidad de préstamo se le pueden ceder al alumnado, como de los que pertenecen al Departamento y al Aula.

#### A) Recursos didácticos materiales:

- Libro de texto.
- Según el tema a tratar se recomendará el manejo de textos concretos, artículos o revistas científicas.
- Por otra parte, se estará alerta para identificar cualquier material que se presente y sea susceptible de ser utilizado con aprovechamiento.

#### B) Recursos audiovisuales:

- Pizarra digital.

- Presentaciones multimedia PowerPoint facilitadas de cada unidad didáctica en los recursos del profesor de nuestro manual.
  - Retroproyector.
- C) Ambientales:
- Estructurales o propios del ámbito escolar: aulas de informática, audiovisuales, aulas de talleres, biblioteca.
- D) Recursos didácticos informáticos:
- Aula de informática con ordenadores conectados a Internet.
  - Páginas web relacionadas con los contenidos.

## **9- ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD.**

Tal como queda expresado en la Orden EDU/849/2010, de 18 de marzo, por la que se regula la ordenación de la educación del alumnado con necesidad de apoyo educativo, se plantearán medidas de adaptaciones curriculares no significativas. La normativa permite adaptar los elementos de acceso al currículo, pero no el currículo en sí, por lo que los objetivos que han de alcanzar estos alumnos serán los mismos que el resto de alumnos.

## **10- EVALUACIÓN**

### **10.1 CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

La evaluación del módulo será continuada, es decir, a lo largo de todo el proceso, lo que requiere la asistencia regular a clase y la realización de las actividades programadas en el módulo. Para la superación de cada unidad temática deberá conseguir una puntuación positiva en los apartados y porcentajes anteriormente referenciados.

El módulo se calificará de 1 a 10. Se considera la puntuación de 5 siempre que el alumno adquiera todos los contenidos mínimos marcados para el Módulo; por debajo de 5 cuando no los haya adquirido y por encima según el grado de consecución alcanzado en el total de los contenidos desarrollados anteriormente.

La calificación medirá el trabajo teórico-práctico del alumno en el aula.

Se deberán alcanzar los contenidos mínimos establecidos y se evaluará teniendo en cuenta los criterios de evaluación también señalados en esta programación.

Para realizar la media es necesario que todos los trabajos, pruebas y actividades estén calificados con un cinco como mínimo.

No presentarse (salvo justificadamente) a una prueba escrita será considerado como no presentado y se valorará con uno, computándose dicha nota a la suma final de todas las notas obtenidas en cada una de las actividades de aprendizaje de la evaluación correspondiente. En caso de justificar la falta de asistencia a dicha prueba, el alumno tendrá la opción de presentarse a la recuperación correspondiente.

### **10.2 EVALUACIÓN FORMAL DUAL**

Según lo establecido en la orden EFD/659/2024, de 25 de junio, la evaluación de los resultados de aprendizaje que se incluyan total o parcialmente en el periodo de formación en empresa u organismo equiparado será coordinada entre todos los actores implicados y se ajustará a lo específicamente establecido en el artículo 163 del Real Decreto

659/2023, de 18 de julio. En todo caso, la decisión final sobre la evaluación y calificación de cada módulo profesional será responsabilidad última de la docente, tomando como referencia la globalidad del módulo. En caso de que se produjera una discrepancia entre el criterio de la docente y la empresa u organismo equiparado determinante para la superación o no del módulo y, en su caso, del ciclo, se dará traslado al departamento de familia profesional que, de manera colegiada, resolverá en un sentido u otro.

El tutor de empresa emitirá un informe motivado e individualizado del periodo de formación en empresa, de acuerdo con el modelo del anexo IV-B, que formará parte del expediente de evaluación del alumnado.

El equipo docente podrá adoptar la decisión de que un o una estudiante no se incorpore al periodo de formación en empresa u organismo equiparado durante el primer curso, cuando la trayectoria del o de la estudiante sea incompatible con el aprovechamiento del periodo de formación en empresa. En tal circunstancia, dicho alumnado desarrollará el primer curso completo en el centro educativo y realizará, durante dicho periodo, actividades complementarias y/o de refuerzo de los resultados de aprendizaje no vinculados a la empresa. Será evaluado del módulo y la calificación será provisional hasta que no desarrolle el periodo en 2.º curso, con los resultados de aprendizaje de 1.º y 2.º

### **10.3 CRITERIOS DE CALIFICACIÓN**

En cuanto a los **criterios de calificación**, se tendrá en cuenta para superar el módulo:

70% módulo teórico y 30% ejercicios prácticos realizados en clase, así como las actividades

Tendremos en cuenta los siguiente:

Cada actividad de aprendizaje será calificada individualmente para comprobar el grado de consecución de los objetivos específicos de cada unidad de trabajo. La puntuación será de 1 a 10.

Se consideran positivas las calificaciones iguales o superiores a cinco.

### **10.4 RECUPERACIÓN DEL MÓDULO**

Para aquellos alumnos que, en cualquiera de los ejercicios teóricos o prácticos, actividades evaluables previstas en cada unidad de trabajo o de la totalidad de la misma, o de cualquier evaluación parcial que no alcancen una calificación positiva, el profesor responsable del módulo correspondiente arbitrará las medidas de recuperación adecuadas.

El alumnado que no supere las pruebas de evaluación de cada unidad de trabajo, tendrá que realizar las pruebas de recuperación.

En el examen de recuperación la nota máxima que podrá obtener será una calificación igual a 5.

Tras las respectivas evaluaciones, el alumnado tendrá la posibilidad de recuperar las unidades no superadas, o aquellas a las no haya podido presentarse, teniendo una última oportunidad en la evaluación extraordinaria de junio.

De otra parte indicar que el alumnado que utilice cualquier material fraudulento relacionado con la prueba de evaluación, o porte aparatos electrónicos no permitidos (ya sean de audición, audiovisuales, de telefonía móviles, etc.) tendrá una calificación numérica de 0 puntos en la prueba, con independencia de las responsabilidades disciplinarias a que haya lugar. Igualmente, y con las mismas consecuencias que en caso anterior, el profesorado podrá excluir de una prueba de evaluación al alumnado que esté alterando el desarrollo normal del proceso evaluador”

## **10.5 PÉRDIDA DE LA EVALUACIÓN CONTÍNUA**

La evaluación del módulo será de carácter continuo. La superación del 20% de las faltas de asistencia del total de horas lectivas del módulo en el curso escolar, supone la pérdida de la evaluación continua, que conlleva la pérdida del derecho a la evaluación de exámenes parciales.

El alumnado, sin embargo, a partir de ese instante, tiene derecho a asistir a las clases teóricas, la convocatoria ordinaria y extraordinaria del módulo, y a criterios del profesor se le podrá respetar lo superado hasta el momento.

## **11- ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES Y COMPLEMENTARIAS.**

Al ser este un curso impartido por la tarde, se nos complica el poder hacer visitas extraescolares ya que las pastelerías y panaderías en nuestra ciudad suelen trabajar por las mañanas.

### **11.1 SEGUIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN.**

Dada la flexibilidad que caracteriza toda programación, ésta sufrirá a lo largo del curso académico las modificaciones que se estimen oportunas.

## **12- BIBLIOGRAFÍA RECOMENDADA.**

- Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria. Editorial Paraninfo.

## **13- ANEXO EVALUACIÓN DE LA FORMACIÓN DUAL**

Durante el segundo trimestre está programada la realización de la parte DUAL del módulo en la empresa convenida para tal fin. El grupo clase se dividirá en dos turnos. El primer grupo realizará dicho periodo del 9 al 31 de enero y el segundo grupo del 3 al 26 de febrero; constituyendo un total de 17 días lectivos cada grupo.

Las actividades planteadas para realizar en la empresa se corresponderán a un 10% de los R.A. del módulo.

**PROGRAMA DE FORMACIÓN - MÓDULOS PROFESIONALES DEL CICLO FORMATIVO  
RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN. DUALIZACIÓN**





|   |   |   |   |  |  |  |  |
|---|---|---|---|--|--|--|--|
| <p>Actividad 1:<br/>Identificar y seleccionar materias primas y auxiliares, describiendo sus características y propiedades para su aprovisionamiento.</p>   | x |   |   |  |  |  |  |
| <p>Actividad 2:<br/>Identificar y caracterizar las necesidades de limpieza y desinfección de los equipos e instalaciones, seleccionando los productos y aplicando las técnicas adecuadas para garantizar su higiene.</p>    | x | x |   |  |  |  |  |
| <p>Actividad 3:<br/>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.</p> | x | x | x |  |  |  |  |

# PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA



## **MÓDULO: SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**

|                     |                                |
|---------------------|--------------------------------|
| <b>DEPARTAMENTO</b> | <b>INDUSTRIAS ALIMENTARIAS</b> |
| <b>PROFESORA</b>    | <b>SORAYA LAYACHI MOHAMED</b>  |

**NIVELES**

**1º Curso C.F.G.M. Panadería, repostería y  
confitería**

**CURSO ACADÉMICO  
202-2025**

**CÓDIGO: 0031**

➤ **Introducción:**

Esta programación es el resultado del análisis de todos los aspectos académicos y profesionales del Módulo 0031, SEGURIDAD E HIGIENE, que se cursa en el Ciclo Formativo de Grado Medio de técnico en Panadería, Repostería y confitería dentro de la etapa de Formación Profesional.

➤ **Marco Legal:**

Esta programación se rige por el marco legal que se detalla a continuación:

- LOMCE. Ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre, para la mejora de la calidad educativa.
- LOE. Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.
- La Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional
- REAL DECRETO 1399/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en panadería, repostería y confitería y se fijan sus enseñanzas mínimas.
- Orden ESD/3389/2008, de 3 de noviembre, por la que se establece el currículo del ciclo formativo de Grado Medio correspondiente al título de técnico en panadería, repostería y confitería.

**Perfil profesional:**

➤ **Competencia general del ciclo.**

La competencia general de este título consiste 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.

➤ **Competencia profesional.**

- a) Aprovisionar y almacenar materias primas y auxiliares, atendiendo a las características del producto.
- b) Diseñar y modificar las fichas técnicas de fabricación de acuerdo con la demanda del mercado.
- c) Regular los equipos y sistemas de producción en función de los requerimientos del proceso productivo.
- d) Elaborar productos de panadería, pastelería, repostería y confitería, controlando las operaciones según el manual de procedimientos.
- e) Elaborar postres de restauración emplatados y listos para su consumo, haciendo uso de las técnicas culinarias.
- f) Componer, acabar y presentar los productos elaborados, aplicando técnicas decorativas e innovadoras.
- g) Envasar, etiquetar y embalar los productos elaborados, asegurando su integridad durante la distribución y comercialización.
- h) Almacenar productos acabados realizando el control de existencias y verificando su expedición.
- i) Verificar la calidad de los productos elaborados, realizando controles básicos y registrando los resultados.
- j) Preparar y mantener los equipos e instalaciones garantizando el funcionamiento e higiene en condiciones de calidad, seguridad y eficiencia.
- k) Cumplimentar los registros y partes de incidencia, utilizando los procedimientos de calidad.
- l) Publicitar y promocionar los productos elaborados haciendo uso de las técnicas de comercialización y marketing.
- m) Garantizar la trazabilidad y salubridad de los productos elaborados aplicando la normativa de seguridad alimentaria.
- n) Garantizar la protección ambiental utilizando eficientemente los recursos y recogiendo los residuos de manera selectiva
- ñ) Cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales, de acuerdo con lo establecido en el proceso de elaboración del producto.

- o) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia manteniendo relaciones fluidas con los miembros de su equipo de trabajo, teniendo en cuenta su posición dentro de la organización de la empresa.
- p) Mantener una actitud profesional de innovación en la creación de nuevos productos y mejora de procesos y técnicas de comercialización
- q) Cumplir con los objetivos de la producción, colaborando con el equipo de trabajo y actuando conforme a los principios de responsabilidad y tolerancia.
- r) Adaptarse a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones laborales, originados por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos.
- s) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.
- t) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de las relaciones laborales, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.
- u) Gestionar su carrera profesional analizando las oportunidades de empleo, autoempleo y de aprendizaje.
- v) Crear y gestionar una pequeña empresa, realizando un estudio de viabilidad de productos, de planificación de la producción y de comercialización.
- w) Participar de forma activa en la vida económica, social y cultural, con una actitud crítica y responsable.

### ➤ **Contextualización.**

El Instituto se encuentra ubicado en la Barriada de Villajovita, relativamente alejada del núcleo central de la Ciudad.

La vecindad de esta Barriada es de muy diversos niveles en todos los ámbitos (económico, social, cultural, etc.), así como también existen familias de diferentes religiones.

No obstante, podríamos decir que al igual que el resto de las barriadas del entorno, está compuesta en su mayoría por personas de un nivel económico y socio-cultural medio.

La Barriada de Villajovita dispone de mercado, escuelas, club social y otros servicios (farmacia, iglesia, etc.) que completan lo esencial para un normal desarrollo de vida en ella.

Existen básicamente tres grupos bastante diferenciados de alumnos según su entorno socio-económico familiar:

- Alumnado con familias de muy escasas posibilidades económicas para cubrir las necesidades esenciales (comida, vestido y aseo).
- Alumnado con familias de un nivel económico medio.
- Alumnado con familias de un nivel económico alto.

Basándonos en el análisis realizado anteriormente, podemos decir que existe una cierta correspondencia entre la situación económica y la social, con la salvedad de lo característico de las diferentes religiones y culturas y su influencia en el ámbito social.

Como se ha expresado con anterioridad, se trata de un alumnado de variadas características, causado esto por los diferentes tipos de estudios que se realizan en este Instituto:

- Alumnado de Educación Secundaria Obligatoria (E.S.O.), que presenta unas características propias de un cambio de régimen. Este grupo de alumnos/as se caracteriza por su inseguridad y por las dificultades de una asimilación de responsabilidades, de esfuerzo, constancia y trabajo en equipo. El bajo nivel académico que se observa en gran parte de este alumnado hace que exista bastante dificultad de establecer una línea de acción unificada en el ámbito académico y educacional.
- Alumnado de los Ciclos Formativos y Bachilleres.

- Alumnado Formación Básica que reúnen unas características propias del perfil profesional definitorio de este tipo de estudios.
- Alumnado con desventaja socio-educativa.
- Alumnado de Integración.
- Alumnado de escolarización tardía.

El aula está compuesta por 29 estudiantes matriculados, 18 mujeres y 11 hombres, entre los que se encuentra una única repetidora del curso anterior, a la que le quedan 3 módulos de 1º que recuperar, asistiendo solamente a las horas concretas de esos módulos. También se han vuelto a matricular dos estudiantes que abandonaron el ciclo en distintos momentos del curso pasado. Presentan edades comprendidas entre los 17 y 50 años. El alumnado que cursa este módulo se encuentra, en general, en situación de desempleo, exceptuando algunas personas que compaginan con trabajo fijo (por ejemplo en el ámbito militar) u ocasional, y con la realización de otros cursos ofrecidos, por ejemplo, por el SEPE. La procedencia académica es diversa: titulación de Educación Secundaria Obligatoria y otros títulos de Grado Medio y Superior de la rama de Hostelería y Turismo, concretamente restauración y dirección de cocina.

Existe cierta homogeneidad en el nivel académico, aunque parte del alumnado refiere llevar mucho tiempo sin estudiar, pero demuestran interés en la asimilación y adquisición de contenidos. El clima del aula facilita un ambiente activo y participativo, en el que la inquietud, curiosidad y motivación del alumnado permiten abordar los resultados de aprendizaje recogidos en el currículo.

### ➤ **Objetivos generales del ciclo/Resultados de aprendizaje.**

Los objetivos generales de este ciclo formativo son los siguientes:

- a) Identificar y seleccionar materias primas y auxiliares, describiendo sus características y propiedades para su aprovisionamiento.
- b) Verificar y clasificar materias primas y auxiliares, analizando la documentación asociada para su almacenamiento.
- c) Interpretar y describir fichas técnicas de fabricación, relacionándolas con las características del producto final para su diseño o modificación.
- d) Reconocer y manipular los elementos de control de los equipos, relacionándolos con las variables del proceso para regularlos y/ o programarlos.
- e) Describir y aplicar las operaciones de transformación, relacionándolas con las características de los productos de panadería, pastelería y confitería, para su elaboración.
- f) Identificar las técnicas de emplatao de postres en restauración, relacionándolas con la composición final de producto, para elaborarlos.
- g) Seleccionar y aplicar las elaboraciones complementarias y de decoración, justificando el diseño del producto final para componer y presentar los productos acabados.
- h) Analizar las técnicas de envasado y embalado, reconociendo sus características específicas para envasar y embalar productos elaborados.
- i) Organizar y clasificar los productos acabados, analizando sus requerimientos de conservación y las necesidades de espacios para su almacenaje.
- j) Identificar y medir parámetros de calidad de los productos, describiendo sus condiciones higiénico-sanitarias para verificar su calidad.
- k) Identificar y caracterizar las necesidades de limpieza y desinfección de los equipos e instalaciones, seleccionando los productos y aplicando las técnicas adecuadas para garantizar su higiene.
- l) Identificar las necesidades de mantenimiento de equipos, máquinas e instalaciones, justificando sus exigencias para prepararlos y mantenerlos.
- m) Analizar la documentación asociada a los procesos, relacionándola con la actividad productiva y comercial para su cumplimentación.

- n) Identificar y seleccionar las técnicas publicitarias, valorando su adecuación a los productos y a las características de la empresa para promocionar los productos elaborados.
- ñ) Analizar y aplicar la normativa de seguridad alimentaria, interpretándola y describiendo los factores y situaciones de riesgo para garantizar la salubridad de los productos elaborados.
- o) Identificar los problemas ambientales asociados a su actividad, reconociendo y aplicando los procedimientos y operaciones de recogida selectiva de residuos para garantizar la protección ambiental.
- p) Identificar los riesgos asociados a su actividad profesional, relacionándolos con las medidas de protección, para cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales.
- q) Identificar las oportunidades que ofrece la realidad socio-económica de su zona, analizando las posibilidades de éxito propias y ajenas para mantener un espíritu emprendedor a lo largo de la vida.
- r) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para participar activamente en los grupos de trabajo y conseguir los objetivos de la producción.
- s) Identificar y valorar las oportunidades de aprendizaje y su relación con el mundo laboral, analizando las ofertas y demandas del mercado para mantener el espíritu de actualización e innovación.
- t) Reconocer las oportunidades de negocio, identificando y analizando demandas del mercado para crear y gestionar una pequeña empresa.
- u) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

➤ **Referencia a la unidad de competencia de ciclo / Competencia relacionada con el módulo.**

UC0711\_2 - Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería

➤ **Contenidos básicos del módulo:**

**Limpieza y desinfección de equipos e instalaciones:**

Conceptos y niveles de limpieza.

Legislación y requisitos de limpieza generales de utillaje, equipos e instalaciones.

Tratamientos DDD. Características. Productos utilizados y condiciones de empleo.

Peligros sanitarios asociados a aplicaciones de limpieza y desinfección o desratización y desinsectación inadecuados.

Procesos y productos de limpieza. Características y parámetros de control del nivel de limpieza y desinfección asociados. Peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza y desinfección. Procedimientos para la recogida y retirada de residuos.

**Mantenimiento de Buenas Prácticas Higiénicas:**

Normativa general de higiene aplicable a la actividad.

Alteración y contaminación de los alimentos debido a hábitos inadecuados de los manipuladores.

Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH).

Enfermedades de obligada declaración. Medios de protección de cortes, quemaduras y heridas en el manipulador. Vestimenta de trabajo y sus requisitos de limpieza.

**Aplicación de las Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos:**

Normativa general de manipulación de alimentos.  
Alteración y contaminación de los alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas.  
Peligros sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas.  
Métodos de conservación de los alimentos.  
Alergias e intolerancias alimentarias. Procedimientos de eliminación de los alérgenos.  
Implicaciones. Procedimientos de actuación frente alertas alimentarias.

### **Aplicación de sistemas de autocontrol:**

Gestión de la calidad. Conceptos. Plan de calidad. Manual de calidad. Documentación.  
Medidas de control relacionadas con los peligros sanitarios en la manipulación de los alimentos.  
Pasos previos a los siete principios del sistema de autocontrol APPCC.  
Los siete principios del sistema de autocontrol APPCC.  
Trazabilidad. Seguridad alimentaria. Características, relación y procedimientos de aplicación. Puntos críticos de control, límite crítico, medidas de control y medidas correctivas. Concepto y supuestos prácticos de aplicación.  
Principales normas voluntarias en el sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000: 2005 y otras). Análisis e interpretación.

### **Utilización de recursos eficazmente:**

Impacto ambiental provocado por el uso.  
Concepto de las 3 R-s: Reducción, Reutilización y Reciclado.  
Metodologías para la reducción del consumo de los recursos.  
No conformidades y acciones relacionadas con el consumo de los recursos.

### **Recogida selectiva de residuos:**

Legislación ambiental. Normativa europea, nacional y autonómica.  
Descripción de los residuos generados y sus efectos ambientales.  
Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos.  
Parámetros para el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos.  
No conformidades y acciones correctivas relacionadas con la gestión de residuos. Concepto y aplicaciones prácticas.

#### **➤ Unidades de trabajo (contenidos formativos/criterios de evaluación).**

### **BLOQUE 1: Seguridad e higiene alimentarias. Contaminación de los alimentos.**

#### **U.T. 1: La higiene alimentaria.**

##### **1.- Introducción:**

El alumnado conocerá los conceptos de seguridad e higiene alimentarias, así como los peligros asociados al consumo de alimentos.

##### **2.- Contenidos:**

- 1.- La higiene alimentaria.
  - 1.1. Seguridad e Higiene alimentaria.

1.2. Peligros asociados al consumo de alimentos.

**3.- Criterios de evaluación:**

- Se han reconocido las normas higiénico sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas higiénicas.
- Se han identificado los peligros asociados a los malos hábitos y sus medidas de prevención.

**4.- Actividades de enseñanza y aprendizaje:**

- Ejercicios teóricos – prácticos.

**U.T. 2: La contaminación de los alimentos.**

**1.- Introducción:**

Identificarán cuáles son los agentes causantes de la contaminación alimentaria (agentes físicos, químicos y biológicos) y sabrán detectar cuales son los factores que favorecen el desarrollo de microorganismos en el ámbito laboral. Aprenderán como los métodos de conservación ayudan a evitar problemas de seguridad alimentaria.

**2.- Contenidos:**

- 2.- La contaminación de los alimentos.
- 2.2.- Contaminación por agentes físicos.
- 2.3.- Contaminación por agentes químicos.
- 2.4.- Contaminación por agentes biológicos.
- 2.5.- Factores que favorecen el desarrollo de microorganismos.
- 2.6.- Métodos de conservación.

**3.- Criterios de evaluación:**

- Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas higiénicas.
- Se han identificado los malos hábitos y sus medidas de prevención.
- Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos.
- Se han enumerado las enfermedades de obligada declaración.

**4.- Actividades de enseñanza y aprendizaje:**

- Ejercicios teóricos – prácticos.

**BLOQUE 2: Sistemas de autocontrol y trazabilidad de los productos.**

**U.T. 3: Aplicación de los sistemas de autocontrol.**

**1.- Introducción:**

El alumnado conocerá los sistemas de autocontrol, sus aspectos generales y prerequisites. Estudiarán el plan de APPCC y la trazabilidad.



## **2.- Contenidos:**

3.- Aplicación de los sistemas de autocontrol.

3.1.- Los sistemas de autocontrol.

3.2.- Aspectos generales.

3.3.- Prerrequisitos.

3.4.- El plan de APPCC.

3.5.- La trazabilidad.

## **3.- Criterios de evaluación:**

- Se han reconocido los conceptos generales del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC).
- Se han definido conceptos clave para el control de potenciales peligros sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control y medidas correctivas.
- Se han definido los parámetros asociados al control de los puntos críticos de control.
- Se han cumplimentado los registros asociados al sistema.
- Se ha relacionado la trazabilidad con la seguridad alimentaria.
- Se ha documentado y trazado el origen, las etapas del proceso y el destino del alimento.
- Se han reconocido las principales normas voluntarias implantadas en el sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005 y otras).

## **4.- Actividades de enseñanza y aprendizaje:**

- Ejercicios teóricos – prácticos.

## **BLOQUE 3: Buenas prácticas de higiene personal, manipulación, limpieza, desinfección, mantenimiento. Control de alérgenos.**

### **U.T. 4: Buenas prácticas de higiene personal y manipulación de alimentos.**

#### **1.- Introducción:**

Es importante conocer la importancia del manipulador de alimentos como vehículo de transmisión de enfermedades de transmisión alimentaria y cómo minimizar riesgos derivados de la manipulación.

#### **2.- Contenidos:**

4.- Buenas prácticas de higiene personal y manipulación de alimentos.

4.1.- El manipulador o manipuladora de alimentos.

4.2.- El Plan de formación de manipuladores.

4.3.- La higiene personal.

4.4.- Buenas prácticas en la manipulación de alimentos.

4.5.- Recepción de materias primas.

4.6.- Almacenamiento de alimentos.

4.7.- Procesado de los alimentos.

4.8.- Buenas prácticas en otras operaciones culinarias.

#### **3.- Criterios de evaluación:**

- Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas higiénicas.
- Se han identificado los peligros sanitarios asociados a los malos hábitos y sus medidas de prevención.
- Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos.
- Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos.
- Se han enumerado las enfermedades de obligada declaración.
- Se ha reconocido la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza.
- Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.

#### **4.- Actividades de enseñanza y aprendizaje:**

- Ejercicios teóricos – prácticos.

### **U.T. 5: Buenas prácticas de limpieza, desinfección y mantenimiento de instalaciones, equipos y utensilios.**

#### **1.- Introducción:**

El alumnado estudiará el plan de limpieza y desinfección; la importancia en el mantenimiento de instalaciones, equipos y utensilios; y el plan de control de plagas. Todos estos aspectos son fundamentales para garantizar la seguridad alimentaria de los consumidores.

#### **2.- Contenidos:**

- 5.- Buenas prácticas de limpieza, desinfección y mantenimiento de instalaciones, equipos y utensilios.
  - 5.1.- Plan de limpieza y desinfección.
  - 5.2.- ¿Qué debe higienizarse?.
  - 5.3.- ¿Quién debe llevar a cabo la higienización?.
  - 5.4.- ¿Cuándo se debe limpiar y desinfectar?.
  - 5.5.- ¿Con qué se limpia y desinfecta?.
  - 5.6.- ¿Cómo se realizan los procesos de limpieza y desinfección?.
  - 5.7.- Plan de mantenimiento de instalaciones, equipos y utensilios.
  - 5.8.- Plan de control de plagas.

#### **3.- Criterios de evaluación:**

- Se han identificado los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los equipos, utillaje e instalaciones de manipulación de alimentos.
- Se han evaluado las consecuencias para la inocuidad de los productos y la seguridad de los consumidores de una limpieza/desinfección inadecuada.
- Se han descrito los procedimientos, frecuencias y equipos de limpieza y desinfección.
- Se ha efectuado la limpieza o desinfección con los productos establecidos, asegurando la completa eliminación de éstos.
- Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos.
- Se han reconocido los tratamientos de Desratización, Desinsectación y Desinfección.

- Se han clasificado los productos de limpieza, desinfección y los utilizados para los tratamientos de DDD y sus condiciones de empleo.
- Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos DDD.

#### **4.- Actividades de enseñanza y aprendizaje:**

- Ejercicios teóricos – prácticos.

### **U.T. 6: Buenas prácticas en el control de alérgenos y sustancias que provocan intolerancias.**

#### **1.- Introducción:**

A través de esta UT, el alumno conocerá la importancia de tener en cuenta la existencia de reacciones alérgicas e intolerancias asociadas al consumo de alimentos.

#### **2.- Contenidos:**

- 6.- Buenas prácticas en el control de alérgenos y sustancias que provocan intolerancias.
- 6.1.- Reacciones alérgicas e intolerancias.
- 6.2.- Alergias alimentarias.
- 6.3.- Intolerancias alimentarias.
- 6.4.- El plan de control de alérgenos.

#### **3.- Criterios de evaluación:**

- Se han identificado alergias e intolerancias alimentarias.
- Se ha evitado la posible presencia de trazas de alérgenos en productos libres de los mismos.
- Se han reconocido los procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias.

#### **4.- Actividades de enseñanza y aprendizaje:**

- Ejercicios teóricos – prácticos.

### **BLOQUE 4: Sostenibilidad y protección del medio ambiente. Uso de recursos y gestión de residuos.**

#### **U.T. 7: Buenas prácticas en la utilización de recursos.**

#### **1.- Introducción:**

El alumnado tomará consciencia de la importancia del uso eficiente de los recursos para salvaguardar el medio ambiente, así como modelos de alimentación sostenible.

#### **2.- Contenidos:**

- 7.- Buenas prácticas en la utilización de los recursos.
- 7.1.- El medio ambiente.
- 7.2.- El uso eficiente de los recursos.
- 7.3.- Modelos de alimentación sostenible.

#### **3.- Criterios de evaluación:**

- Se ha relacionado el consumo de cada recurso con el impacto ambiental que provoca.

- Se han definido las ventajas que el concepto de reducción de consumos aporta a la protección ambiental.
- Se han descrito las ventajas ambientales del concepto de reutilización de los recursos.
- Se han reconocido aquellas energías y/o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente.
- Se han caracterizado las diferentes metodologías existentes para el ahorro de energía y el resto de los recursos que se utilizan en la industria alimentaria y de restauración.
- Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con el consumo de los recursos.

#### **4.- Actividades de enseñanza y aprendizaje:**

- Ejercicios teóricos – prácticos

### **U.T. 8: Buenas prácticas en la gestión de los residuos.**

#### **1.- Introducción:**

En esta UT, el alumnado conocerá la tipología de residuos y su clasificación, el plan de gestión de residuos, las buenas prácticas para evitar contaminación cruzada y las buenas prácticas para minimizar el impacto ambiental.

#### **2.- Contenidos:**

8.- Los residuos.

8.2.- Plan de gestión de residuos.

8.3.- Buenas prácticas para minimizar el impacto ambiental.

#### **3.- Criterios de evaluación:**

- Se han identificado y clasificado los distintos tipos de residuos generados de acuerdo a su origen, estado y necesidad de reciclaje, depuración o tratamiento.
- Se han reconocido los efectos ambientales de los residuos contaminantes y otras afecciones originadas en el proceso productivo.
- Se han descrito las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
- Se han reconocido los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos, vertidos o emisiones.
- Se han establecido por orden de importancia las medidas tomadas para la protección ambiental.
- Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con la gestión de los residuos.

#### **4.- Actividades de enseñanza y aprendizaje:**

- Ejercicios teóricos – prácticos

### **Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación**

#### **Resultados de aprendizaje:**

1. Limpia/desinfecta utillaje, equipos e instalaciones, valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos.

**Criterios de evaluación:**

- a) Se han identificado los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los equipos, utillaje e instalaciones de manipulación de alimentos.
- b) Se han evaluado las consecuencias para la inocuidad de los productos y la seguridad de los consumidores de una limpieza/ desinfección inadecuada.
- c) Se han descrito los procedimientos, frecuencias y equipos de limpieza y desinfección (L+D).
- d) Se ha efectuado la limpieza o desinfección con los productos establecidos, asegurando la completa eliminación de éstos.
- e) Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos.
- f) Se han reconocido los tratamientos de Desratización, Desinsectación y Desinfección (DDD).
- g) Se han descrito los procedimientos para la recogida y retirada de los residuos de una unidad de manipulación de alimentos.
- h) Se han clasificado los productos de limpieza, desinfección y los utilizados para los tratamientos de DDD y sus condiciones de empleo.
- i) Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos DDD.

**Resultados de aprendizaje:**

2. Mantiene Buenas Prácticas Higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.

**Criterios de evaluación:**

- a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas higiénicas.
- b) Se han identificado los peligros sanitarios asociados a los malos hábitos y sus medidas de prevención.
- c) Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos.
- d) Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos.
- e) Se han enumerado las enfermedades de obligada declaración.
- f) Se ha reconocido la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza.
- g) Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.

**Resultados de aprendizaje:**

3. Aplica Buenas Prácticas de Manipulación de los Alimentos, relacionando éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos.

**Criterios de evaluación:**

- a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación.
- b) Se han clasificado y descrito los principales riesgos y toxiinfecciones de origen alimentario relacionándolas con los agentes causantes.
- c) Se ha valorado la repercusión de una mala manipulación de alimentos en la salud de los consumidores.
- d) Se han descrito las principales alteraciones de los alimentos.

- e) Se han descrito los diferentes métodos de conservación de alimentos.
- f) Se ha evitado el contacto de materias primas o semielaborados con los productos procesados.
- g) Se han identificado alergias e intolerancias alimentarias.
- h) Se ha evitado la posible presencia de trazas de alérgenos en productos libres de los mismos.
- i) Se han reconocido los procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias.

**Resultados de aprendizaje:**

4. A plica los sistemas de autocontrol basados en el APPCC y de control de la trazabilidad, justificando los principios asociados al mismo.

**Criterios de evaluación:**

- a) Se ha identificado la necesidad y trascendencia para la seguridad alimentaria del sistema de autocontrol.
- b) Se han reconocido los conceptos generales del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC).
- c) Se han definido conceptos clave para el control de potenciales peligros sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control y medidas correctivas.
- d) Se han definido los parámetros asociados al control de los puntos críticos de control.
- e) Se han cumplimentado los registros asociados al sistema.
- f) Se ha relacionado la trazabilidad con la seguridad alimentaria.
- g) Se ha documentado y trazado el origen, las etapas del proceso y el destino del alimento.
- h) Se han reconocido las principales normas voluntarias implantadas en el sector alimentario (BRC, IFS, UNE -EN ISO 9001:2000, UNE -EN ISO 22000: 2005 y otras).

**Resultados de aprendizaje:**

5. Utiliza los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados.

**Criterios de evaluación:**

- a) Se ha relacionado el consumo de cada recurso con el impacto ambiental que provoca.
- b) Se han definido las ventajas que el concepto de reducción de consumos aporta a la protección.
- c) Se han descrito las ventajas ambientales del concepto de reutilización de los recursos.
- d) Se han reconocido aquellas energías y/ o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente.
- e) Se han caracterizado las diferentes metodologías existentes para el ahorro de energía y el resto de recursos que se utilicen en la industria alimentaria y de restauración.
- f) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con el consumo de los recursos.

**Resultados de aprendizaje:**

6. Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental.

**Criterios de evaluación:**

- a) Se han identificado y clasificado los distintos tipos de residuos generados de acuerdo a su origen, estado y necesidad de reciclaje, depuración o tratamiento.
- b) Se han reconocido los efectos ambientales de los residuos, contaminantes y otras afecciones originadas en el proceso productivo.
- c) Se han descrito las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
- d) Se han reconocido los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos, vertidos o emisiones.
- e) Se han establecido por orden de importancia las medidas tomadas para la protección ambiental.
- f) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con la gestión de los residuos.

➤ **Temporalización de las unidades de trabajo, horas previstas y trimestres**

Este módulo tiene una duración de 69 horas anuales, que se repartirán en 2 sesiones semanales, durante el primer curso, durante tres trimestres.

**PRIMERA EVALUACIÓN (26 sesiones)**

| BLOQUE   | UNIDAD DE TRABAJO | TÍTULO                            | HORAS PREVISTAS |
|--|-------------------|-----------------------------------|-----------------|
| 1  | 1                 | LA HIGIENE ALIMENTARIA            | 7               |
| 1  | 2                 | LA CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS | 16              |
| <b>HORAS DEDICADAS A PRUEBAS DE EVALUACIÓN</b> |                   |                                   | <b>3</b>        |
| <b>TOTAL HORAS PREVISTAS</b>                   |                   |                                   | <b>26</b>       |
| .....  |                   |                                   |                 |

**SEGUNDA EVALUACIÓN (20 sesiones)**

| BLOQUE   | UNIDAD DE TRABAJO | TÍTULO  | HORAS PREVISTAS |
|--|-------------------|---|-----------------|
| 2  | 3                 | APLICACIÓN DE LOS SISTEMAS DE AUTOCONTROL   | 7               |
| 3  | 4                 | BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE PERSONAL Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS                                  | 5               |
| 3  | 5                 | BUENAS PRÁCTICAS DE LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS | 5               |
| <b>HORAS DEDICADAS A PRUEBAS DE EVALUACIÓN</b> |                   |   | <b>3</b>        |
| <b>TOTAL HORAS PREVISTAS</b>                   |                   |   | <b>20</b>       |

**TERCERA EVALUACIÓN, PRIMERA EVALUACIÓN ORDINARIA (17 sesiones)**

| BLOQUE | UNIDAD DE TRABAJO | TÍTULO  | HORAS PREVISTAS |
|--------|-------------------|---|-----------------|
| 3      | 6                 | BUENAS PRÁCTICAS EN EL CONTROL DE ALÉRGENOS Y SUSTANCIAS QUE PROVOCAN INTOLERANCIAS   | 6               |
| 4      | 7                 | SOSTENIBILIDAD Y PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE. USO DE RECURSOS Y GESTIÓN DE RESIDUOS | 6               |

|   |           |
|---|-----------|
| <b>HORAS DEDICADAS A PRUEBAS DE EVALUACIÓN Y RECUPERACIÓN</b> | <b>5</b>  |
| <b>TOTAL HORAS PREVISTAS</b>                                  | <b>17</b> |

## **SEGUNDA EVALUACIÓN ORDINARIA (6 sesiones)**

Durante este periodo se realizarán actividades de repaso y refuerzo de contenidos. Así como actividades de recuperación y pruebas de evaluación.

### ➤ **Metodología/ Criterios metodológicos.**

#### **1. Metodología específica**

La aplicación de una estrategia metodológica en el desarrollo curricular es el elemento básico de todo proceso de enseñanza-aprendizaje. Por tanto, la forma de organizar el aprendizaje de los contenidos será determinante para lograr que los alumnos y alumnas aprendan y comprendan significativamente los contenidos de la formación profesional específica, y por tanto consigan desarrollar las capacidades profesionales.

Para ello señalaremos tres orientaciones sobre la forma de organizar el aprendizaje de los contenidos:

- Los aprendizajes de formación profesional, y en particular de las formaciones específicas, deben articularse fundamentalmente en torno a los procedimientos que tomen con referencia los procesos y métodos de producción o de prestación de servicios a los que remiten las realizaciones y el dominio profesional expresados en las unidades de competencias del perfil profesional.
- Para que el aprendizaje sea eficaz, debe establecerse una secuencia precisa entre todos los contenidos que se incluyen en el periodo de aprendizaje del módulo profesional.
- La teoría y la práctica, como elementos inseparables del lenguaje tecnológico y del proceso de enseñanza-aprendizaje, que se integran en los elementos curriculares de cada módulo, debe integrarse también en el desarrollo del currículo que realicen los profesores y en la programación del proceso educativo adoptado en el aula.

La propuesta metodológica debe ser una secuencia ordenada de todas aquellas **actividades** y aquellos **recursos** que utiliza el profesor en la práctica educativa. Debe tener ordenación y flexibilidad para adaptarse a cada circunstancia específica. Antes de describir las actividades referidas, dentro de la propuesta metodológica hay que considerar la organización de espacios, tiempos y agrupamientos.

- El análisis de la organización del espacio del aula. Nos permitirá aprovechar los máximos recursos de espacio que el centro nos ofrece. Analizando las posibilidades de trabajo individual, en grupo pequeño, grupo de clase... y las diferentes posibilidades de configuración del espacio del aula: mobiliario y zonas de trabajo; así como hacer constar donde realizaremos las actividades.
- El estudio de la temporalización. Ajustar la actividad de enseñanza-aprendizaje al tiempo disponible es el objetivo que se perseguirá al estudiar este elemento de la propuesta educativa. Ante la variedad existente en cada grupo de alumnos, se tiene que posibilitar



la realización de la actividad, sin encorsetarla, por lo que este elemento debe enfocarse teniendo en cuenta que sólo es indicativo y con carácter de flexibilidad. Debe haber un equilibrio entre las tareas individuales y de grupo. También es importante, adecuar la duración a la etapa evolutiva del alumnado, ya que esta determina el tiempo de atención de los mismos.

- La realización de los agrupamientos. Según constata las investigaciones en Psicología Educativa, se ha puesto de manifiesto que la interacción entre el alumnado constituye un factor muy importante, ya que favorece el desarrollo de la socialización, tienen efectos positivos en el desarrollo intelectual e incrementa la motivación. Por esto se aboga por un enfoque de organización del aula en forma de grupos cooperativos en función de los objetivos que pretendamos conseguir y con la actividad de enseñanza-aprendizaje a realizar, indicándose las técnicas de dinámica de grupo que vamos a utilizar en el desarrollo de la actividad.

La flexibilidad dependerá del número de alumnos que forman los grupos, el espacio que ocupan y la modalidad de trabajo.

- **Gran grupo o Grupo Clase:** Para exposiciones orales, gráficas o documentales y puede tener un carácter propositivo (presentación inicial de un tema) o conclusivo (síntesis final y conclusiones de un tema). Se utilizarán estos agrupamientos tanto para las clases en el aula polivalente como para el taller cuando se den explicaciones de los contenidos a desarrollar para llevar a cabo las actividades.
- **Equipos de trabajo o Pequeño Grupo:** Requieren el empleo de estrategias de indagación, se vinculan, normalmente, al tratamiento de los procedimientos y actitudes. Gracias a ellos pueden ser realizados proyectos de trabajo cooperativo en equipo y trabajo monitorizado (NEAE), tanto en aula como en taller.
- **Trabajo individual:** Se aplica también a la realización de tareas de indagación, permitiendo por tanto la reflexión personal, el trabajo autónomo, la adquisición de automatismos, el planteamiento y la resolución de problemas y la adquisición de experiencias en la búsqueda y consulta autónoma de información. Tanto en clase como en el taller.

Se potenciará la investigación y el uso de las TIC (proyecciones, cañón, vídeos, uso de internet, etc.). Para ello, consideramos como un instrumento metodológico de vital importancia la utilización para la exposición de los diferentes contenidos la siguiente metodología:

- Método expositivo, también conocidas como clases magistrales.
- Método demostrativo, en el que se combina la exposición del profesor con la participación de los alumno/as implicando a los participantes en la dirección de la clase.
- Método interrogativo, en el que se establece una dinámica de trabajo donde el profesor adquiere un rol de analista animador más que de transmisor de conocimiento.
- Método por descubrimiento, que consiste en conducir al alumno/a para encontrar él mismo la respuesta o solución objeto del aprendizaje.
- Conocimiento claro por parte del formador de los objetivos que quiere conseguir con el grupo.

## **2. Las actividades de enseñanza-aprendizaje de la propuesta metodológica.**

Son la manera activa y ordenada de llevar a cabo las propuestas metodológicas o experiencias de aprendizaje.

Las actividades que se van a realizar a lo largo de las distintas unidades de trabajo son variadas y trabajarán los diferentes contenidos del módulo con un carácter interdisciplinar.

En el aula podemos distinguir varios tipos de actividades atendiendo al papel que desempeñan en el desarrollo didáctico:

- Actividades de presentación-motivación, que introducen a los alumnos en el tema que se aborda en la unidad didáctica.
- Actividades de evaluación de los conocimientos previos. Son las que realizamos para obtener información acerca de qué saben y que procedimientos, destrezas y habilidades tienen desarrolladas el alumnado sobre un tema concreto.
- Actividades de desarrollo de los contenidos. Son las que permite al alumnado la adquisición de nuevos contenidos.
- Actividades de consolidación. En las cuales los alumnos contrastan las nuevas ideas con las previas y aplican los nuevos aprendizajes.
- Actividades de síntesis-resumen. Son aquellas que permiten al alumnado establecer la relación entre los distintos contenidos aprendidos, así como contrastarlos con los que él tenía.
- Actividades de recuperación. Son las que se programan para el alumnado que no haya alcanzado los conocimientos trabajados.
- Actividades de ampliación. Son las que permiten continuar construyendo conocimientos al alumnado que ha realizado de manera satisfactoria las actividades de desarrollo propuestas, y también las que no son imprescindibles en el proceso.
- Actividades de evaluación. Son las actividades dirigidas a la evaluación formativa y sumativa que no estuvieron cubiertas por las actividades de aprendizaje de los tipos anteriores.
- Actividades complementarias y extraescolares. Las actividades complementarias se realizan dentro del horario lectivo y complementan la actividad habitual del aula y pueden tener lugar dentro o fuera del Centro Educativo y están incluidas en la P.G.A. al inicio del curso y son aprobadas por el Consejo Escolar del Centro.
- Las actividades extraescolares se realizan fuera del horario lectivo y tendrán carácter voluntario para el alumnado.

### **3.Recursos didácticos**

Cuando programamos las actividades de enseñanza-aprendizaje debemos tener en cuenta que materiales y equipos serán los más adecuados para transmitir los contenidos y alcanzar los objetivos que pretendemos, ya que los recursos didácticos son los que vehiculizan en la práctica la actividad. Serán variados, versátiles y adecuados a las competencias profesionales que el alumnado debe desarrollar.

Podrán ser propios del centro y como recursos generales: el libro de texto, los libros disponibles en la biblioteca del centro, los diferentes medios audiovisuales y las nuevas tecnologías de la información y la comunicación (destacando el uso de internet); y como recursos específicos para el módulo todos los propios del aula taller de cocina, así como el temario propio realizado para impartir las clases.

### ➤ **Actividades extraescolares y complementarias**

Al ser este un curso impartido por la tarde, se nos complica el poder hacer visitas extraescolares ya que las pastelerías y panaderías en nuestra ciudad suelen trabajar por las mañanas. Aun así, intentaremos realizar algunas de las propuestas en la guía educativa.

### ➤ **Atención a la diversidad**

De acuerdo con el marco legal, la Orden ECD/563/2016 de 18 de abril, que viene a modificar la Orden EDU/849/2010 de 18 de marzo, por la que se regula la ordenación de la educación del alumnado con necesidad de apoyo educativo y se regulan los servicios de orientación educativa en el ámbito de gestión del Ministerio de Educación, en las ciudades de Ceuta y Melilla.

Dicha Orden en su artículo 8.2 establece que las adaptaciones curriculares significativas se podrán realizar en el segundo ciclo de Educación Infantil y en la educación básica e irán dirigidas al alumnado que presente necesidades educativas especiales que las necesite; requerirán una evaluación psicopedagógica previa realizada por los servicios de orientación educativa, con la colaboración del profesorado que atiende al alumnado. En las etapas postobligatorias (tal y como es la Formación Profesional) se deberán adoptar medidas dirigidas al alumnado que presente necesidades educativas especiales que no impliquen adaptaciones curriculares significativas, con objeto de facilitar su acceso al currículo general.

En definitiva, todas aquellas actuaciones quedan recogidas en esta programación y se limitarán a adaptaciones curriculares no significativas, por lo tanto, los alumnos y alumnas serán atendidos para que puedan superar todos los objetivos del módulo, proporcionándoles los medios apropiados.

### ➤ **Criterios generales de calificación y recuperación**

#### **Criterios de calificación**

La evaluación del módulo será continuada, es decir, a lo largo de todo el proceso, lo que requiere la asistencia regular a clase y la realización de las actividades programadas en el módulo. Para la superación de cada unidad temática deberá conseguir una puntuación positiva en los apartados y porcentajes anteriormente referenciados.

El módulo se calificará de 1 a 10. Se considera la puntuación de 5 siempre que el alumno adquiera todos los contenidos mínimos marcados para el Módulo; por debajo de 5 cuando no los haya adquirido y por encima según el grado de consecución alcanzado en el total de los contenidos desarrollados anteriormente.

La calificación medirá el trabajo teórico-práctico del alumno en el aula.

Se deberán alcanzar los contenidos mínimos establecidos y se evaluará teniendo en cuenta los criterios de evaluación también señalados en esta programación.

Para realizar la media es necesario que todos los trabajos, pruebas y actividades estén calificados con un cinco como mínimo.

La evaluación del módulo será de carácter continuo. La superación del 20% de las faltas de asistencia del curso escolar supone la pérdida de la evaluación continua, que conlleva la pérdida del derecho a la evaluación de exámenes parciales.

El alumnado, sin embargo, a partir de ese instante, tiene derecho a asistir a las clases teóricas, la convocatoria ordinaria y extraordinaria del módulo, y se le respetará lo superado hasta el momento.

En el examen de recuperación la nota máxima que podrá obtener será una calificación igual a 5.

En cuanto al alumnado que, por cuestiones justificadas, no pueda realizar las pruebas específicas de cada unidad de trabajo en la fecha propuesta, podrá realizar el examen la misma fecha de la recuperación, previa a cada evaluación, pero se le respetará la nota que saque en dicha prueba.

En cuanto a los **criterios de calificación**, se tendrá en cuenta para superar el módulo: 50% prueba escrita de contenidos teóricos, 30% ejercicios prácticos realizados en clase y tareas enviadas por Classroom para realizar en casa, y el 20% restante al supuesto práctico de cada unidad.

Tendremos en cuenta los siguientes:

- Cada actividad de aprendizaje será calificada individualmente para comprobar el grado de consecución de los objetivos específicos de cada unidad de trabajo. La puntuación será de 1 a 10.
- Se consideran positivas las calificaciones iguales o superiores a cinco.
- No presentarse (salgo MUY justificadamente) a una prueba escrita será considerado como no presentado y se valorará con uno, computándose dicha nota a la suma final de todas las notas obtenidas en cada una de las actividades de aprendizaje de la evaluación correspondiente.
- No entregar el trabajo o los trabajos mandados para casa en la fecha tope indicada (aún sea muy justificado el motivo) será considerado como no presentado y se valorará con un uno computándose en la suma final de todas las notas obtenidas en cada una de las actividades de aprendizaje de la evaluación correspondiente.
- En el caso de proceder a una expulsión de clase de un alumno por una falta grave o por la acumulación de tres faltas leves será penalizado con 3 puntos en la suma final de todas las notas obtenidas en cada una de las actividades de aprendizaje de la evaluación correspondiente.

### **Criterios de recuperación**

- Para aquellos alumnos que, en cualquiera de los ejercicios teóricos o prácticos, actividades evaluables previstos en cada unidad de trabajo o de la totalidad de la misma, o de cualquier evaluación parcial que no alcancen una calificación positiva, el profesor o profesores responsables del módulo correspondiente arbitrarán las medidas de recuperación adecuadas.
- Tras las respectivas evaluaciones, el alumnado tendrá la posibilidad de recuperar las unidades no superadas, o aquellas a las no haya podido presentarse, teniendo una última oportunidad en la evaluación extraordinaria de junio.
- En los módulos que el alumno no supere los objetivos mínimos exigibles se efectuarán pruebas de recuperación en la segunda evaluación ordinaria del 1 al 22 de junio, bien siendo una prueba teórica y una prueba teórico-práctica, teniendo que superar ambas con un cinco como mínimo para considerar el módulo superado.
- El alumnado que utilice cualquier material fraudulento relacionado con la prueba de evaluación, o porte aparatos electrónicos no permitidos (ya sean de audición, audiovisuales, de telefonía móviles, etc.) tendrá una calificación numérica de 0 puntos en la prueba, con independencia de las responsabilidades disciplinarias a que haya lugar. Igualmente, y con las mismas consecuencias que en caso anterior, el profesorado podrá excluir de una prueba de evaluación al alumnado que esté alterando el desarrollo normal del proceso evaluador.

Cuando el alumnado no pueda asistir a una prueba de evaluación de una determinada materia o módulo profesional, independientemente del nivel que sea, será el profesorado que imparta esa materia o módulo profesional quién establezca en su programación y divulgue a comienzos de curso una única fecha, preferentemente una o dos semanas anterior a la fecha de realización de las evaluaciones trimestrales, para que el alumnado pueda recuperar la prueba o pruebas a las que no haya podido asistir por motivos plenamente justificados. Para ello el alumnado deberá entregar previamente la justificación correspondiente al profesorado de la materia o módulo profesional, sin la cual no le será permitido realizar dicha recuperación.

Estos alumnos que, repetimos, tengan justificación oficial, podrán realizar el examen el mismo día de la recuperación de la evaluación y se les guardará la nota que saquen para hacer media con el resto de los exámenes realizados, a diferencia de aquel alumnado que intenta recuperar, cuya nota máxima será un 5.

La fecha de realización de los exámenes de recuperación será informada al inicio del trimestre y publicada tanto en el tablón de anuncios de cada aula, como por el Classroom, realizándose siempre en la última semana previa de cada evaluación de cada trimestre.

Si el/la alumno/a no supera los exámenes trimestrales y, por tanto, la calificación final del módulo es negativa, tendrá que recuperar el módulo mediante pruebas de recuperación en el mes de junio.

### ➤ **Tratamiento de los/as alumnos/as con este módulo pendiente**

En este curso 24-25 no hay alumnos con este módulo pendiente.

### ➤ **Materiales y recursos didácticos**

Los recursos van a ser el conjunto de elementos que elegidos de manera eficaz y reflexiva nos van a servir para realizar satisfactoriamente el conjunto de actividades que se van a ir desarrollando en nuestra programación docente.

En este punto disponemos tanto de los recursos que pertenecen al Centro Educativo, y que en calidad de préstamo se le pueden ceder al alumnado, como de los que pertenecen al Departamento y al Aula.

#### A) Recursos didácticos materiales:

- Libro de texto.
- Según el tema a tratar se recomendará el manejo de textos concretos, artículos o revistas científicas.
- Por otra parte, se estará alerta para identificar cualquier material que se presente y sea susceptible de ser utilizado con aprovechamiento.

#### B) Recursos audiovisuales:

- Pizarra digital.
- Presentaciones multimedia PowerPoint facilitadas de cada unidad didáctica en los recursos del profesor de nuestro manual.
- Retroproyector.

#### C) Ambientales:

- Estructurales o propios del ámbito escolar: aulas de informática, audiovisuales, aulas de talleres, biblioteca.

#### D) Recursos didácticos informáticos:

- Aula de informática con ordenadores conectados a Internet.
- Páginas web relacionadas con los contenidos.

### ➤ **Formación DUAL**

En este módulo el RA a dualizar será el RA2. Mantiene Buenas prácticas higiénicas, evaluando los peligros asociados a lo malo hábitos higiénicos.

Se les asignará la tarea de elaborar un decálogo de normas de higiene y seguridad aplicables a su lugar de prácticas. Además de esta tarea que servirá de instrumento de evaluación se le facilitará al centro de prácticas una lista de cotejo con 5 ítems evaluables, que se marcarán con “conseguido” o “no conseguido”

1. Reconoce las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento

2. Viste el uniforme a diario y con rigurosidad
3. Cumple los requisitos de limpieza del uniforme
4. Reconoce y evita comportamientos susceptibles de contaminar los alimentos (hablar sobre las elaboraciones, mala higiene del instrumental, usar el uniforme fuera del lugar de trabajo)
5. Aplica medidas de higiene personal-corporal (manos, pelo, uñas,..)

➤ **Seguimiento de la programación**

Dada la flexibilidad que caracteriza toda programación, ésta sufrirá a lo largo del curso académico las modificaciones que se estimen oportunas.

➤ **Bibliografía recomendada**

- Farré García, I., et al (2020). Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos. Ed. Altamar.
- Armendáriz Sanz, J.L. (2017). Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos. Ed. Paraninfo



## MÓDULO: PRESENTACIÓN Y VENTA DE PRODUCTOS DE PANADERÍA Y PASTELERÍA

|                     |                                |
|---------------------|--------------------------------|
| <b>DEPARTAMENTO</b> | <b>INDUSTRIAS ALIMENTARIAS</b> |
| <b>PROFESORA</b>    | <b>SORAYA LAYACHI MOHAMED</b>  |

**NIVELES**

**1º Curso C.F.G.M. Panadería, repostería y confitería**

**CURSO ACADÉMICO  
2024-2025**

**CÓDIGO: 0032**

➤ **Introducción:**

Esta programación es el resultado del análisis de todos los aspectos académicos y profesionales del Módulo 0032, PRESENTACIÓN Y VENTA DE PRODUCTOS DE PANADERÍA Y PASTELERÍA, que se cursa en el Ciclo Formativo de Grado Medio de técnico en Panadería, Repostería y confitería dentro de la etapa de Formación Profesional.

➤ **Marco Legal:**

Esta programación se rige por el marco legal que se detalla a continuación:

- LOMCE. Ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre, para la mejora de la calidad educativa.
- LOE. Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.
- La Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional
- REAL DECRETO 1399/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en panadería, repostería y confitería y se fijan sus enseñanzas mínimas.

- Orden ESD/3389/2008, de 3 de noviembre, por la que se establece el currículo del ciclo formativo de Grado Medio correspondiente al título de técnico en panadería, repostería y confitería.

### **Perfil profesional:**

#### ➤ **Competencia general del ciclo.**

La competencia general de este título consiste 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.

#### ➤ **Competencia profesional.**

- a) Aprovisionar y almacenar materias primas y auxiliares, atendiendo a las características del producto.
- b) Diseñar y modificar las fichas técnicas de fabricación de acuerdo con la demanda del mercado.
- c) Regular los equipos y sistemas de producción en función de los requerimientos del proceso productivo.
- d) Elaborar productos de panadería, pastelería, repostería y confitería, controlando las operaciones según el manual de procedimientos.
- e) Elaborar postres de restauración emplatados y listos para su consumo, haciendo uso de las técnicas culinarias.
- f) Componer, acabar y presentar los productos elaborados, aplicando técnicas decorativas e innovadoras.
- g) Envasar, etiquetar y embalar los productos elaborados, asegurando su integridad durante la distribución y comercialización.
- h) Almacenar productos acabados realizando el control de existencias y verificando su expedición.
- i) Verificar la calidad de los productos elaborados, realizando controles básicos y registrando los resultados.
- j) Preparar y mantener los equipos e instalaciones garantizando el funcionamiento e higiene en condiciones de calidad, seguridad y eficiencia.
- k) Cumplimentar los registros y partes de incidencia, utilizando los procedimientos de calidad.
- l) Publicitar y promocionar los productos elaborados haciendo uso de las técnicas de comercialización y marketing.
- m) Garantizar la trazabilidad y salubridad de los productos elaborados aplicando la normativa de seguridad alimentaria.
- n) Garantizar la protección ambiental utilizando eficientemente los recursos y recogiendo los residuos de manera selectiva
- ñ) Cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales, de acuerdo con lo establecido en el proceso de elaboración del producto.
- o) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia manteniendo relaciones fluidas con los miembros de su equipo de trabajo, teniendo en cuenta su posición dentro de la organización de la empresa.
- p) Mantener una actitud profesional de innovación en la creación de nuevos productos y mejora de procesos y técnicas de comercialización
- q) Cumplir con los objetivos de la producción, colaborando con el equipo de trabajo y actuando conforme a los principios de responsabilidad y tolerancia.
- r) Adaptarse a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones laborales, originados por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos.
- s) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.



- t) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de las relaciones laborales, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.
- u) Gestionar su carrera profesional analizando las oportunidades de empleo, autoempleo y de aprendizaje.
- v) Crear y gestionar una pequeña empresa, realizando un estudio de viabilidad de productos, de planificación de la producción y de comercialización.
- w) Participar de forma activa en la vida económica, social y cultural, con una actitud crítica y responsable.

### ➤ **Contextualización.**

El Instituto se encuentra ubicado en la Barriada de Villajovita, relativamente alejada del núcleo central de la Ciudad.

La vecindad de esta Barriada es de muy diversos niveles en todos los ámbitos (económico, social, cultural, etc.), así como también existen familias de diferentes religiones.

No obstante, podríamos decir que al igual que el resto de las barriadas del entorno, está compuesta en su mayoría por personas de un nivel económico y socio-cultural medio.

La Barriada de Villajovita dispone de mercado, escuelas, club social y otros servicios (farmacia, iglesia, etc.) que completan lo esencial para un normal desarrollo de vida en ella.

Existen básicamente tres grupos bastante diferenciados de alumnos según su entorno socio-económico familiar:

- Alumnado con familias de muy escasas posibilidades económicas para cubrir las necesidades esenciales (comida, vestido y aseo).
- Alumnado con familias de un nivel económico medio.
- Alumnado con familias de un nivel económico alto.

Basándonos en el análisis realizado anteriormente, podemos decir que existe una cierta correspondencia entre la situación económica y la social, con la salvedad de lo característico de las diferentes religiones y culturas y su influencia en el ámbito social.

Como se ha expresado con anterioridad, se trata de un alumnado de variadas características, causado esto por los diferentes tipos de estudios que se realizan en este Instituto:

- Alumnado de Educación Secundaria Obligatoria (E.S.O.), que presenta unas características propias de un cambio de régimen. Este grupo de alumnos/as se caracteriza por su inseguridad y por las dificultades de una asimilación de responsabilidades, de esfuerzo, constancia y trabajo en equipo. El bajo nivel académico que se observa en gran parte de este alumnado hace que exista bastante dificultad de establecer una línea de acción unificada en el ámbito académico y educacional.
- Alumnado de los Ciclos Formativos y Bachilleres.
- Alumnado Formación Básica que reúnen unas características propias del perfil profesional definitorio de este tipo de estudios.
- Alumnado con desventaja socio-educativa.
- Alumnado de Integración.
- Alumnado de escolarización tardía.

El aula está compuesta por 29 estudiantes matriculados, 18 mujeres y 11 hombres, entre los que se encuentra una única repetidora del curso anterior, a la que le quedan 3 módulos de 1º que recuperar, asistiendo solamente a las horas concretas de esos módulos. También se han vuelto a matricular dos estudiantes que abandonaron el ciclo en distintos momentos del curso pasado. Presentan edades comprendidas entre los 17 y 50 años. El alumnado que cursa este módulo se encuentra, en general,

en situación de desempleo, exceptuando algunas personas que compaginan con trabajo fijo (por ejemplo en el ámbito militar) u ocasional, y con la realización de otros cursos ofrecidos, por ejemplo, por el SEPE. La procedencia académica es diversa: titulación de Educación Secundaria Obligatoria y otros títulos de Grado Medio y Superior de la rama de Hostelería y Turismo, concretamente restauración y dirección de cocina.

Existe cierta homogeneidad en el nivel académico, aunque parte del alumnado refiere llevar mucho tiempo sin estudiar, pero demuestran interés en la asimilación y adquisición de contenidos. El clima del aula facilita un ambiente activo y participativo, en el que la inquietud, curiosidad y motivación del alumnado permiten abordar los resultados de aprendizaje recogidos en el currículo.

### ➤ **Objetivos generales del ciclo/Resultados de aprendizaje.**

Los objetivos generales de este ciclo formativo son los siguientes:

- a) Identificar y seleccionar materias primas y auxiliares, describiendo sus características y propiedades para su aprovisionamiento.
- b) Verificar y clasificar materias primas y auxiliares, analizando la documentación asociada para su almacenamiento.
- c) Interpretar y describir fichas técnicas de fabricación, relacionándolas con las características del producto final para su diseño o modificación.
- d) Reconocer y manipular los elementos de control de los equipos, relacionándolos con las variables del proceso para regularlos y/ o programarlos.
- e) Describir y aplicar las operaciones de transformación, relacionándolas con las características de los productos de panadería, pastelería y confitería, para su elaboración.
- f) Identificar las técnicas de emplato de postres en restauración, relacionándolas con la composición final de producto, para elaborarlos.
- g) Seleccionar y aplicar las elaboraciones complementarias y de decoración, justificando el diseño del producto final para componer y presentar los productos acabados.
- h) Analizar las técnicas de envasado y embalado, reconociendo sus características específicas para envasar y embalar productos elaborados.
- i) Organizar y clasificar los productos acabados, analizando sus requerimientos de conservación y las necesidades de espacios para su almacenaje.
- j) Identificar y medir parámetros de calidad de los productos, describiendo sus condiciones higiénico-sanitarias para verificar su calidad.
- k) Identificar y caracterizar las necesidades de limpieza y desinfección de los equipos e instalaciones, seleccionando los productos y aplicando las técnicas adecuadas para garantizar su higiene.
- l) Identificar las necesidades de mantenimiento de equipos, máquinas e instalaciones, justificando sus exigencias para prepararlos y mantenerlos.
- m) Analizar la documentación asociada a los procesos, relacionándola con la actividad productiva y comercial para su cumplimentación.
- n) Identificar y seleccionar las técnicas publicitarias, valorando su adecuación a los productos y a las características de la empresa para promocionar los productos elaborados.
- ñ) Analizar y aplicar la normativa de seguridad alimentaria, interpretándola y describiendo los factores y situaciones de riesgo para garantizar la salubridad de los productos elaborados.
- o) Identificar los problemas ambientales asociados a su actividad, reconociendo y aplicando los procedimientos y operaciones de recogida selectiva de residuos para garantizar la protección ambiental.
- p) Identificar los riesgos asociados a su actividad profesional, relacionándolos con las medidas de protección, para cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales.
- q) Identificar las oportunidades que ofrece la realidad socio-económica de su zona, analizando las posibilidades de éxito propias y ajenas para mantener un espíritu emprendedor a lo largo de la vida.

- r) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para participar activamente en los grupos de trabajo y conseguir los objetivos de la producción.
- s) Identificar y valorar las oportunidades de aprendizaje y su relación con el mundo laboral, analizando las ofertas y demandas del mercado para mantener el espíritu de actualización e innovación.
- t) Reconocer las oportunidades de negocio, identificando y analizando demandas del mercado para crear y gestionar una pequeña empresa.
- u) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

➤ **Referencia a la unidad de competencia de ciclo / Competencia relacionada con el módulo.**

UC0709\_2: Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos, decoración y envasado de los productos de panadería y bollería.

UC0309\_2: Realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería.

➤ **Contenidos básicos del módulo:**

**Establecimiento de precios de productos de panadería, repostería y confitería:**

Definición y clases de costes.  
Cálculo del coste de materias primas y registro documental.  
Control de consumos. Aplicación de métodos.  
Componentes de precio.  
Métodos de fijación de precios.  
Cálculo comercial en las operaciones de venta.  
Márgenes y descuentos. Escandallo. Ratios.  
Cálculo de precios.

**Exposición de productos en el punto de venta:**

Puntos calientes y puntos fríos en el establecimiento comercial.  
Métodos físicos y psicológicos para calentar los puntos fríos (áreas de base, indicadores visuales, productos gancho).  
La publicidad en el lugar de venta.  
Expositores y escaparates: efectos psicológicos y sociológicos del escaparate.  
Técnicas de escaparatismo. Elementos y materiales de un escaparate.  
Diseño de escaparates. Criterios de composición y montaje.  
Carteles. Rotulación de carteles de información y precios.

**Gestión operativa de la venta:**

Medios de pago (transferencias, tarjeta de crédito/débito, pago contra reembolso, pago mediante teléfonos móviles, efectivo y otros). Validez. Pagos a través de Internet.  
Codificación de la mercancía. Sistema de código de barras (EAN).  
Terminal Punto de Venta (TPV); sistema de cobro. Anulación de las operaciones de cobro.  
Apertura y cierre del TPV.

Otras funciones auxiliares del TPV.  
Lenguajes comerciales: Intercambio de Datos Electrónicos (EDI).  
Descuentos, promociones, vales. Documentación básica.

### **Atención al cliente.**

Variables que influyen en la Atención al Cliente. Posicionamiento e imagen de marca.  
Documentación implicada en la atención al cliente.  
Funciones fundamentales desarrolladas en la atención al cliente: Naturaleza. Efectos.  
Técnicas de venta para atraer la atención y despertar el interés de los clientes.  
La información suministrada por el cliente. Análisis.  
Comunicación interpersonal. Expresión verbal.  
Comunicación telefónica.  
Comunicación escrita.

### **Resolución de reclamaciones y quejas.**

Procedimiento de recogida de las reclamaciones o quejas presenciales y no presenciales.  
Elementos formales que contextualizan la reclamación.  
Configuración documental de la reclamación.  
Técnicas en la resolución de reclamaciones.  
Arbitraje de consumo.  
Ley General de Defensa de los consumidores y usuarios. Leyes autonómicas de protección al consumidor.  
Ley Orgánica de Protección de datos.  
➤ **Unidades de trabajo (contenidos formativos/criterios de evaluación).**

### **U.T. 1: Fijación de precios.**

#### **1.- Introducción:**

Distinguir los diferentes grupos de costes, conocer los costes generados, elaborar de forma correcta un escandallo, ver y trabajar las variables que intervienen en el beneficio, seguir una adecuada política de precios y actualización de estos.

#### **2.- Contenidos:**

- 1.- Fijación de precios.
  - 1.1. El coste.
  - 1.2. Variables que intervienen en el coste-beneficio.
  - 1.3. Escandallo.
  - 1.4. Interpretación y uso del margen comercial.
  - 1.5. Cálculo de costes de producción.
  - 1.6. Fijación de precios.
  - 1.7. Actualización de precios mediante variación de costes.

#### **3.- Criterios de evaluación:**

- Se han identificado los diferentes tipos de costes.
- Se han determinado las variables que intervienen en el coste y en el beneficio.
- Se ha realizado el escandallo del producto.
- Se han interpretado las fórmulas y conceptos de interés, descuento y márgenes comerciales.
- Se ha descrito el método para calcular los costes de producción.

- Se ha fijado el precio de un producto con un beneficio establecido.
- Se han actualizado los precios a partir de la variación de los costes.

#### **4.- Actividades de enseñanza y aprendizaje:**

- Ejercicios teóricos – prácticos (propuesta de problemas relacionados con aspectos de la unidad).

### **U.T. 2: Vitrina y escaparatismo.**

#### **1.- Introducción:**

Definir qué es el escaparate y conocer las características de este espacio; aprender sobre los efectos del escaparate en el cliente; saber cómo organizar el espacio del escaparate en relación con las distintas zonas de exposición y su importancia; manejar cómo comportarse ante la estacionalidad de las ventas.

Conocer cómo trabajar nuestra comunicación comercial para dar el mensaje esperado; dominar la organización del punto de venta para que sea lo más efectiva y eficaz posible; entender los puntos básicos que hay que seguir en el montaje de un escaparate.

#### **2.- Contenidos:**

2.- Vitrina y escaparatismo.

2.1.- Características de expositores y vitrinas.

2.2.- Influencia y efecto sobre el comprador.

2.3.- Parámetros físicos y comerciales que determinan la posición de productos.

2.4.- Estacionalidad y escaparate.

2.5.- Comunicación comercial.

2.6.- Ubicación de puntos de venta.

2.7. Modelo gráfico publicitario del cartel.

2.8. Montaje del escaparate.

#### **3.- Criterios de evaluación:**

- Se han analizado las características de los expositores y vitrinas.
- Se ha identificado el efecto que produce en el cliente los diferentes modos de ubicar los productos.  
Se han identificado los parámetros físicos y comerciales que determinan la colocación de los productos.
- Se ha renovado el expositor en función de la estacionalidad.
- Se ha rotado la presentación de los productos para captar el interés del cliente.
- Se han analizado los elementos y materiales de comunicación comercial.
- Se ha analizado la ubicación en el punto de venta de los materiales de comunicación comercial.
- Se ha realizado el boceto o modelo gráfico publicitario.
- Se han ubicado los carteles y precios de forma que capte la atención del consumidor.
- Se han definido los criterios de composición y montaje del escaparate.

#### **4.- Actividades de enseñanza y aprendizaje:**

- Ejercicios teóricos – prácticos.

### **U.T. 3: Atención al cliente.**

## **1.- Introducción:**

Identificación de las fases de la atención al cliente; aprendizaje del comportamiento para mejorar la atención al cliente; saber comunicar bien, dando importancia al mensaje verbal y no verbal; reconocer los errores habituales en la comunicación; conocer al cliente y tipologías de clientes para adaptarnos a ellos.

## **2.- Contenidos:**

3.- Atención al cliente.

3.1.- Características de la atención al cliente.

3.2.- Comunicación.

3.3.- Clientes.

## **3.- Criterios de evaluación:**

- Se han descrito los parámetros que caracterizan la atención al cliente.
- Se han descrito las diferentes técnicas de comunicación.
- Se han reconocido los errores más comunes que se cometen en la comunicación.
- Se han descrito la forma y actitud en la atención y asesoramiento de un cliente.
- Se ha identificado la tipología del cliente y sus necesidades de compra.
- Se han explicado las técnicas de venta básicas para captar la atención y despertar el interés en función del tipo de cliente.
- Se han seleccionado los argumentos adecuados ante las objeciones planteadas por el cliente.
- Se han analizado las estrategias para identificar la satisfacción del cliente.

## **4.- Actividades de enseñanza y aprendizaje:**

- Ejercicios teóricos – prácticos.

## **U.T. 4: Cierre de operación de venta. Proceso y registro.**

### **1.- Introducción:**

Diferenciar y escoger las distintas formas de cobro; conocimiento de la TPV; saber cómo diseñar un terminal punto de venta óptimo para nuestro negocio; aprender y aplicar las operaciones de arqueo y cierre; analizar las posibles desviaciones corrigiendo y actuando cuando las haya.

### **2.- Contenidos:**

4.- Cierre de operación de venta. Proceso y registro.

4.1.- Lenguaje de codificación de precios.

4.2.- Terminal punto de venta.

4.3.- Operaciones de arqueo y cierre de caja.

4.4.- Operación de cobro.

4.5.- Anulación de la operación de cobro.

4.6.- Documentación asociada al cobro.

### **3.- Criterios de evaluación:**

- Se han enumerado los diferentes lenguajes de codificación de precios.
- Se ha explicado el funcionamiento del terminal del punto de venta.
- Se han identificado las fases de las operaciones de arqueo y cierre de caja, justificando las desviaciones.
- Se ha identificado la validez de un cheque, pagaré, tarjeta de crédito /débito, tarjeta de empresa, efectivo o pago realizado a través de Internet.
- Se ha identificado la validez de vales, descuentos, bonos y tarjetas de empresa relacionados con campañas promocionales.
- Se ha descrito el proceso de anulación de operaciones de cobro.
- Se ha cumplimentado la documentación asociada al cobro.
- Se ha reconocido el potencial de las nuevas tecnologías como elemento de consulta y apoyo.

#### **4.- Actividades de enseñanza y aprendizaje:**

- Ejercicios teóricos – prácticos.

### **U.T. 5: Satisfacción del cliente: reclamaciones y quejas.**

#### **1.- Introducción:**

Saber cómo comportarse ante una reclamación; conocer la legislación aplicable y las obligaciones relacionadas con el proceso; trabajar de forma asertiva ante el conflicto; aprender cómo gestionar la hoja de reclamaciones; reconocer las consecuencias de una reclamación mal resuelta.

#### **2.- Contenidos:**

5.- Satisfacción del cliente: reclamaciones y quejas.

5.1.- Satisfacción del cliente y reclamación.

5.2.- Naturaleza de la reclamación.

5.4.- Proceso de reclamación.

5.5.- Documentación asociada a la reclamación.

5.6.- Consecuencias de la reclamación no resuelta.

#### **3.- Criterios de evaluación:**

- Se han identificado las técnicas para prever conflictos.
- Se ha detectado la naturaleza del conflicto y la reclamación.
- Se han descrito las técnicas utilizadas para afrontar quejas y reclamaciones de los clientes.
- Se ha identificado el proceso a seguir ante una reclamación.
- Se han aplicado las técnicas de comportamiento asertivo, resolutivo y positivo.
- Se ha identificado la documentación asociada a las reclamaciones.
- Se han analizado las consecuencias de una reclamación no resuelta.
- Se han identificado los elementos formales que contextualizan una reclamación.

#### **4.- Actividades de enseñanza y aprendizaje:**

- Ejercicios teóricos – prácticos.

### **Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación**

### **Resultados de aprendizaje:**

1. Fija los precios de los productos elaborados y de las ofertas, analizando costes y beneficios.

### **Criterios de evaluación:**

- a) Se han identificado los diferentes tipos de costes.
- b) Se han determinado las variables que intervienen en el coste y en el beneficio.
- c) Se ha realizado el escandallo del producto.
- d) Se han interpretado las fórmulas y conceptos de interés, descuento y márgenes comerciales.
- e) Se ha descrito el método para calcular los costes de producción.
- f) Se ha fijado el precio de un producto con un beneficio establecido.
- g) Se han actualizado los precios a partir de la variación de los costes.

### **Resultados de aprendizaje:**

2. Expone los productos elaborados en vitrinas, describiendo y aplicando las técnicas de escaparatismo.

### **Criterios de evaluación:**

- a) Se han analizado las características de los expositores y vitrinas.
- b) Se ha identificado el efecto que produce en el cliente los diferentes modos de ubicar los productos.
- c) Se han identificado los parámetros físicos y comerciales que determinan la colocación de los productos.
- d) Se ha renovado el expositor en función de la estacionalidad.
- e) Se ha rotado la presentación de los productos para captar el interés del cliente.
- f) Se han analizado los elementos y materiales de comunicación comercial.
- g) Se ha analizado la ubicación en el punto de venta de los materiales de comunicación comercial.
- h) Se ha realizado el boceto o modelo gráfico publicitario.
- i) Se han ubicado los carteles y precios de forma que capte la atención del consumidor.
- j) Se han definido los criterios de composición y montaje del escaparate.

### **Resultados de aprendizaje:**

3. Cierra la operación de venta, analizando los procedimientos de registro y cobro.

### **Criterios de evaluación:**

- a) Se han enumerado los diferentes lenguajes de codificación de precios.
- b) Se ha explicado el funcionamiento del terminal del punto de venta.
- c) Se han identificado las fases de las operaciones de arqueo y cierre de caja, justificando las desviaciones.
- d) Se ha identificado la validez de un cheque, pagaré, tarjeta de crédito /débito, tarjeta de empresa, efectivo o pago realizado a través de Internet.
- e) Se ha identificado la validez de vales, descuentos, bonos y tarjetas de empresa relacionados con campañas promocionales.
- f) Se ha descrito el proceso de anulación de operaciones de cobro.
- g) Se ha cumplimentado la documentación asociada al cobro.
- h) Se ha reconocido el potencial de las nuevas tecnologías como elemento de consulta y apoyo.



### Resultados de aprendizaje:

4. Atiende al cliente, caracterizando y aplicando las técnicas de comunicación.

### Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito los parámetros que caracterizan la atención al cliente.
- b) Se han descrito las diferentes técnicas de comunicación.
- c) Se han reconocido los errores más comunes que se cometen en la comunicación.
- d) Se han descrito la forma y actitud en la atención y asesoramiento de un cliente.
- e) Se ha identificado la tipología del cliente y sus necesidades de compra.
- f) Se han explicado las técnicas de venta básicas para captar la atención y despertar el interés en función del tipo de cliente.
- g) Se han seleccionado los argumentos adecuados ante las objeciones planteadas por el cliente.
- h) Se han analizado las estrategias para identificar la satisfacción del cliente.

### Resultados de aprendizaje:

5. Resuelve quejas y reclamaciones, valorando sus implicaciones en la satisfacción del cliente.

### Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado las técnicas para prever conflictos.
- b) Se ha detectado la naturaleza del conflicto y la reclamación.
- c) Se han descrito las técnicas utilizadas para afrontar quejas y reclamaciones de los clientes.
- d) Se ha identificado el proceso a seguir ante una reclamación.
- e) Se han aplicado las técnicas de comportamiento asertivo, resolutivo y positivo.
- f) Se ha identificado la documentación asociada a las reclamaciones.
- g) Se han analizado las consecuencias de una reclamación no resuelta.
- h) Se han identificado los elementos formales que contextualizan una reclamación.

- **Temporalización de las unidades de trabajo, horas previstas y trimestres (Se recomienda cuadro adjunto).**

Este módulo tiene una duración de 61 horas anuales, que se repartirán en 2 sesiones semanales, durante el primer curso, durante tres trimestres.

### PRIMERA EVALUACIÓN (20 sesiones)

| BLOQUE                                  | UNIDAD DE TRABAJO | TÍTULO                  | HORAS PREVISTAS |
|---|-------------------|-------------------------|-----------------|
| 1                                       | 1                 | FIJACIÓN DE PRECIOS     | 13              |
| 1                                       | 2                 | VITRINA Y ESCAPARATISMO | 5               |
| HORAS DEDICADAS A PRUEBAS DE EVALUACIÓN |                   |                         | 2               |
| TOTAL HORAS PREVISTAS                   |                   |                         | 20              |

### SEGUNDA EVALUACIÓN (19 sesiones)

| BLOQUE                                  | UNIDAD DE TRABAJO | TÍTULO   | HORAS PREVISTAS |
|---|-------------------|--|-----------------|
| 1                                       | 3                 | ATENCIÓN AL CLIENTE                              | 6               |
| 1                                       | 4                 | CIERRE DE OPERACIÓN DE VENTA. PROCESO Y REGISTRO | 11              |
| HORAS DEDICADAS A PRUEBAS DE EVALUACIÓN |                   |  | 2               |
| TOTAL HORAS PREVISTAS                   |                   |  | 19              |

### TERCERA EVALUACIÓN (17 sesiones)

| BLOQUE   | UNIDAD DE TRABAJO | TÍTULO  | HORAS PREVISTAS |
|--|-------------------|---|-----------------|
| 1  | 6                 | SATISFACCIÓN DEL CLIENTE: RECLAMACIONES Y QUEJAS. | 10              |
| HORAS DEDICADAS A PRUEBAS DE EVALUACIÓN Y RECUPERACIÓN |                   |   | 7               |
| TOTAL HORAS PREVISTAS                                  |                   |   | 17              |

### SEGUNDA EVALUACIÓN ORDINARIA (5 sesiones)

Durante este periodo se realizarán actividades de repaso y refuerzo de contenidos. Así como actividades de recuperación y pruebas de evaluación.

#### ➤ Metodología/ Criterios metodológicos.

#### 1. Metodología específica

La aplicación de una estrategia metodológica en el desarrollo curricular es el elemento básico de todo proceso de enseñanza-aprendizaje. Por tanto, la forma de organizar el aprendizaje de los contenidos será determinante para lograr que los alumnos y alumnas aprendan y comprendan significativamente los contenidos de la formación profesional específica, y por tanto consigan desarrollar las capacidades profesionales.

Para ello señalaremos tres orientaciones sobre la forma de organizar el aprendizaje de los contenidos:

- Los aprendizajes de formación profesional, y en particular de las formaciones específicas, deben articularse fundamentalmente en torno a los procedimientos que tomen con referencia los procesos y métodos de producción o de prestación de servicios a los que remiten las realizaciones y el dominio profesional expresados en las unidades de competencias del perfil profesional.
- Para que el aprendizaje sea eficaz, debe establecerse una secuencia precisa entre todos los contenidos que se incluyen en el periodo de aprendizaje del módulo profesional.
- La teoría y la práctica, como elementos inseparables del lenguaje tecnológico y del proceso de enseñanza-aprendizaje, que se integran en los elementos curriculares de cada módulo, debe integrarse también en el desarrollo del currículo que realicen los profesores y en la programación del proceso educativo adoptado en el aula.

La propuesta metodológica debe ser una secuencia ordenada de todas aquellas **actividades** y aquellos **recursos** que utiliza el profesor en la práctica educativa. Debe tener ordenación y

flexibilidad para adaptarse a cada circunstancia específica. Antes de describir las actividades referidas, dentro de la propuesta metodológica hay que considerar la organización de espacios, tiempos y agrupamientos.

- El análisis de la organización del espacio del aula. Nos permitirá aprovechar los máximos recursos de espacio que el centro nos ofrece. Analizando las posibilidades de trabajo individual, en grupo pequeño, grupo de clase... y las diferentes posibilidades de configuración del espacio del aula: mobiliario y zonas de trabajo; así como hacer constar donde realizaremos las actividades.
- El estudio de la temporalización. Ajustar la actividad de enseñanza-aprendizaje al tiempo disponible es el objetivo que se perseguirá al estudiar este elemento de la propuesta educativa. Ante la variedad existente en cada grupo de alumnos, se tiene que posibilitar la realización de la actividad, sin encorsetarla, por lo que este elemento debe enfocarse teniendo en cuenta que sólo es indicativo y con carácter de flexibilidad. Debe haber un equilibrio entre las tareas individuales y de grupo. También es importante, adecuar la duración a la etapa evolutiva del alumnado, ya que esta determina el tiempo de atención de los mismos.
- La realización de los agrupamientos. Según constata las investigaciones en Psicología Educativa, se ha puesto de manifiesto que la interacción entre el alumnado constituye un factor muy importante, ya que favorece el desarrollo de la socialización, tienen efectos positivos en el desarrollo intelectual e incrementa la motivación. Por esto se aboga por un enfoque de organización del aula en forma de grupos cooperativos en función de los objetivos que pretendamos conseguir y con la actividad de enseñanza-aprendizaje a realizar, indicándose las técnicas de dinámica de grupo que vamos a utilizar en el desarrollo de la actividad.

La flexibilidad dependerá del número de alumnos que forman los grupos, el espacio que ocupan y la modalidad de trabajo.

- **Gran grupo o Grupo Clase:** Para exposiciones orales, gráficas o documentales y puede tener un carácter propositivo (presentación inicial de un tema) o conclusivo (síntesis final y conclusiones de un tema). Se utilizarán estos agrupamientos tanto para las clases en el aula polivalente como para el taller cuando se den explicaciones de los contenidos a desarrollar para llevar a cabo las actividades.
- **Equipos de trabajo o Pequeño Grupo:** Requieren el empleo de estrategias de indagación, se vinculan, normalmente, al tratamiento de los procedimientos y actitudes. Gracias a ellos pueden ser realizados proyectos de trabajo cooperativo en equipo y trabajo monitorizado (NEAE), tanto en aula como en taller.
- **Trabajo individual:** Se aplica también a la realización de tareas de indagación, permitiendo por tanto la reflexión personal, el trabajo autónomo, la adquisición de automatismos, el planteamiento y la resolución de problemas y la adquisición de experiencias en la búsqueda y consulta autónoma de información. Tanto en clase como en el taller.

Se potenciará la investigación y el uso de las TIC (proyecciones, cañón, vídeos, uso de internet, etc.). Para ello, consideramos como un instrumento metodológico de vital importancia la utilización para la exposición de los diferentes contenidos la siguiente metodología:

- Método expositivo, también conocidas como clases magistrales.
- Método demostrativo, en el que se combina la exposición del profesor con la participación de los alumno/as implicando a los participantes en la dirección de la clase.
- Método interrogativo, en el que se establece una dinámica de trabajo donde el profesor adquiere un rol de analista animador más que de transmisor de conocimiento.
- Método por descubrimiento, que consiste en conducir al alumno/a para encontrar él mismo la respuesta o solución objeto del aprendizaje.
- Conocimiento claro por parte del formador de los objetivos que quiere conseguir con el grupo.

## **2.Las actividades de enseñanza-aprendizaje de la propuesta metodológica.**

Son la manera activa y ordenada de llevar a cabo las propuestas metodológicas o experiencias de aprendizaje.

Las actividades que se van a realizar a lo largo de las distintas unidades de trabajo son variadas y trabajarán lo diferentes contenidos del módulo con un carácter interdisciplinar.

En el aula podemos distinguir varios tipos de actividades atendiendo al papel que desempeñan en el desarrollo didáctico:

- a. Actividades de presentación-motivación, que introducen a los alumnos en el tema que se aborda en la unidad didáctica.
- b. Actividades de evaluación de los conocimientos previos. Son las que realizamos para obtener información acerca de qué saben y que procedimientos, destrezas y habilidades tienen desarrolladas el alumnado sobre un tema concreto.
- c. Actividades de desarrollo de los contenidos. Son las que permite al alumnado la adquisición de nuevos contenidos.
- d. Actividades de consolidación. En las cuales los alumnos contrastan las nuevas ideas con las previas y aplican los nuevos aprendizajes.
- e. Actividades de síntesis-resumen. Son aquellas que permiten al alumnado establecer la relación entre los distintos contenidos aprendidos, así como contrastarlos con los que él tenía.
- f. Actividades de recuperación. Son las que se programan para el alumnado que no haya alcanzado los conocimientos trabajados.
- g. Actividades de ampliación. Son las que permiten continuar construyendo conocimientos al alumnado que ha realizado de manera satisfactoria las actividades de desarrollo propuestas, y también las que no son imprescindibles en el proceso.
- h. Actividades de evaluación. Son las actividades dirigidas a la evaluación formativa y sumativa que no estuvieron cubiertas por las actividades de aprendizaje de los tipos anteriores.
- i. Actividades complementarias y extraescolares. Las actividades complementarias se realizan dentro del horario lectivo y complementan la actividad habitual del aula y pueden tener lugar dentro o fuera del Centro Educativo y están incluidas en la P.G.A. al inicio del curso y son aprobadas por el Consejo Escolar del Centro.
- j. Las actividades extraescolares se realizan fuera del horario lectivo y tendrán carácter voluntario para el alumnado.

### **3. Recursos didácticos**

Cuando programamos las actividades de enseñanza-aprendizaje debemos tener en cuenta qué materiales y equipos serán los más adecuados para transmitir los contenidos y alcanzar los objetivos que pretendemos, ya que los recursos didácticos son los que vehiculizan en la práctica la actividad. Serán variados, versátiles y adecuados a las competencias profesionales que el alumnado debe desarrollar.

Podrán ser propios del centro y como recursos generales: el libro de texto, los libros disponibles en la biblioteca del centro, los diferentes medios audiovisuales y las nuevas tecnologías de la información y la comunicación (destacando el uso de internet); y como recursos específicos para el módulo todos los propios del aula taller de cocina, así como el temario propio realizado para impartir las clases.

#### **➤ Actividades extraescolares y complementarias.**

Al ser este un curso impartido por la tarde, se nos complica el poder hacer visitas extraescolares ya que las pastelerías y panaderías en nuestra ciudad suelen trabajar por las mañanas. Aun así, intentaremos realizar algunas de las propuestas en la guía educativa.

#### **➤ Atención a la diversidad.**

De acuerdo con el marco legal, la Orden ECD/563/2016 de 18 de abril, que viene a modificar la Orden EDU/849/2010 de 18 de marzo, por la que se regula la ordenación de la educación del alumnado con necesidad de apoyo educativo y se regulan los servicios de orientación educativa en el ámbito de gestión del Ministerio de Educación, en las ciudades de Ceuta y Melilla.

Dicha Orden en su artículo 8.2 establece que las adaptaciones curriculares significativas se podrán realizar en el segundo ciclo de Educación Infantil y en la educación básica e irán dirigidas al alumnado que presente necesidades educativas especiales que las necesite; requerirán una evaluación psicopedagógica previa realizada por los servicios de orientación educativa, con la colaboración del profesorado que atiende al alumnado. En las etapas postobligatorias (tal y como es la Formación Profesional) se deberán adoptar medidas dirigidas al alumnado que presente necesidades educativas especiales que no impliquen adaptaciones curriculares significativas, con objeto de facilitar su acceso al currículo general.

En definitiva, todas aquellas actuaciones quedan recogidas en esta programación y se limitarán a adaptaciones curriculares no significativas, por lo tanto, los alumnos y alumnas serán atendidos para que puedan superar todos los objetivos del módulo, proporcionándoles los medios apropiados.

#### **➤ Criterios generales de evaluación, recuperación y calificación.**

La evaluación del módulo será continuada, es decir, a lo largo de todo el proceso, lo que requiere la asistencia regular a clase y la realización de las actividades programadas en el módulo. Para la superación de cada unidad temática deberá conseguir una puntuación positiva en los apartados y porcentajes anteriormente referenciados.

El módulo se calificará de 1 a 10. Se considera la puntuación de 5 siempre que el alumno adquiera todos los contenidos mínimos marcados para el Módulo; por debajo de 5 cuando no los haya adquirido y por encima según el grado de consecución alcanzado en el total de los contenidos desarrollados anteriormente.

La calificación medirá el trabajo teórico-práctico del alumno en el aula.

Se deberán alcanzar los contenidos mínimos establecidos y se evaluará teniendo en cuenta los criterios de evaluación también señalados en esta programación.

Para realizar la media es necesario que todos los trabajos, pruebas y actividades estén calificados con un cinco como mínimo.

La evaluación del módulo será de carácter continuo. La superación del 20% de las faltas de asistencia del curso escolar supone la pérdida de la evaluación continua, que conlleva la pérdida del derecho a la evaluación de exámenes parciales.

El alumnado, sin embargo, a partir de ese instante, tiene derecho a asistir a las clases teóricas, la convocatoria ordinaria y extraordinaria del módulo, y se le respetará lo superado hasta el momento. En el examen de recuperación la nota máxima que podrá obtener será una calificación igual a 5.

En cuanto al alumnado que, por cuestiones justificadas, no pueda realizar las pruebas específicas de cada unidad de trabajo en la fecha propuesta, podrá realizar el examen la misma fecha de la recuperación, previa a cada evaluación, pero se le respetará la nota que saque en dicha prueba.

En cuanto a los **criterios de calificación**, se tendrá en cuenta para superar el módulo:

50% prueba escrita de contenidos teóricos, 30% ejercicios prácticos realizados en clase y tareas enviadas por Classroom para realizar en casa, y el 20% restante al supuesto práctico de cada unidad.

Tendremos en cuenta los siguiente:

- Cada actividad de aprendizaje será calificada individualmente para comprobar el grado de consecución de los objetivos específicos de cada unidad de trabajo. La puntuación será de 1 a 10.
- Se consideran positivas las calificaciones iguales o superiores a cinco.
- No presentarse (salgo MUY justificadamente) a una prueba escrita será considerado como no presentado y se valorará con uno, computándose dicha nota a la suma final de todas las notas obtenidas en cada una de las actividades de aprendizaje de la evaluación correspondiente.
- No entregar el trabajo o los trabajos mandados para casa en la fecha tope indicada (aún sea muy justificado el motivo) será considerado como no presentado y se valorará con un uno computándose en la suma final de todas las notas obtenidas en cada una de las actividades de aprendizaje de la evaluación correspondiente.
- En el caso de proceder a una expulsión de clase de un alumno por una falta grave o por la acumulación de tres faltas leves será penalizado con 3 puntos en la suma final de todas las notas obtenidas en cada una de las actividades de aprendizaje de la evaluación correspondiente.

### **Criterios de recuperación**

- Para aquellos alumnos que, en cualquiera de los ejercicios teóricos o prácticos, actividades evaluables previstos en cada unidad de trabajo o de la totalidad de la misma, o de cualquier evaluación parcial que no alcancen una calificación positiva, el profesor o profesores responsables del módulo correspondiente arbitrarán las medidas de recuperación adecuadas.

- Tras las respectivas evaluaciones, el alumnado tendrá la posibilidad de recuperar las unidades no superadas, o aquellas a las no haya podido presentarse, teniendo una última oportunidad en la evaluación extraordinaria de junio.

- En los módulos que el alumno no supere los objetivos mínimos exigibles se efectuarán pruebas de recuperación en la segunda evaluación ordinaria del 1 al 19 de junio, bien siendo una prueba teórica y una prueba teórico-práctica, teniendo que superar ambas con un cinco como mínimo para considerar el módulo superado.

-El alumnado que utilice cualquier material fraudulento relacionado con la prueba de evaluación, o porte aparatos electrónicos no permitidos (ya sean de audición, audiovisuales, de telefonía móviles, etc.) tendrá una calificación numérica de 0 puntos en la prueba, con independencia de las

responsabilidades disciplinarias a que haya lugar. Igualmente, y con las mismas consecuencias que en caso anterior, el profesorado podrá excluir de una prueba de evaluación al alumnado que esté alterando el desarrollo normal del proceso evaluador.

Cuando el alumnado no pueda asistir a una prueba de evaluación de una determinada materia o módulo profesional, independientemente del nivel que sea, será el profesorado que imparta esa materia o módulo profesional quién establezca en su programación y divulgue a comienzos de curso una única fecha, preferentemente una o dos semanas anterior a la fecha de realización de las evaluaciones trimestrales, para que el alumnado pueda recuperar la prueba o pruebas a las que no haya podido asistir por motivos plenamente justificados. Para ello el alumnado deberá entregar previamente la justificación correspondiente al profesorado de la materia o módulo profesional, sin la cual no le será permitido realizar dicha recuperación.

Estos alumnos que, repetimos, tengan justificación oficial, podrán realizar el examen el mismo día de la recuperación de la evaluación y se les guardará la nota que saquen para hacer media con el resto de los exámenes realizados, a diferencia de aquel alumnado que intenta recuperar, cuya nota máxima será un 5.

La fecha de realización de los exámenes de recuperación será informada al inicio del trimestre y publicada tanto en el tablón de anuncios de cada aula, como por el Classroom, realizándose siempre en la última semana previa de cada evaluación de cada trimestre.

Si el/la alumno/a no supera los exámenes trimestrales y, por tanto, la calificación final del módulo es negativa, tendrá que recuperar el módulo mediante pruebas de recuperación en el mes de junio.

#### ➤ **Tratamiento de los/as alumnos/as con esta asignatura/módulo pendiente.**

En este curso 24-25 no hay alumnos con este módulo pendiente.

#### ➤ **Formación DUAL**

En el módulo el RA a dualizar es el RA2: Expone productos elaborados en vitrinas describiendo y aplicando las técnicas de escapartismo.

Para ellos a los alumnos se les asignará una tarea evaluable a desarrollar en el centro de prácticas. Tarea: Elabora dos carteles publicitarios para dos productos distintos. A esta tarea se añade una lista de cotejo que sirva al centro de prácticas a evaluarla con una serie de ítems que se marcan con “conseguido” o “no conseguido”

1. .Boceta el cartel
2. Ubica el cartel correctamente en el escaparate, o en su defecto en el espacio del establecimiento de modo que capte la atención del cliente
3. Fija el precio del producto teniendo en cuenta los costes directos o indirectos
4. Se presentan los productos en el expositor de modo que sea atractivo para el cliente
5. El escaparte que diseña el alumno se adapta a la estacionalidad (mochila, Navidad, otoño, carnavales, Ramadán)

#### ➤ **Materiales y recursos didácticos.**

Los recursos van a ser el conjunto de elementos que elegidos de manera eficaz y reflexiva nos van a servir para realizar satisfactoriamente el conjunto de actividades que se van a ir desarrollando en nuestra programación docente.

En este punto disponemos tanto de los recursos que pertenecen al Centro Educativo, y que en calidad de préstamo se le pueden ceder al alumnado, como de los que pertenecen al Departamento y al Aula.

A) Recursos didácticos materiales:

- Libro de texto de la editorial Paraninfo.

- Según el tema a tratar se recomendará el manejo de textos concretos, artículos o revistas científicas.
- Por otra parte, se estará alerta para identificar cualquier material que se presente y sea susceptible de ser utilizado con aprovechamiento.

**B) Recursos audiovisuales:**

- Televisión.
- Presentaciones multimedia PowerPoint facilitadas de cada unidad didáctica en los recursos del profesor de nuestro manual.
- Retroproyector.

**C) Ambientales:**

- Estructurales o propios del ámbito escolar: aulas de informática, audiovisuales, aulas de talleres, biblioteca.

**D) Recursos didácticos informáticos:**

- Aula de informática con ordenadores conectados a Internet.
- Páginas web relacionadas con los contenidos.

➤ **Seguimiento de la programación.**

Dada la flexibilidad que caracteriza toda programación, ésta sufrirá a lo largo del curso académico las modificaciones que se estimen oportunas.

➤ **Bibliografía recomendada.**

García Costeja, J. (2018). Presentación y venta de productos de panadería y pastelería. Ed. Síntesis.



# PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA



**MÓDULO**

**PRODUCTOS DE OBRADOR**

|                     |                                |
|---------------------|--------------------------------|
| <b>DEPARTAMENTO</b> | <b>INDUSTRIAS ALIMENTARIAS</b> |
| <b>PROFESORA</b>    | <b>SORAYA LAYACHI MOHAMED</b>  |

**NIVEL**

**2º FPGM TÉCNICO EN PANADERÍA,  
REPOSTERÍA Y CONFITERÍA**

**CURSO ACADÉMICO**

**2024-2025**

**CÓDIGO**

**0029**

➤ **Introducción:**

Esta programación es el resultado del análisis de todos los aspectos académicos y profesionales del Módulo 0029 Productos de obrador que se cursa en el Ciclo Formativo de Grado Medio de técnico en Panadería, Repostería y confitería dentro de la etapa de Formación Profesional.

➤ **Marco Legal:**

Esta programación se rige por el marco legal que se detalla a continuación:

- LOMCE. Ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre, para la mejora de la calidad educativa.
- LOE. Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.
- La Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación

## Profesional

- REAL DECRETO 1399/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en panadería, repostería y confitería y se fijan sus enseñanzas mínimas.

- Orden ESD/3389/2008, de 3 de noviembre, por la que se establece el currículo del ciclo formativo de Grado Medio correspondiente al título de técnico en panadería, repostería y confitería.

### ➤ **Perfil profesional:**

#### ○ **Competencia general del ciclo.**

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.

#### ○ **Competencia profesional.**

- a) Aprovisionar y almacenar materias primas y auxiliares, atendiendo a las características del producto.
- b) Diseñar y modificar las fichas técnicas de fabricación de acuerdo con la demanda del mercado.
- c) Regular los equipos y sistemas de producción en función de los requerimientos del proceso productivo.
- d) Elaborar productos de panadería, pastelería, repostería y confitería, controlando las operaciones según el manual de procedimientos.
- e) Elaborar postres de restauración emplatados y listos para su consumo, haciendo uso de las técnicas culinarias.
- f) Componer, acabar y presentar los productos elaborados, aplicando técnicas decorativas e innovadoras.
- g) Envasar, etiquetar y embalar los productos elaborados, asegurando su integridad durante la distribución y comercialización.
- h) Almacenar productos acabados realizando el control de existencias y verificando su expedición.
- i) Verificar la calidad de los productos elaborados, realizando controles básicos y registrando los resultados.
- j) Preparar y mantener los equipos e instalaciones garantizando el funcionamiento e higiene en condiciones de calidad, seguridad y eficiencia.
- k) Cumplimentar los registros y partes de incidencia, utilizando los procedimientos de calidad.
- l) Publicitar y promocionar los productos elaborados haciendo uso de las técnicas de comercialización y marketing.
- m) Garantizar la trazabilidad y salubridad de los productos elaborados aplicando la normativa de seguridad alimentaria.

- n) Garantizar la protección ambiental utilizando eficientemente los recursos y recogiendo los residuos de manera selectiva
- ñ) Cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales, de acuerdo con lo establecido en el proceso de elaboración del producto.
- o) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia manteniendo relaciones fluidas con los miembros de su equipo de trabajo, teniendo en cuenta su posición dentro de la organización de la empresa.
- p) Mantener una actitud profesional de innovación en la creación de nuevos productos y mejora de procesos y técnicas de comercialización q) Cumplir con los objetivos de la producción, colaborando con el equipo de trabajo y actuando conforme a los principios de responsabilidad y tolerancia.
- r) Adaptarse a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones laborales, originados por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos.
- s) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.
- t) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de las relaciones laborales, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.
- u) Gestionar su carrera profesional analizando las oportunidades de empleo, autoempleo y de aprendizaje.
- v) Crear y gestionar una pequeña empresa, realizando un estudio de viabilidad de productos, de planificación de la producción y de comercialización.
- w) Participar de forma activa en la vida económica, social y cultural, con una actitud crítica y responsable.

### ➤ **Contextualización.**

Nos encontramos ante un grupo heterogéneo con 18 alumnos (inicialmente en 1º de PRC el año pasado eran 29, pero tras las bajas/abandonos, quedaron finalmente 15, y 13 de ellos pasaron a 2º), de los que 17 son mujeres y solo contamos con 1 hombre. Entre ellas, hay 3 alumnas repetidoras del año pasado, y 2 que solo tienen que realizar la FCT que ya se encuentran realizándola desde las primeras de septiembre, aunque una de ellas finalmente no las realizará este curso. Hay alumnado de diferentes edades y los conocimientos previos con los que cuentan son muy diversos debido a la heterogeneidad expresada anteriormente. La mayoría de los alumnos obtuvieron el título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria (requisito exigido con carácter general para acceder a la FP de Grado Medio). Por otra parte, algunos alumnos se incorporaron mediante una prueba de acceso y otros tras haber realizado Formación Profesional Básica u otro grado medio.

En cuanto al Instituto, se encuentra ubicado en la Barriada de Villajovita, relativamente alejada del núcleo central de la Ciudad.

La vecindad de esta Barriada es de muy diversos niveles en todos los ámbitos (económico, social, cultural, etc.), así como también en el ámbito religioso.

No obstante, podríamos decir que al igual que el resto de las barriadas del entorno, está compuesta en su mayoría por personas de un nivel económico y socio-cultural medio.

La Barriada de Villajovita dispone de mercado, escuelas, club social y otros servicios (farmacia, iglesia, etc.) que completan lo esencial para un normal desarrollo de vida en ella.

Existen básicamente tres grupos bastante diferenciados de alumnos según su entorno socio-económico familiar:

- Alumnado con familiar de muy escasas posibilidades económicas para cubrir las necesidades esenciales (comida, vestido y aseo).
- Alumnado con familias de un nivel económico medio.
- Alumnado con familias de un nivel económico alto.

Basándonos en el análisis realizado anteriormente, podemos decir que existe una cierta correspondencia entre la situación económica y la social, con la salvedad de lo característico de las diferentes religiones y culturas y su influencia en el ámbito social.

Como se ha expresado con anterioridad, se trata de un alumnado de variadas características, causado esto por los diferentes tipos de estudios que se realizan en este Instituto:

- Alumnado de Educación Secundaria Obligatoria (E.S.O.), que presenta unas características propias de un cambio de régimen. Este grupo de alumnos/as se caracteriza por su inseguridad y por las dificultades de una asimilación de responsabilidades, de esfuerzo, constancia y trabajo en equipo. El bajo nivel académico que se observa en gran parte de este alumnado hace que exista bastante dificultad de establecer una línea de acción unificada en el ámbito académico y educacional.
- Alumnado de los Ciclos Formativos y Bachiller.
- Alumnado de los grupos de Formación Básica de la Familia Profesional de Hostelería y Turismo y de Automoción que reúnen unas características propias del perfil profesional definitorio de este tipo de estudios.
- Alumnado con desventaja socio-educativa.
- Alumnado de Integración.
- Alumnado de escolarización tardía.

Centrándonos en los alumnos de Ciclos Formativos, la mayoría se encuentran actualmente en situación de desempleo, pocos cuentan con un trabajo fijo y hay alumnos/as que se ausentan algunas clases debido a la asistencia a cursos de formación ofrecidos por el SEPE, entre otros.

Todos pertenecen a familias con recursos económicos medios y la mayoría de ellos acceden por estar en posesión del Título de Bachiller, y otros acceden tras superar la prueba de Acceso a Ciclos Formativos de Grado Superior.

Una característica común a todos ellos es la motivación que sienten, la gran curiosidad, la facilidad de asimilación de los contenidos, el esfuerzo, la constancia y el desarrollo del trabajo en equipo. El nivel académico que se observa en este alumnado hace que no exista dificultad en establecer una línea de acción unificada en el ámbito académico y educacional.

#### ➤ **Objetivos generales del ciclo.**

- a) Identificar y seleccionar materias primas y auxiliares, describiendo sus características y propiedades para su aprovisionamiento.
- b) Verificar y clasificar materias primas y auxiliares, analizando la documentación asociada para su almacenamiento.
- c) Interpretar y describir fichas técnicas de fabricación, relacionándolas con las características del producto final para su diseño o modificación.

- d) Reconocer y manipular los elementos de control de los equipos, relacionándolos con las variables del proceso para regularlos y/ o programarlos.
- e) Describir y aplicar las operaciones de transformación, relacionándolas con las características de los productos de panadería, pastelería y confitería, para su elaboración.
- f) Identificar las técnicas de emplatado de postres en restauración, relacionándolas con la composición final de producto, para elaborarlos. g) Seleccionar y aplicar las elaboraciones complementarias y de decoración, justificando el diseño del producto final para componer y presentar los productos acabados.
- h) Analizar las técnicas de envasado y embalado, reconociendo sus características específicas para envasar y embalar productos elaborados.
- i) Organizar y clasificar los productos acabados, analizando sus requerimientos de conservación y las necesidades de espacios para su almacenaje.
- j) Identificar y medir parámetros de calidad de los productos, describiendo sus condiciones higiénico-sanitarias para verificar su calidad.
- k) Identificar y caracterizar las necesidades de limpieza y desinfección de los equipos e instalaciones, seleccionando los productos y aplicando las técnicas adecuadas para garantizar su higiene.
- l) Identificar las necesidades de mantenimiento de equipos, máquinas e instalaciones, justificando sus exigencias para prepararlos y mantenerlos.
- m) Analizar la documentación asociada a los procesos, relacionándola con la actividad productiva y comercial para su cumplimentación.
- n) Identificar y seleccionar las técnicas publicitarias, valorando su adecuación a los productos y a las características de la empresa para promocionar los productos elaborados.
- ñ) Analizar y aplicar la normativa de seguridad alimentaria, interpretándola y describiendo los factores y situaciones de riesgo para garantizar la salubridad de los productos elaborados.
- o) Identificar los problemas ambientales asociados a su actividad, reconociendo y aplicando los procedimientos y operaciones de recogida selectiva de residuos para garantizar la protección ambiental.
- p) Identificar los riesgos asociados a su actividad profesional, relacionándolos con las medidas de protección, para cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales.
- q) Identificar las oportunidades que ofrece la realidad socio-económica de su zona, analizando las posibilidades de éxito propias y ajenas para mantener un espíritu emprendedor a lo largo de la vida.
- r) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para participar activamente en los grupos de trabajo y conseguir los objetivos de la producción.
- s) Identificar y valorar las oportunidades de aprendizaje y su relación con el mundo laboral, analizando las ofertas y demandas del mercado para mantener el espíritu de actualización e innovación.
- t) Reconocer las oportunidades de negocio, identificando y analizando demandas del mercado para crear y gestionar una pequeña empresa.
- u) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

➤ **Referencia a la unidad de competencia de ciclo / Competencia relacionada con el módulo.**

- a) Panadería y Bollería INA015\_2 (RD 295/2004, de 20 de febrero), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UC0034\_2: Realizar y/ o dirigir las operaciones de elaboración de masas de panadería y bollería. UC0035\_2: Confeccionar y/ o conducir las elaboraciones complementarias, composición, decoración y envasado de los productos de panadería y bollería.

UC0036\_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera.

- b) Pastelería y Confitería INA107\_2 (RD 1087/2005, de 16 de septiembre), que comprende las siguientes unidades de competencia:

- UC0305\_2: Controlar el aprovisionamiento, el almacenamiento y la expedición de las materias primas y auxiliares y de los productos terminados y preparar los equipos y el utillaje a utilizar en los procesos de elaboración.

- UC0306\_2: Realizar y/ o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería.

- UC0307\_2: Realizar y/ o controlar las operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones. - UC0308\_2: Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería.

- UC0309\_2: Realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería.

- UC0310\_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria.

- c) Repostería HOT223\_2 (RD 1228/2006, de 27 de octubre), que comprende las siguientes unidades de competencia:

- UC0709\_2: Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos.

- UC0306\_2: Realizar y/ o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería.

- UC0710\_2: Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados.

- UC0711\_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en hostelería.

➤ **Contenidos básicos del módulo.**

• **Organización de las tareas de producción de obrador:**

Documentación técnica asociada a los procesos productivos (fichas técnicas de elaboración, registros, procedimientos e instrucciones de trabajo): Descripción, interpretación y manejo.

Cálculo y distribución de los recursos humanos y materiales en función del proceso productivo a realizar.

Asignación de tiempos a las operaciones del proceso productivo: Cálculos numéricos, distribución eficaz del tiempo, minimización de los tiempos de espera, repercusión de una incorrecta asignación. Selección de los servicios auxiliares, los equipos y el utillaje en función del proceso productivo.

- **Elaboración de productos de panadería, bollería, pastelería, confitería y otras especialidades de obrador:**

Caracterización del producto a elaborar.

Identificación y secuenciación de las operaciones del proceso.

Selección y descripción de los ingredientes a utilizar.

Cálculo de los ingredientes y diseño de la ficha de elaboración.

Selección y regulación de los equipos y utillaje de forma eficaz, sin costes ni gastos innecesarios.

Selección y aplicación de los procedimientos operativos y de las técnicas a emplear en función del producto a obtener.

Identificación y realización de los controles básicos durante el proceso de elaboración.

Contraste de las características de calidad del producto obtenido con las especificaciones establecidas e interpretación de los resultados.

Aplicación de normas de calidad, de higiene y seguridad alimentaria y de protección ambiental.

- **Elaboración de productos para colectividades especiales:**

Principios inmediatos de nutrición: Fundamentos básicos, nutrientes, características, funcionalidad.

Intolerancias alimentarias: Fundamentos, repercusión en la salud, ingredientes alimentarios alternativos, normativa.

Adaptaciones en fórmulas de productos para colectividades especiales: Celíacos, diabéticos, intolerantes a la lactosa, fenilcetonúricos, etc.

Procedimientos de limpieza y preparación de equipos y utillaje: Riesgos, precauciones, protocolos.

Identificación de la secuencia de operaciones del proceso y los controles básicos a realizar en función del producto.

Contraste de los resultados obtenidos en los controles básicos con las especificaciones establecidas e interpretación de éstos.

Identificación de los productos para colectividades especiales: Normativa y aplicación.

Responsabilidad en la realización de las tareas profesionales por su repercusión en la salud de personas de riesgo.

- **Decoración de productos de obrador:**

Operaciones y técnicas de acabado y decoración (pintado, glaseado, flameado, tostado, serigrafiado, aerografiado): Características, parámetros de control, secuencia de operaciones, defectos.

Descripción de los diseños básicos de decoración y acabado en función del producto a obtener.

Selección y aplicación de elementos de acabado y decoración en función del producto, equipos y utillaje.

Análisis de los defectos en el acabado y decoración y su repercusión.

Capacidad de reacción e innovación ante nuevos hábitos de consumo y tipos de presentación.

Valoración de la repercusión de las características físicas, estéticas y organolépticas del producto en los potenciales consumidores.

Adopción de buenas prácticas de manipulación durante el acabado y decoración de los productos.

- **Envasado y embalaje de los productos de obrador:**

Descripción de los envases de productos de panadería, bollería, pastelería, repostería y confitería: Función, materiales, propiedades, clasificación, formatos, elementos de cerrado, conservación, almacenamiento, normativa.

Incompatibilidades de los materiales de envasado con los productos: Fundamentos básicos, factores a considerar.

Caracterización de los embalajes: Función, materiales, propiedades, clasificación, formatos, elementos de cerrado, conservación, almacenamiento, normativa.

Métodos de envasado y embalaje de los productos de obrador.

Descripción de las principales anomalías del envasado de los productos y las medidas correctoras.  
Importancia del etiquetado y la información obligatoria y complementaria según la normativa vigente.

Etiquetas y rótulos de los productos de panadería, bollería, pastelería, repostería y confitería:  
Materiales, tipos, códigos y ubicación.

Selección del envase y embalaje de un producto elaborado.

Descripción de la información a incluir en la etiqueta y rótulos del producto elaborado.

- **Ubicación de los productos de panadería, bollería, pastelería, repostería y confitería:**

Descripción de los métodos de conservación de los productos elaborados: Fundamentos básicos, tipos, condiciones de conservación, regulación y control.

Almacén de productos acabados. Punto de venta.

Procedimientos para el traslado de los productos elaborados.

Equipos de traslado de los productos: Descripción, funcionamiento, mantenimiento de primer nivel, regulación, medidas de seguridad y procedimiento de limpieza.

Selección de los equipos de traslado y conservación en función del producto elaborado.

Valoración de la repercusión de una incorrecta conservación en la calidad del producto elaborado.

Análisis de las anomalías y medidas correctoras en el traslado y conservación de los productos elaborados.

➤ **Unidades de trabajo (contenidos formativos/criterios de evaluación).**

## **UT1: LAS MATERIAS PRIMAS Y SUS CARACTERÍSTICAS**

### **11. Introducción**

En esta Unidad se estudiarán las tendencias que son necesarias para poder llevar a cabo unas correctas elaboraciones, sus características y sus cualidades organolépticas. También se introducirá el apartado de recepción de estas materias primas y la documentación necesaria para llevar a cabo un buen control.

#### **4. Criterios de Evaluación**

- Se ha interpretado la documentación asociada al proceso.

#### **5. Contenidos**

1.1. Recepción de mercancías

1.2. Documentación para gestionar el economato y almacén

1.3. Construcción y equipamiento de un economato o almacén

1.4. Descripción de las principales materias primas

#### **4. Actividades de enseñanza y aprendizaje.**

Se realizarán distintas actividades individuales y/o en grupo para favorecer la asimilación de los contenidos.

## **UT 2.- APLICACIÓN DE NORMAS DE CALIDAD, HIGIENE, SEGURIDAD ALIMENTARIA, PROTECCIÓN AMBIENTAL. RECURSOS HUMANOS Y DOCUMENTACIÓN**

### **1. Introducción**

Esta unidad introduce la reglamentación de la seguridad alimentaria, higiene y protección ambiental. También se estudiarán los recursos humanos de la empresa, desde su clasificación hasta su distribución, así como la documentación técnica asociada a los procesos productivos y operaciones necesarias para el sistema de elaboración.



## **2. Criterios de Evaluación**

- Se han determinado y enumerado los recursos humanos y materiales.
- Se han distribuido y secuenciado los tiempos de operación y puesta a punto.
- Se han coordinado las actividades de trabajo.
- Se ha realizado el escandallo del producto elaborado
- Se han adoptado medidas de higiene y seguridad alimentaria durante el proceso.

## **3. Contenidos**

- 2.1. Aplicación de las normas de calidad
- 2.2. Higiene y seguridad alimentaria
- 2.3. Higiene del personal y del local
- 2.4. Equipos y utillaje, procedimientos de limpieza
- 2.5. Análisis de riesgos
- 2.6. PGH: plan de limpieza y desinfección
- 2.7. Protección ambiental
- 2.8. Tipos de empresas del sector del obrador
- 2.9. Recursos humanos
- 2.10. Diagrama de flujo
- 2.11. Asignación de tiempos en el proceso productivo
- 2.12. Cronograma de actividades
- 2.13. Documentación técnica del proceso productivo
- 2.14. Regla de tres y porcentaje de panadero

## **4. Actividades de enseñanza y aprendizaje**

Se realizarán distintas actividades individuales y/o en grupo para favorecer la asimilación de los contenidos.

# **UT 3.- ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA**

## **1. Introducción**

Esta Unidad se centra en exponer y explicar los distintos tipos de harina que existen para desarrollar los productos de panadería. También se explican los métodos de elaboración y los distintos prefermentos principales.

## **2. Criterios de Evaluación**

- Se ha caracterizado el producto a obtener, proponiendo alternativas de elaboración.
- Se han identificado y secuenciado las operaciones del proceso de elaboración.
- Se ha descrito la función de cada uno de los ingredientes en el producto final.
- Se ha calculado la cantidad necesaria de los ingredientes a partir de la ficha de elaboración.
- Se han aplicado los procedimientos y técnicas con la secuencia establecida.
- Se han realizado los controles básicos durante el proceso de elaboración, aplicándose las medidas correctoras.
- Se han contrastado las características de calidad del producto con sus especificaciones.

## **3. Contenidos**

- 3.1. Tipos de harinas
- 3.2. Otros tipos de harinas
- 3.3. Aplicaciones de la harina en la producción de productos pasteleros y de panadería
- 3.4. Pan
- 3.5. Pasos de la elaboración del pan
- 3.6. Métodos de elaboración del pan
- 3.7. Prefermentos o masas madre
- 3.8. Otros tipos de panes

#### **4. Actividades de enseñanza y aprendizaje**

Se realizarán distintas actividades individuales y/o en grupo para favorecer la asimilación de los contenidos.

### **UT 4.- LA PANADERÍA INDUSTRIAL**

#### **1. Introducción**

En esta unidad se ven todos los procesos y equipos que necesita la panadería industrial.

#### **2. Criterios de Evaluación**

- Se ha caracterizado el producto a obtener, proponiendo alternativas de elaboración.
- Se han identificado y secuenciado las operaciones del proceso de elaboración.
- Se ha descrito la función de cada uno de los ingredientes en el producto final.
- Se ha calculado la cantidad necesaria de los ingredientes a partir de la ficha de elaboración.
- Se han seleccionado y regulado los equipos y utillaje, evitando costes y gastos innecesarios.
- Se han aplicado los procedimientos y técnicas con la secuencia establecida.
- Se han realizado los controles básicos durante el proceso de elaboración, aplicándose las medidas correctoras.
- Se han contrastado las características de calidad del producto con sus especificaciones.

#### **3. Contenidos**

- 4.1. Ubicación de un obrador
- 4.2. Procesos de la panificación industrial
- 4.3. Materias primas
- 4.4. Etapas del formado mecánico
- 4.5. Nociones básicas de la fermentación controlada
- 4.6. Sistemas de panificación industrial
- 4.7. Panes funcionales
- 4.8. Nuevas tendencias en la fabricación del pan

#### **4. Actividades de enseñanza y aprendizaje**

Se realizarán distintas actividades individuales y/o en grupo para favorecer la asimilación de los contenidos.

### **UT 5.- ELABORACIONES CON DISTINTOS TIPOS DE PAN (BOLLERÍA, BIZCOCHOS,...)**

#### **1. Introducción**

En esta Unidad se verán las materias primas necesarias para realizar los diferentes tipos de masas en repostería, se aprenderá a distinguirlas, y finalmente se verán todas las posibles elaboraciones y sus derivados.

#### **2. Criterios de Evaluación**

- Se ha caracterizado el producto a obtener, proponiendo alternativas de elaboración.
- Se han identificado y secuenciado las operaciones del proceso de elaboración.
- Se ha descrito la función de cada uno de los ingredientes en el producto final.
- Se ha calculado la cantidad necesaria de los ingredientes a partir de la ficha de elaboración.
- Se han aplicado los procedimientos y técnicas con la secuencia establecida.
- Se han realizado los controles básicos durante el proceso de elaboración, aplicándose las medidas correctoras.
- Se han contrastado las características de calidad del producto con sus especificaciones.

#### **3. Contenidos**

- 5.1. Harinas reposteras

- 5.2. Aplicaciones de la harina en la producción de productos pasteleros y de panadería
- 5.3. Uso de la manga pastelera
- 5.4. Masas para freír
- 5.5. Masas de bollería

#### **4. Actividades de enseñanza y aprendizaje**

Se realizarán distintas actividades individuales y/o en grupo para favorecer la asimilación de los contenidos.

### **UT 6.- ELABORACIONES DE PASTAS Y GALLETERÍA CON MASAS ESTIRADAS Y HOJALDRES**

#### **1. Introducción**

En esta unidad se dan a conocer todos los tipos de hojaldres y sus procesos de elaboración, para conseguir realizar todo tipo de pastas que hay en el mercado. También se explicarán las masas estiradas y sus procesos de elaboración, así como los productos derivados.

#### **2. Criterios de Evaluación**

- Se ha caracterizado el producto a obtener, proponiendo alternativas de elaboración.
- Se han identificado y secuenciado las operaciones del proceso de elaboración.
- Se ha descrito la función de cada uno de los ingredientes en el producto final.
- d) Se ha calculado la cantidad necesaria de los ingredientes a partir de la ficha de elaboración.
- Se han aplicado los procedimientos y técnicas con la secuencia establecida.
- Se han realizado los controles básicos durante el proceso de elaboración, aplicándose las medidas correctoras.
- Se han contrastado las características de calidad del producto con sus especificaciones.

#### **3. Contenidos**

- 6.1. Caracterización de productos cuya base es una masa estirada
- 6.2. Hojaldre
- 6.3. Ventajas que ofrece el hojaldre
- 6.4. Elaboraciones dulces realizadas con hojaldre

#### **4. Actividades de enseñanza y aprendizaje**

Se realizarán distintas actividades individuales y/o en grupo para favorecer la asimilación de los contenidos.

### **UT 7.- ELABORACIONES DE PASTELERÍA**

#### **1. Introducción**

En esta unidad se dará a conocer el oficio de pastelero, tanto en lo personal como en lo profesional, debe asistir al trabajo limpio y uniformado y ha de conocer la reglamentación técnico-sanitaria. También se hará un recorrido por las instalaciones y su maquinaria, y por los procesos de elaboración de cremas, merengues, almíbares y mermeladas, así como un amplio recorrido por la pastelería y la confitería regionales.

#### **2. Criterios de Evaluación**

- Se ha caracterizado el producto a obtener, proponiendo alternativas de elaboración.
- Se han identificado y secuenciado las operaciones del proceso de elaboración.
- Se ha descrito la función de cada uno de los ingredientes en el producto final.
- Se ha calculado la cantidad necesaria de los ingredientes a partir de la ficha de elaboración.
- Se han seleccionado y regulado los equipos y utillaje, evitando costes y gastos innecesarios.
- Se han aplicado los procedimientos y técnicas con la secuencia establecida.

- Se han realizado los controles básicos durante el proceso de elaboración, aplicándose las medidas correctoras.
- Se han contrastado las características de calidad del producto con sus especificaciones.

### **3. Contenidos**

- 7.1. Instalaciones de una pastelería
- 7.2. Cremas y rellenos básicos usados en pastelería
- 7.3. Almíbares y jarabes, mermeladas, confituras, jaleas y azúcar invertido
- 7.4. Características y clasificación de los merengues
- 7.5. Definición y caracterización de la pastelería y la repostería regionales

### **4. Actividades de enseñanza y aprendizaje**

Se realizarán distintas actividades individuales y/o en grupo para favorecer la asimilación de los contenidos.

## **UT 8.- PRODUCTOS PARA COLECTIVIDADES ESPECIALES**

### **1. Introducción**

Esta unidad se centra en la alimentación que deben llevar aquellas colectividades que, por su sistema inmunológico, no pueden disfrutar plenamente de su. No obstante, existen actualmente otras variedades que pueden ser buenos sustitutos de aquellos que inicialmente tienen desaconsejados o no permitidos en la dieta

### **2. Criterios de Evaluación**

- Se han identificado las características específicas del colectivo para el que se diseña el producto.
- Se han analizado las implicaciones para la salud del colectivo, en caso de incorrecta composición.
- Se ha descrito el producto a elaborar.
- Se han seleccionado y caracterizado los ingredientes adecuados al tipo de producto, distinguiendo las principales afecciones alérgicas y de intolerancia y su posible sustitución.
- Se han descrito las medidas de prevención para evitar empleo inadecuado de ingredientes.
- Se han descrito y aplicado las operaciones del proceso y los controles básicos.
- Se han contrastado las características de calidad del producto con sus especificaciones.
- Se ha identificado adecuadamente el producto elaborado.
- Se han adoptado medidas de higiene y seguridad alimentaria durante el proceso

### **3. Contenidos**

- 8.1. Conceptos de alimentación y nutrición
- 8.2. Caracterización de los principios inmediatos
- 8.3. Intoxicaciones derivadas por la ingesta de alimentos con sustancias contaminadas
- 8.4. Intolerancias alimenticias
- 8.5. Higiene en los procesos de pastelería
- 8.6. Realización de fichas técnicas de alérgenos e intolerancias
- 8.7. Diferentes elaboraciones de productos para colectividades especiales

### **4. Actividades de enseñanza y aprendizaje**

Se realizarán distintas actividades individuales y/o en grupo para favorecer la asimilación de los contenidos.

## **UT 9.- DECORACIÓN DE PRODUCTOS DE OBRADOR**

### **1. Introducción**

En esta Unidad aprenderemos que, para hacer una buena decoración, es necesario contar con una buena previsión y organización en el trabajo. Todo ello se rige por unas técnicas concretas y una

creatividad determinante. Agradar a quienes degusten las elaboraciones con plenitud proporcionará la satisfacción de saber que se realiza un buen trabajo.

## **2. Criterios de Evaluación**

- Se han descrito los diferentes procedimientos y técnicas.
- Se han enumerado y descrito los equipos y utillaje empleados en las operaciones de acabado y decoración.
- Se ha seleccionado el diseño básico para la decoración, incorporándose variaciones personales.
- Se ha identificado y seleccionado la técnica apropiada.
- Se han seleccionado y regulado los equipos y utillaje.
- Se han acondicionado y aplicado cremas, coberturas y otros elementos de decoración, con medidas específicas de higiene.
- Se han contrastado las características físicas, estéticas y organolépticas del producto con sus especificaciones.
- Se han aplicado las medidas correctoras ante desviaciones.

## **3. Contenidos**

- 9.1. Herramientas para la decoración
- 9.2. Normas y combinaciones decorativas básicas
- 9.3. Principios básicos de color y formas
- 9.4. Diseño del boceto
- 9.5. Como trabajar la materia prima en las decoraciones más habituales
- 9.6. Decoración con azúcar
- 9.7. Cómo trabajar con los utensilios en las decoraciones más habituales
- 9.8. Gelatinas
- 9.9. Fondant
- 9.10. Glaseado real
- 9.11. Flameado
- 9.12. Tostado
- 9.13. Pastillaje
- 9.14. Mazapán
- 9.15. Distintos montajes de decoración en piezas de pastelería
- 9.16. Métodos decorativos en el pan

## **4. Actividades de enseñanza y aprendizaje**

Se realizarán distintas actividades individuales y/o en grupo para favorecer la asimilación de los contenidos.

# **UT 10.- EMBALAJE Y ENVASADO DE LOS PRODUCTOS DE OBRADOR**

## **1. Introducción**

En esta unidad se darán a conocer los distintos métodos de envasado y embalaje, tanto tradicionales como a nivel industrial, así como la reglamentación y normativa que les afecta.

## **2. Criterios de Evaluación**

- Se han descrito los envases, embalajes, rótulos/ etiquetas más utilizados.
- Se han identificado y caracterizado los métodos de envasado, embalado y etiquetado.
- Se han reconocido y analizado las incompatibilidades existentes entre los materiales de envasado y los productos.
- Se han identificado y caracterizado los equipos de envasado y elementos auxiliares.
- Se ha identificado la información obligatoria y complementaria a incluir en etiquetas/ rótulos.
- Se ha envasado y embalado el producto de acuerdo a sus características o requerimientos del cliente.
- Se ha reconocido y valorado la aptitud de los envases, embalajes y etiquetas a utilizar.

- Se han aplicado las medidas correctoras ante desviaciones.
- Se han aplicado las medidas de higiene y seguridad durante el envasado y embalaje.

### 3. Contenidos

- 10.1. Diferencia entre embalaje y envase
- 10.2. Reglamentos de materiales y objetos en contacto con alimentos
- 10.3. Rotulado y etiquetado para las elaboraciones de un obrador
- 10.4. Métodos, equipos y maquinaria de envasado en la industria de los obradores

### 4. Actividades de enseñanza y aprendizaje

Se realizarán distintas actividades individuales y/o en grupo para favorecer la asimilación de los contenidos.

## UT 11. MÉTODOS DE CONSERVACIÓN, UBICACIÓN Y TRANSPORTE DE PRODUCTOS DE OBRADOR

### 1. Introducción

En esta unidad se verá dónde y cómo ubicar todos los productos que se han elaborado, cuáles necesitan del sistema de refrigeración para su conservación y cuáles no.

### 2. Criterios de Evaluación

- Se han descrito los métodos y equipos de conservación.
- Se han identificado y caracterizado las condiciones y los medios para el traslado.
- Se han seleccionado y descrito las condiciones de conservación de los productos (temperatura, humedad, tiempo máximo, colocación y luminosidad).
- Se ha trasladado de forma adecuada el producto al almacén, depósito o punto de venta.
- Se ha comprobado que las condiciones de limpieza y conservación son las adecuadas.
- Se ha identificado y ubicado correctamente el producto.
- Se han aplicado las medidas correctoras ante desviaciones.

### 3. Contenidos

- 11.1. Descripción de los métodos de conservación de los productos elaborados
- 11.2. Métodos de conservación químicos
- 11.3. Combinación de métodos de conservación
- 11.4. Maquinaria necesaria para la conservación de los productos
- 11.5. Almacén de productos acabados de obrador
- 11.6. Procedimientos para el traslado de los productos elaborados de obrador
- 11.7. Equipos de traslado de los productos de obrador
- 11.8. Análisis de las anomalías y medidas preventivas en la conservación y traslado de los productos elaborados
- 11.9. Repercusión de una incorrecta conservación y traslado en la calidad de los productos elaborados

### 4. Actividades de enseñanza y aprendizaje

Se realizarán distintas actividades individuales y/o en grupo para favorecer la asimilación de los contenidos.

➤ **Temporalización de las unidades de trabajo, horas previstas y trimestres.**

| TEMPORALIZACIÓN         |        |                    |
|-------------------------|--------|--------------------|
| PRIMERA EVALUACIÓN: 110 |        |                    |
| UNIDAD DE               | TÍTULO | SESIONES PREVISTAS |
|                         |        |                    |

| <b>TRABAJO</b>  |  |                           |
|---|--|---------------------------|
| <b>PRESENTACIÓN</b>   | Presentación del módulo  | 1                         |
| 1   | Las materias primas y sus características  | 10                        |
| 2   | Aplicación de normas de higiene, seguridad alimentaria, protección ambiental, recursos humanos y documentación | 14                        |
| 3   | Elaboración de productos de panadería  | 20                        |
| 4   | La panadería industrial  | 14                        |
| 5   | Elaboraciones con distintos tipos de masa (bollería, bizcochos, etc.)  | 22                        |
| 6   | Elaboraciones de pastas y galletería con masas estiradas y hojaldres   | 21                        |
| <b>HORAS DEDICADAS A PRUEBAS DE EVALUACIÓN</b>                    |  | 8                         |
| <b>TOTAL HORAS PREVISTAS</b>                                      |  | <b>110</b>                |
| <b>SEGUNDA EVALUACIÓN: 59 SESIONES</b>                            |  |                           |
| <b>UNIDAD DE TRABAJO</b>  | <b>TÍTULO</b>  | <b>SESIONES PREVISTAS</b> |
| 7   | Elaboraciones de pastelería  | 18                        |
| 8   | Productos para colectividades especiales   | 8                         |
| 9   | Decoración de productos de obrador   | 8                         |
| 10  | Envasado y embalaje de los productos de obrador  | 8                         |
| 11  | Métodos de conservación, ubicación y transporte de productos de obrador  | 9                         |
| <b>HORAS DEDICADAS A PRUEBAS DE EVALUACIÓN</b>                    |  | 8                         |
| <b>HORAS PREVISTAS</b>  |  | <b>59</b>                 |
| <b>HORAS DEDICADAS A EVALUACIÓN 2ª ORDINARIA (JUNIO 2025) → 1</b> |  |                           |
| <b>Horas totales: 170</b>   |  |                           |

➤ **Metodología /Criterios metodológicos.**

**1. Metodología específica**

La aplicación de una estrategia metodológica en el desarrollo curricular es el elemento básico de todo proceso de enseñanza-aprendizaje. Por tanto, la forma de organizar el aprendizaje de los contenidos será determinante para lograr que los alumnos y alumnas aprendan y comprendan significativamente los contenidos de la formación profesional específica, y por tanto consigan desarrollar las capacidades profesionales.

Para ello señalaremos tres orientaciones sobre la forma de organizar el aprendizaje de los contenidos:

- Los aprendizajes de formación profesional, y en particular de las formaciones específicas, deben articularse fundamentalmente en torno a los procedimientos que tomen con referencia los procesos y métodos de producción o de prestación de servicios a los que

remiten las realizaciones y el dominio profesional expresados en las unidades de competencias del perfil profesional.

- Para que el aprendizaje sea eficaz, debe establecerse una secuencia precisa entre todos los contenidos que se incluyen en el periodo de aprendizaje del módulo profesional.
- La teoría y la práctica, como elementos inseparables del lenguaje tecnológico y del proceso de enseñanza-aprendizaje, que se integran en los elementos curriculares de cada módulo, debe integrarse también en el desarrollo del currículo que realicen los profesores y en la programación del proceso educativo adoptado en el aula.

La propuesta metodológica debe ser una secuencia ordenada de todas aquellas **actividades** y aquellos **recursos** que utiliza el profesor en la práctica educativa. Debe tener ordenación y flexibilidad para adaptarse a cada circunstancia específica. Antes de describir las actividades referidas, dentro de la propuesta metodológica hay que considerar la organización de espacios, tiempos y agrupamientos.

- El análisis de la organización del espacio del aula. Nos permitirá aprovechar los máximos recursos de espacio que el centro nos ofrece. Analizando las posibilidades de trabajo individual, en grupo pequeño, grupo de clase... y las diferentes posibilidades de configuración del espacio del aula: mobiliario y zonas de trabajo; así como hacer constar donde realizaremos las actividades.
- El estudio de la temporalización. Ajustar la actividad de enseñanza-aprendizaje al tiempo disponible es el objetivo que se perseguirá al estudiar este elemento de la propuesta educativa. Ante la variedad existente en cada grupo de alumnos, se tiene que posibilitar la realización de la actividad, sin encorsetarla, por lo que este elemento debe enfocarse teniendo en cuenta que sólo es indicativo y con carácter de flexibilidad. Debe haber un equilibrio entre las tareas individuales y de grupo. También es importante, adecuar la duración a la etapa evolutiva del alumnado, ya que esta determina el tiempo de atención de los mismos.
- La realización de los agrupamientos. Según constata las investigaciones en Psicología Educativa, se ha puesto de manifiesto que la interacción entre el alumnado constituye un factor muy importante, ya que favorece el desarrollo de la socialización, tienen efectos positivos en el desarrollo intelectual e incrementa la motivación. Por esto se aboga por un enfoque de organización del aula en forma de grupos cooperativos en función de los objetivos que pretendamos conseguir y con la actividad de enseñanza-aprendizaje a realizar, indicándose las técnicas de dinámica de grupo que vamos a utilizar en el desarrollo de la actividad.

La flexibilidad dependerá del número de alumnos que forman los grupos, el espacio que ocupan y la modalidad de trabajo.

- **Gran grupo o Grupo Clase:** Para exposiciones orales, gráficas o documentales y puede tener un carácter propositivo (presentación inicial de un tema) o conclusivo (síntesis final y conclusiones de un tema). Se utilizarán estos agrupamientos tanto para las clases en el aula polivalente como para el taller cuando se den explicaciones de los contenidos a desarrollar para llevar a cabo las actividades.
- **Equipos de trabajo o Pequeño Grupo:** Requieren el empleo de estrategias de indagación, se vinculan, normalmente, al tratamiento de los procedimientos y actitudes. Gracias a ellos pueden ser realizados proyectos de trabajo cooperativo en equipo y trabajo monitorizado



(NEAE), tanto en aula como en taller.

- **Trabajo individual:** Se aplica también a la realización de tareas de indagación, permitiendo por tanto la reflexión personal, el trabajo autónomo, la adquisición de automatismos, el planteamiento y la resolución de problemas y la adquisición de experiencias en la búsqueda y consulta autónoma de información. Tanto en clase como en el taller.

Se potenciará la investigación y el uso de las TIC (proyecciones, cañón, vídeos, uso de internet, etc.). Para ello, consideramos como un instrumento metodológico de vital importancia la utilización para la exposición de los diferentes contenidos la siguiente metodología:

- Método expositivo, también conocidas como clases magistrales.
- Método demostrativo, en el que se combina la exposición del profesor con la participación de los alumno/as implicando a los participantes en la dirección de la clase.
- Método interrogativo, en el que se establece una dinámica de trabajo donde el profesor adquiere un rol de analista animador más que de transmisor de conocimiento.
- Método por descubrimiento, que consiste en conducir al alumno/a para encontrar él mismo la respuesta o solución objeto del aprendizaje.
- Conocimiento claro por parte del formador de los objetivos que quiere conseguir con el grupo.

## **2. Las actividades de enseñanza-aprendizaje de la propuesta metodológica.**

Son la manera activa y ordenada de llevar a cabo las propuestas metodológicas o experiencias de aprendizaje.

Las actividades que se van a realizar a lo largo de las distintas unidades de trabajo son variadas y trabajarán los diferentes contenidos del módulo con un carácter interdisciplinar.

En el aula podemos distinguir varios tipos de actividades atendiendo al papel que desempeñan en el desarrollo didáctico:

1. Actividades de presentación-motivación, que introducen a los alumnos en el tema que se aborda en la unidad didáctica.
2. Actividades de evaluación de los conocimientos previos. Son las que realizamos para obtener información acerca de qué saben y que procedimientos, destrezas y habilidades tienen desarrolladas el alumnado sobre un tema concreto.
3. Actividades de desarrollo de los contenidos. Son las que permite al alumnado la adquisición de nuevos contenidos.
4. Actividades de consolidación. En las cuales los alumnos contrastan las nuevas ideas con las previas y aplican los nuevos aprendizajes.
5. Actividades de síntesis-resumen. Son aquellas que permiten al alumnado establecer la relación entre los distintos contenidos aprendidos, así como contrastarlos con los que él tenía.
6. Actividades de recuperación. Son las que se programan para el alumnado que no haya alcanzado los conocimientos trabajados.
7. Actividades de ampliación. Son las que permiten continuar construyendo conocimientos al alumnado que ha realizado de manera satisfactoria las actividades de desarrollo propuestas, y también las que no son imprescindibles en el proceso.

8. Actividades de evaluación. Son las actividades dirigidas a la evaluación formativa y sumativa que no estuvieron cubiertas por las actividades de aprendizaje de los tipos anteriores.
9. Actividades complementarias y extraescolares. Las actividades complementarias se realizan dentro del horario lectivo y complementan la actividad habitual del aula y pueden tener lugar dentro o fuera del Centro Educativo y están incluidas en la P.G.A. al inicio del curso y son aprobadas por el Consejo Escolar del Centro.
10. Las actividades extraescolares se realizan fuera del horario lectivo y tendrán carácter voluntario para el alumnado.

### **3. Recursos didácticos**

Cuando programamos las actividades de enseñanza-aprendizaje debemos tener en cuenta qué materiales y equipos serán los más adecuados para transmitir los contenidos y alcanzar los objetivos que pretendemos, ya que los recursos didácticos son los que vehiculizan en la práctica la actividad. Serán variados, versátiles y adecuados a las competencias profesionales que el alumnado debe desarrollar.

Podrán ser propios del centro y como recursos generales: el libro de texto, los libros disponibles en la biblioteca del centro, los diferentes medios audiovisuales y las nuevas tecnologías de la información y la comunicación (destacando el uso de internet); y como recursos específicos para el módulo todos los propios del aula taller de cocina, así como el temario propio realizado para impartir las clases.

#### **➤ Actividades extraescolares y complementarias.**

Al ser este un curso impartido por la tarde, se nos complica el poder hacer visitas extraescolares ya que las pastelerías y panaderías en nuestra ciudad suelen trabajar por las mañanas. Aun así, intentaremos realizar algunas de las propuestas en la guía educativa.

También están pensada una visita interdepartamental, junto con la compañera que les imparte el módulo de Empresa e Iniciativa Emprendedora, M.<sup>a</sup> del Carmen Lesmes Romero, a la fábrica de chocolates Borrás y a la Fábrica de Cerveza, junto con la tutora y profesora del módulo Postres en Restauración, Antonia Rodríguez Aguilera.

#### **➤ Atención a la diversidad.**

De acuerdo con el marco legal, la Orden ECD/563/2016 de 18 de abril, que viene a modificar la Orden EDU/849/2010 de 18 de marzo, por la que se regula la ordenación de la educación del alumnado con necesidad de apoyo educativo y se regulan los servicios de orientación educativa en el ámbito de gestión del Ministerio de Educación, en las ciudades de Ceuta y Melilla.

Dicha Orden en su artículo 8.2 establece que las adaptaciones curriculares significativas se podrán realizar en el segundo ciclo de Educación Infantil y en la educación básica e irán dirigidas al alumnado que presente necesidades educativas especiales que las necesite; requerirán una evaluación psicopedagógica previa realizada por los servicios de orientación educativa, con la colaboración del profesorado que atiende al alumnado. En las etapas postobligatorias (tal y como es la Formación Profesional) se deberán adoptar medidas dirigidas al alumnado que presente necesidades educativas especiales que no impliquen adaptaciones curriculares significativas, con

objeto de facilitar su acceso al currículo general.

En definitiva, todas aquellas actuaciones quedan recogidas en esta programación y se limitarán a adaptaciones curriculares no significativas, por lo tanto, los alumnos y alumnas serán atendidos para que puedan superar todos los objetivos del módulo, proporcionándoles los medios apropiados.

### ➤ **Criterios generales de calificación y recuperación.**

#### **Criterios de calificación**

La evaluación del módulo será continuada, es decir, a lo largo de todo el proceso, lo que requiere la asistencia regular a clase y la realización de las actividades programadas en el módulo. Para la superación de cada unidad temática deberá conseguir una puntuación positiva en los apartados y porcentajes anteriormente referenciados.

El módulo se calificará de 1 a 10. Se considera la puntuación de 5 siempre que el alumno adquiera todos los contenidos mínimos marcados para el Módulo; por debajo de 5 cuando no los haya adquirido y por encima según el grado de consecución alcanzado en el total de los contenidos desarrollados anteriormente.

La calificación medirá el trabajo teórico-práctico del alumno en el aula.

Se deberán alcanzar los contenidos mínimos establecidos y se evaluará teniendo en cuenta los criterios de evaluación también señalados en esta programación.

Para realizar la media es necesario que todos los trabajos, pruebas y actividades estén calificados con un cinco como mínimo.

La evaluación del módulo será de carácter continuo. La superación del 20% de las faltas de asistencia del curso escolar supone la pérdida de la evaluación continua, que conlleva la pérdida del derecho a la evaluación de exámenes parciales.

El alumnado, sin embargo, a partir de ese instante, tiene derecho a asistir a las clases teóricas, la convocatoria ordinaria y extraordinaria del módulo, y se le respetará lo superado hasta el momento. En el examen de recuperación la nota máxima que podrá obtener será una calificación igual a 5.

En cuanto al alumnado que, por cuestiones justificadas, no pueda realizar las pruebas específicas de cada unidad de trabajo en la fecha propuesta, podrá realizar el examen la misma fecha de la recuperación, previa a cada evaluación, pero se le respetará la nota que saque en dicha prueba.

En cuanto a los **criterios de calificación**, se tendrá en cuenta para superar el módulo:

50% prueba escrita de contenidos teóricos, 30% ejercicios prácticos realizados en clase y tareas enviadas por Classroom para realizar en casa, y el 20% restante al supuesto práctico de cada unidad.

Tendremos en cuenta los siguiente:

- Cada actividad de aprendizaje será calificada individualmente para comprobar el grado de consecución de los objetivos específicos de cada unidad de trabajo. La puntuación será de 1 a 10.
- Se consideran positivas las calificaciones iguales o superiores a cinco.
- No presentarse (salgo MUY justificadamente) a una prueba escrita será considerado como no presentado y se valorará con uno, computándose dicha nota a la suma final de todas las notas obtenidas en cada una de las actividades de aprendizaje de la evaluación correspondiente.
- No entregar el trabajo o los trabajos mandados para casa en la fecha tope indicada (aún sea muy justificado el motivo) será considerado como no presentado y se valorará con un uno computándose en la suma final de todas las notas obtenidas en cada una de las actividades de aprendizaje de la evaluación correspondiente.

- En el caso de proceder a una expulsión de clase de un alumno por una falta grave o por la acumulación de tres faltas leves será penalizado con 3 puntos en la suma final de todas las notas obtenidas en cada una de las actividades de aprendizaje de la evaluación correspondiente.

### **Criterios de recuperación**

- Para aquellos alumnos que, en cualquiera de los ejercicios teóricos o prácticos, actividades evaluables previstos en cada unidad de trabajo o de la totalidad de la misma, o de cualquier evaluación parcial que no alcancen una calificación positiva, el profesor o profesores responsables del módulo correspondiente arbitrarán las medidas de recuperación adecuadas.
- Tras las respectivas evaluaciones, el alumnado tendrá la posibilidad de recuperar las unidades no superadas, o aquellas a las no haya podido presentarse, teniendo una última oportunidad en la evaluación extraordinaria de junio.
- En los módulos que el alumno no supere los objetivos mínimos exigibles se efectuarán pruebas de recuperación en la segunda evaluación ordinaria del 1 al 19 de junio, bien siendo una prueba teórica y una prueba teórico-práctica, teniendo que superar ambas con un cinco como mínimo para considerar el módulo superado.
- El alumnado que utilice cualquier material fraudulento relacionado con la prueba de evaluación, o porte aparatos electrónicos no permitidos (ya sean de audición, audiovisuales, de telefonía móviles, etc.) tendrá una calificación numérica de 0 puntos en la prueba, con independencia de las responsabilidades disciplinarias a que haya lugar. Igualmente, y con las mismas consecuencias que en caso anterior, el profesorado podrá excluir de una prueba de evaluación al alumnado que esté alterando el desarrollo normal del proceso evaluador.

Cuando el alumnado no pueda asistir a una prueba de evaluación de una determinada materia o módulo profesional, independientemente del nivel que sea, será el profesorado que imparta esa materia o módulo profesional quién establezca en su programación y divulgue a comienzos de curso una única fecha, preferentemente una o dos semanas anterior a la fecha de realización de las evaluaciones trimestrales, para que el alumnado pueda recuperar la prueba o pruebas a las que no haya podido asistir por motivos plenamente justificados. Para ello el alumnado deberá entregar previamente la justificación correspondiente al profesorado de la materia o módulo profesional, sin la cual no le será permitido realizar dicha recuperación.

Estos alumnos que, repetimos, tengan justificación oficial, podrán realizar el examen el mismo día de la recuperación de la evaluación y se les guardará la nota que saquen para hacer media con el resto de los exámenes realizados, a diferencia de aquel alumnado que intenta recuperar, cuya nota máxima será un 5.

La fecha de realización de los exámenes de recuperación será informada al inicio del trimestre y publicada tanto en el tablón de anuncios de cada aula, como por el Classroom, realizándose siempre en la última semana previa de cada evaluación de cada trimestre.

Si el/la alumno/a no supera los exámenes trimestrales y, por tanto, la calificación final del módulo es negativa, tendrá que recuperar el módulo mediante pruebas de recuperación en el mes de junio.

#### **➤ Tratamiento de los/as alumnos/as con este módulo pendiente**

En este curso 24-25 no hay alumnos con este módulo pendiente.

#### **➤ Materiales y recursos didácticos**

Los recursos van a ser el conjunto de elementos que elegidos de manera eficaz y reflexiva nos van

a servir para realizar satisfactoriamente el conjunto de actividades que se van a ir desarrollando en nuestra programación docente.

En este punto disponemos tanto de los recursos que pertenecen al Centro Educativo, y que en calidad de préstamo se le pueden ceder al alumnado, como de los que pertenecen al Departamento y al Aula.

A) Recursos didácticos materiales:

- Libro de texto.
- Según el tema a tratar se recomendará el manejo de textos concretos, artículos o revistas científicas.
- Por otra parte, se estará alerta para identificar cualquier material que se presente y sea susceptible de ser utilizado con aprovechamiento.

B) Recursos audiovisuales:

- Pizarra digital.
- Presentaciones multimedia PowerPoint facilitadas de cada unidad didáctica en los recursos del profesor de nuestro manual.
- Retroproyector.

C) Ambientales:

- Estructurales o propios del ámbito escolar: aulas de informática, audiovisuales, aulas de talleres, biblioteca.

D) Recursos didácticos informáticos:

- Aula de informática con ordenadores conectados a Internet.
- Páginas web relacionadas con los contenidos.

#### ➤ Seguimiento de la programación.

Dada la flexibilidad que caracteriza toda programación, ésta sufrirá a lo largo del curso académico las modificaciones que se estimen oportunas.

#### ➤ Bibliografía

Medina Moreno, R. (2022). Productos de obrador. Ed. Paraninfo.

## PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

### MÓDULO POSTRES EN RESTAURACIÓN

|              |                            |
|--------------|----------------------------|
| DEPARTAMENTO | HOSTELERÍA Y TURISMO       |
| PROFESORA    | Antonia Rodríguez Aguilera |

**NIVEL** **2º FPGM Técnico en panadería, repostería y confitería (PRC)**

**CURSO ACADÉMICO: 2024-2025**

**CÓDIGO: 0028**

## **1. INTRODUCCIÓN**

Esta programación es el resultado del análisis de todos los aspectos académicos y profesionales del Módulo 0028 Postres en restauración que se imparte en el 2º curso del Ciclo Formativo de Grado Medio de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería dentro de la familia profesional de Industrias Alimentarias y es equivalente al módulo de 2º curso de Cocina y Gastronomía de la familia Hostelería y Turismo.

El módulo Postres en restauración consta de 215 horas lectivas distribuidas en 10 horas lectivas semanales, teniendo esto en cuenta y contando desde el día 12 de septiembre que comencé con los contenidos, hasta el día 1 de marzo, se cumpliría un total de 211 horas para repartir las 7 Unidades de Trabajo que considero adecuadas a los contenidos básicos del módulo.

Según la propuesta en la reunión de la CCP, este alumnado será evaluado entre el día 17 y 18 de febrero y comenzarán a cursar el módulo de FCT el día 5 de marzo hasta el 7 de junio.

## **2. MARCO LEGAL**

*Esta programación se rige por el marco legal que se detalla a continuación:*

- LOE. Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.
- La Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional
- REAL DECRETO 1399/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en panadería, repostería y confitería y se fijan sus enseñanzas mínimas.
- Orden ESD/3389/2008, de 3 de noviembre, por la que se establece el currículo del ciclo formativo de Grado Medio correspondiente al título de técnico en panadería, repostería y confitería

## **3. CONTEXTUALIZACIÓN DEL AULA**

Ante la situación económica del país, el elevado nº de personas en paro que se refleja en todas las ciudades, ha provocado la opción a la formación, en concreto a la formación profesional, existiendo listas de espera para acceder a este ciclo formativo por lo que nos encontramos ante un grupo heterogéneo. Hay alumnos de diferentes edades e incluso algunos retoman su formación después de largo tiempo, otros acceden directamente graduados en secundaria, otros mediante la prueba de acceso habiendo cursado previamente el Ciclo de Formación Básica de panadería y pastelería. Por otra parte, debo señalar que el alumnado se encuentra muy motivado. El grupo se divide casi en partes iguales entre los que pretenden incorporarse al mundo laboral cuando finalicen estos estudios y aquellos que desean seguir formándose.

Una característica común a todos ellos es la motivación que sienten, la gran curiosidad, la facilidad de asimilación de los contenidos, el esfuerzo, la constancia y el desarrollo del trabajo en equipo. El nivel académico que se observa en este alumnado hace que no exista dificultad en establecer una línea de acción unificada en el ámbito académico y educacional.

## **4. PERFIL PROFESIONAL DEL MÓDULO FORMATIVO**

### **4.1. 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.

### **4.2. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES**

a) Aprovisionar y almacenar materias primas y auxiliares, atendiendo a las características del producto.

b) Diseñar y modificar las fichas técnicas de fabricación de acuerdo con la demanda del mercado.

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

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

e) Elaborar postres de restauración emplatados y listos para su consumo, haciendo uso de las técnicas culinarias.

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

g) Envasar, etiquetar y embalar los productos elaborados, asegurando su integridad durante la distribución y comercialización.

h) Almacenar productos acabados realizando el control de existencias y verificando su expedición.

- i) Verificar la calidad de los productos elaborados, realizando controles básicos y registrando los resultados.
- j) Preparar y mantener los equipos e instalaciones garantizando el funcionamiento e higiene en condiciones de calidad, seguridad y eficiencia.
- k) Cumplimentar los registros y partes de incidencia, utilizando los procedimientos de calidad.
- l) Publicitar y promocionar los productos elaborados haciendo uso de las técnicas de comercialización y marketing.
- m) Garantizar la trazabilidad y salubridad de los productos elaborados aplicando la normativa de seguridad alimentaria.
- n) Garantizar la protección ambiental utilizando eficientemente los recursos y recogiendo los residuos de manera selectiva
- ñ) Cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales, de acuerdo con lo establecido en el proceso de elaboración del producto.
- o) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia manteniendo relaciones fluidas con los miembros de su equipo de trabajo, teniendo en cuenta su posición dentro de la organización de la empresa.
- p) Mantener una actitud profesional de innovación en la creación de nuevos productos y mejora de procesos y técnicas de comercialización q) Cumplir con los objetivos de la producción, colaborando con el equipo de trabajo y actuando conforme a los principios de responsabilidad y tolerancia.
- r) Adaptarse a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones laborales, originados por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos.
- s) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.
- t) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de las relaciones laborales, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.
- u) Gestionar su carrera profesional analizando las oportunidades de empleo, autoempleo y de aprendizaje.
- v) Crear y gestionar una pequeña empresa, realizando un estudio de viabilidad de productos, de planificación de la producción y de comercialización.
- w) Participar de forma activa en la vida económica, social y cultural, con una actitud crítica y responsable.

### **4.3. OBJETIVOS GENERALES**

- a) Identificar y seleccionar materias primas y auxiliares, describiendo sus características y propiedades para su aprovisionamiento.
- b) Verificar y clasificar materias primas y auxiliares, analizando la documentación asociada para su almacenamiento.
- c) Interpretar y describir fichas técnicas de fabricación, relacionándolas con las características del producto final para su diseño o modificación.
- d) Reconocer y manipular los elementos de control de los equipos, relacionándolos con las variables del proceso para regularlos y/ o programarlos.



- e) Describir y aplicar las operaciones de transformación, relacionándolas con las características de los productos de panadería, pastelería y confitería, para su elaboración.
- f) Identificar las técnicas de emplatado de postres en restauración, relacionándolas con la composición final de producto, para elaborarlos. g) Seleccionar y aplicar las elaboraciones complementarias y de decoración, justificando el diseño del producto final para componer y presentar los productos acabados.
- h) Analizar las técnicas de envasado y embalado, reconociendo sus características específicas para envasar y embalar productos elaborados.
- i) Organizar y clasificar los productos acabados, analizando sus requerimientos de conservación y las necesidades de espacios para su almacenaje.
- j) Identificar y medir parámetros de calidad de los productos, describiendo sus condiciones higiénico-sanitarias para verificar su calidad.
- k) Identificar y caracterizar las necesidades de limpieza y desinfección de los equipos e instalaciones, seleccionando los productos y aplicando las técnicas adecuadas para garantizar su higiene.
- l) Identificar las necesidades de mantenimiento de equipos, máquinas e instalaciones, justificando sus exigencias para prepararlos y mantenerlos.
- m) Analizar la documentación asociada a los procesos, relacionándola con la actividad productiva y comercial para su cumplimentación.
- n) Identificar y seleccionar las técnicas publicitarias, valorando su adecuación a los productos y a las características de la empresa para promocionar los productos elaborados.
- ñ) Analizar y aplicar la normativa de seguridad alimentaria, interpretándola y describiendo los factores y situaciones de riesgo para garantizar la salubridad de los productos elaborados.
- o) Identificar los problemas ambientales asociados a su actividad, reconociendo y aplicando los procedimientos y operaciones de recogida selectiva de residuos para garantizar la protección ambiental.
- p) Identificar los riesgos asociados a su actividad profesional, relacionándolos con las medidas de protección, para cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales. q) Identificar las oportunidades que ofrece la realidad socio-económica de su zona, analizando las posibilidades de éxito propias y ajenas para mantener un espíritu emprendedor a lo largo de la vida.
- r) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para participar activamente en los grupos de trabajo y conseguir los objetivos de la producción.
- s) Identificar y valorar las oportunidades de aprendizaje y su relación con el mundo laboral, analizando las ofertas y demandas del mercado para mantener el espíritu de actualización e innovación.
- t) Reconocer las oportunidades de negocio, identificando y analizando demandas del mercado para crear y gestionar una pequeña empresa. u) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

#### **4.4. CONTRIBUCIÓN DEL MÓDULO EN COMPETENCIAS P.P.S Y OBJETIVOS GENERALES (Referencia a la unidad de competencia de ciclo / Competencia relacionada con el módulo):**

Pastelería y Confitería INA107\_2 (RD 1087/2005, de 16 de septiembre), que comprende las siguientes unidades de competencia:

- UC0305\_2: Controlar el aprovisionamiento, el almacenamiento y la expedición de las materias primas y auxiliares y de los productos terminados y preparar los equipos y el utillaje a utilizar en los procesos de elaboración.
- UC0306\_2: Realizar y/ o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería.
- UC0307\_2: Realizar y/ o controlar las operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones. - UC0308\_2: Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería.
- UC0309\_2: Realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería.
- UC0310\_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria.

c) Repostería HOT223\_2 (RD 1228/2006, de 27 de octubre), que comprende las siguientes unidades de competencia:

- UC0709\_2: Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos.
- UC0306\_2: Realizar y/ o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería.
- UC0710\_2: Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados.
- UC0711\_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en hostelería.

#### **5. RESULTADOS DE APRENDIZAJE DEL MÓDULO**

- 1- Organiza las tareas para la elaboración de postres de restauración analizando las fichas técnicas.
- 2- Elabora postres a base de frutas reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.
- 3- Elabora postres a base de lácteos identificando métodos y aplicando procedimientos.
- 4- Elabora postres fritos y de sartén reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.
- 5-Elabora helados y sorbetes, identificando y secuenciando las fases y aplicando métodos y técnicas.
- 6- Elabora semifríos reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

7- Presenta postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería, relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.

## **6. CONTENIDOS DEL MÓDULO**

### **CONTENIDOS BÁSICOS**

- Organización de las tareas para la elaboración de postres en restauración:

Postres en restauración. Descripción, caracterización, clasificaciones y aplicaciones. Ingredientes básicos Documentación asociada a los procesos productivos de postres. Descripción e interpretación. Fases y caracterización de la producción de postres y del servicio de los mismos en restauración. Realización de diagramas para la organización y secuenciación de las diversas fases productivas.

- Elaboración de postres a base de frutas:

Postres a base de frutas. Descripción, análisis, tipos, características. Aplicaciones y conservación. Características y aplicaciones de los postres a base de frutas frescas, cocidas, asadas, etc. Procedimientos de ejecución de postres a base de frutas. Puntos clave en los diversos procedimientos. Control y valoración de resultados. Medidas correctoras. Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

- Elaboración de postres a base de lácteos:

Postres con lácteos. Descripción, análisis, tipos, características generales, aplicaciones y conservación. Procedimientos de ejecución de postres a base de lácteos. Puntos clave en los diversos procedimientos. Control y valoración de resultados. Medidas correctoras. Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

- Elaboración de postres fritos o de sartén:

Postres fritos o de sartén. Descripción, análisis, tipos, características generales, aplicaciones y conservación. Procedimientos de ejecución de postres fritos o de sartén. Puntos clave en los diversos procedimientos. Control y valoración de resultados. Medidas correctoras. Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

- Elaboración de helados y sorbetes:

Helados y sorbetes. Descripción, análisis, tipos, características generales, aplicaciones y conservación. Funciones tecnológicas de las materias primas que intervienen en los diversos procesos de elaboraciones de helados y sorbetes. Organización y secuenciación de fases para la obtención de helados y sorbetes. Procedimientos de ejecución para la obtención de helados y sorbetes. Formulaciones. Puntos clave en los diversos procedimientos. Control y valoración de resultados. Medidas correctoras. Aplicación de normas de higiene y seguridad alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

- Elaboración de semifríos:

Semifríos. Descripción, tipos, usos y aplicaciones. Conservación. Funciones tecnológicas de las materias primas que intervienen en los procesos de elaboración de semifríos. Organización y secuenciación de fases para la obtención de semifríos. Procedimientos de ejecución para la obtención de semifríos.

Puntos clave en los diversos procedimientos. Control y valoración de resultados. Medidas correctoras. Aplicación de normas de higiene y seguridad alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

- Presentación de postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería: Decoración y presentación de postres emplatados. Normas y combinaciones básicas. Técnicas de presentación y decoración. Experimentación y evaluación de posibles combinaciones. Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabados de productos de postres emplatados. Puntos clave en los diversos procedimientos. Control y valoración de resultados. Medidas correctoras. Aplicación de normas de higiene y seguridad alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

## **7. TEMPORALIZACIÓN Unidades de trabajo (contenidos formativos/criterios de evaluación).**

### **UT 1: Postres básicos en restauración.**

#### **1) Introducción.**

En esta unidad de trabajo los alumnos aprenderán elaborar postres fritos o de sartén y a base de lácteos y de frutas.

#### **2) Criterios de evaluación.**

-Se han caracterizado los diferentes tipos de postres fritos o de sartén y a base de lácteos y de frutas, relacionado con sus posibilidades de aplicación.

-Se han distinguido y realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases del proceso para elaborar postres fritos o de sartén, base de lácteos y de frutas

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

Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres fritos o de sartén o de sartén, a base de lácteos y de frutas siguiendo los procedimientos establecidos.

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

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

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

#### **3) Contenidos.**

Elaboración de postres a base de frutas:

-Postres a base de frutas. Descripción, análisis, tipos, características. Aplicaciones y conservación.

-Características y aplicaciones de los postres a base de frutas frescas, cocidas, asadas, etc.

-Procedimientos de ejecución de postres a base de frutas.

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

-Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección.

Elaboración de postres a base de lácteos:

-Postres a base de lácteos. Descripción, análisis, tipos, características generales, aplicaciones y conservación.

-Procedimientos de ejecución de postres a base de lácteos.

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

-Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

Elaboración de postres fritos o de sartén:

-Postres fritos o de sartén. Descripción, análisis, tipos, características generales, aplicaciones y conservación.

-Procedimientos de ejecución de postres fritos o de sartén.

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

-Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

#### **4) Actividades de enseñanza y aprendizaje.**

-Elaboración de macedonias, mermeladas, gelatinas a base de frutas...

Terminación y/o presentación y/o conservación de postres a base de frutas.

Elaboración de recetario de los postres elaborados.

Decoraciones a base de frutas.

-Elaboración de torrijas, pestiños, roscos, buñuelos, tortitas americanas, crepes...

### **UT 3: Procesos de elaboración y conservación de helados y sorbetes.**

#### **1) Introducción.**

En esta unidad de trabajo los alumnos aprenderán a elaborar y conservar helados y sorbetes.

#### **2) Criterios de evaluación.**

-Se han caracterizado los diferentes tipos de helados y sorbetes.

-Se han identificado las materias primas específicas de helados y sorbetes.

-Se han distinguido las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración.

-Se han realizado los procesos de elaboración de helados y sorbetes siguiendo los procedimientos establecidos.

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

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

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

#### **3) Contenidos.**

-Helados y sorbetes. Descripción, análisis, tipos, características generales, aplicaciones y conservación.

--Funciones tecnológicas de las materias primas que intervienen en los diversos procesos de elaboración de helados y sorbetes.

-Organización y secuenciación de fases para la obtención de helados y sorbetes.

-Procedimientos de ejecución para la obtención de helados y sorbetes. Formulaciones.

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

-Aplicación de normas de higiene y seguridad alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección

ambiental.

#### **4) Actividades de enseñanza y aprendizaje.**

Identificar los ingredientes principales que forman parte de los helados y sorbetes y su función.

Análisis de recetas.

Realización de tareas previas a la elaboración de helados.

Elaboración de helados, sorbetes, biscuit, tartas heladas y copas de helado.

Elaboración de sorbetes a base de frutas de temporada.

#### **UT 4: Procesos de elaboración y conservación de semifríos.**

##### **1) Introducción.**

En esta unidad de trabajo los alumnos aprenderán a elaborar y conservar semifríos.

##### **2) Criterios de evaluación.**

- Clasificar semifríos de acuerdo a sus procesos.
- Realización de tareas previas antes de la elaboración.
- Conseguir la textura adecuada para la elaboración.
- Diferenciar entre bavarois y mousse
- Conservar a la temperatura adecuada las elaboraciones.
- Distinguir entre un producto artesanal y otro elaborado industrialmente.
- Presentación armoniosa y decorativa.
- Presentar recetario de las elaboraciones realizadas.

##### **3) Contenidos.**

Elaboración de semifríos:

-Semifríos. Descripción, tipos, usos y aplicaciones. Conservación.

-Funciones tecnológicas de las materias primas que intervienen en los procesos de elaboración de semifríos.

-Organización y secuenciación de fases para la obtención de semifríos.

-Procedimientos de ejecución para la obtención de semifríos.

-Puntos clave en los diversos procedimientos. Control y valoración de resultados.

Medidas correctoras.

Aplicación de normas de higiene y seguridad alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

#### **4) Actividades de enseñanza y aprendizaje.**

Análisis de recetas.

Realización de tareas previas.

Elaboración de los diferentes tipos de postres semifríos.

Terminación y presentación de las elaboraciones de semifríos.

| <b>TEMPORALIZACIÓN</b>    |               |                           |
|---------------------------|---------------|---------------------------|
| <b>PRIMERA EVALUACIÓN</b> |               |                           |
| <b>UNIDAD DE</b>          | <b>TÍTULO</b> | <b>SESIONES PREVISTAS</b> |

| <b>TRABAJO</b>                                 |  |                           |
|--|--|---------------------------|
| 1  | “Postres básicos en restauración”                  | 90                        |
| 2  | “Helados y sorbetes”                               | 25                        |
| <b>HORAS DEDICADAS A PRUEBAS DE EVALUACIÓN</b> |  | 10                        |
| <b>TOTAL HORAS PREVISTAS</b>                   |  | <b>125</b>                |
| <b>SEGUNDA EVALUACIÓN</b>                      |  |                           |
| <b>UNIDAD DE TRABAJO</b>                       | <b>TÍTULO</b>                                      | <b>SESIONES PREVISTAS</b> |
| 3  | “Semifríos”  | 50                        |
| 4  | “Decoración y presentación de postres emplatados”. | 30                        |
| <b>HORAS DEDICADAS A PRUEBAS DE EVALUACIÓN</b> |  | 10                        |
| <b>HORAS PREVISTAS</b>                         |  | <b>90</b>                 |
| <b>Horas totales : 215</b>                     |  |                           |

## 8. METODOLOGÍA DEL MÓDULO

Antes de comenzar con los principios metodológicos, voy a aclarar un aspecto sobre la **Unidad de Trabajo nº4**: “Decoración y presentación de postres emplatados”. Aunque se refleja la última en la temporalización de los contenidos básicos del currículo para mantener el orden de los mismos, debo apuntar que esta UT la llevaré acabo en todas las unidades anteriores, como si se tratase de una Unidad Transversal, pues una vez realizadas las elaboraciones en nuestra aula taller, mi alumnado emplatará y decorará las elaboraciones realizadas, bajo las normas, combinaciones básicas y técnicas de presentación y decoración.

La metodología empleada para este Módulo, es activa pues asegura la participación del alumno/a en los procesos de enseñanza y aprendizaje, facilita el proceso de aprendizaje y asimilación de los contenidos y favorece una posterior utilización de lo aprendido. El alumno/a debe jugar un papel activo, pretendiendo favorecer la autoestima y el equilibrio personal y afectivo del alumno/a, reforzando sus aspectos positivos, todo esto llevado de la mano de una metodología que sea activa, flexible, globalizadora y centrada en el alumno/a. El alumnado pasa a ser el elemento activo y el profesor se convierte en el promotor de la actividad. Todo esto bajo la premisa de cómo transmitir la información, lo haremos de la siguiente manera:

- Método expositivo, también conocidas como clases magistrales.
- Método demostrativo, en el que se combina la exposición del profesor con la participación de los alumno/as implicando a los participantes en la dirección de la clase.
- Método interrogativo, en el que se establece una dinámica de trabajo donde el profesor adquiere un rol de analista animador más que de transmisor de conocimiento.
- Método por descubrimiento, que consiste en conducir al alumno/a para encontrar él mismo la respuesta o solución objeto del aprendizaje.
- Conocimiento claro por parte del formador de los objetivos que quiere conseguir con el grupo.

## **9. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD**

De acuerdo con el marco legal, la Orden ECD/563/2016 de 18 de abril, que viene a modificar la Orden EDU/849/2010 de 18 de marzo, por la que se regula la ordenación de la educación del alumnado con necesidad de apoyo educativo y se regulan los servicios de orientación educativa en el ámbito de gestión del Ministerio de Educación, en las ciudades de Ceuta y Melilla.

Dicha Orden en su artículo 8.2 establece que las adaptaciones curriculares significativas se podrán realizar en el segundo ciclo de Educación Infantil y en la educación básica e irán dirigidas al alumnado que presente necesidades educativas especiales que las necesite; requerirán una evaluación psicopedagógica previa realizada por los servicios de orientación educativa, con la colaboración del profesorado que atiende al alumnado. En las etapas postobligatorias (tal y como es la Formación Profesional) se deberán adoptar medidas dirigidas al alumnado que presente necesidades educativas especiales que no impliquen adaptaciones curriculares significativas, con objeto de facilitar su acceso al currículo general.

En definitiva, todas aquellas actuaciones quedan recogidas en esta programación y se limitarán a adaptaciones curriculares no significativas, por lo tanto, los alumnos y alumnas serán atendidos para que puedan superar todos los objetivos del módulo, proporcionándoles los medios apropiados.

## **10. EVALUACIÓN**

### **10.1. CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Organiza las tareas para la elaboración de postres de restauración analizando las fichas técnicas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han interpretado los diversos documentos relacionados con la producción.
- b) Se han determinado y secuenciado las distintas fases de la producción.
- c) Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas, etc.
- d) Se ha reconocido la importancia del orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo.
- e) Se han determinado los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos.
- f) Se ha valorado, desde el ámbito organizativo, la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

2. Elabora postres a base de frutas reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres a base de frutas y relacionado con sus posibilidades de aplicación.
- b) Se han distinguido y realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases del proceso para elaborar postres a base de frutas.
- c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.
- d) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres a base de frutas siguiendo los procedimientos establecidos.



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

### 3. Elabora postres a base de lácteos identificando métodos y aplicando procedimientos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres a base de lácteos.
- b) Se han distinguido las distintas fases del proceso de elaboración respetando la formulación.
- c) Se han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración.
- d) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres a base de lácteos siguiendo los procedimientos establecidos.
- e) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- f) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.
- g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres fritos y de sartén.
- b) Se han distinguido las distintas fases del proceso de elaboración.
- c) Se han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración.
- d) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres fritos y de sartén siguiendo los procedimientos establecidos.
- e) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- f) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.
- g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

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

Criterios de evaluación:

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

6. Elabora semifríos reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado los diferentes tipos de semifríos.
- b) Se han distinguido las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración.
- c) Se han realizado los procesos de elaboración de semifríos siguiendo los procedimientos establecidos.
- d) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- 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.

7. Presenta postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería, relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha identificado el proceso de utilización o regeneración de productos que lo precisen.
- b) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.
- c) Se han realizado las diversas técnicas de presentación y decoración en función de las características del producto final y sus aplicaciones.
- d) Se han identificado y relacionado los principales elementos de decoración en pastelería y repostería, así como sus alternativas de uso.
- e) Se han dispuestos los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos
- f) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su consumo.

### **10.3. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN**

- Valoraremos con un 30% el desarrollo teórico del módulo, contenidos conceptuales, con un 60% las pruebas escritas (exámenes) y un 40% las actividades encomendadas de las UT

- Y con un 70 % el desarrollo de las prácticas que se realicen en las distintas Unidades de Trabajo, con un 40% para la prueba de evaluación y un 60% para las prácticas realizadas en el aula taller.

- Los criterios de calificación en las actividades diarias prácticas serán las siguientes:

Bien.....6-10  
Regular .....4-5  
Mal .....1-3  
No realizada ..... .0

Para superar el módulo los alumnos deberán obtener una calificación de 5 puntos en las dos partes, tanto de desarrollo teórico como de las prácticas diarias.

### **10.4. RECUPERACIÓN DEL MÓDULO**

Para aquellos alumnos que, en cualquiera de los ejercicios teóricos o prácticos, actividades evaluables previstas en cada unidad de trabajo o de la totalidad de la misma, o de cualquier evaluación parcial que no alcancen una calificación positiva, el profesor responsable del módulo correspondiente arbitrará las medidas de recuperación adecuadas.

El alumnado que no supere las pruebas de evaluación de cada unidad de trabajo, tendrá que realizar las pruebas de recuperación.

En el examen de recuperación la nota máxima que podrá obtener será una calificación igual a 5.

Tras las respectivas evaluaciones, el alumnado tendrá la posibilidad de recuperar las unidades no superadas, o aquellas a las no haya podido presentarse, teniendo una última oportunidad en la evaluación extraordinaria de junio.

De otra parte indicar que el alumnado que utilice cualquier material fraudulento relacionado con la prueba de evaluación, o porte aparatos electrónicos no permitidos (ya sean de audición, audiovisuales, de telefonía móviles, etc.) tendrá una calificación numérica de 0 puntos en la prueba, con independencia de las responsabilidades disciplinarias a que haya lugar. Igualmente, y con las mismas consecuencias que en caso anterior, el profesorado podrá excluir de una prueba de evaluación al alumnado que esté alterando el desarrollo normal del proceso evaluador”

El alumnado con este módulo pendiente de cursos anteriores, repetidores, cursará dicho módulo al igual que el resto del grupo-clase, en las mismas e iguales condiciones. De hecho en este curso 2024/25 tengo matriculada a una alumna que repite. En todos los casos el alumnado debe tener aprobado este y todos los módulos del Ciclo Formativo para poder acceder a cursar el módulo de la F.C.T.

### **10.5. PÉRDIDA DE EVALUACIÓN CONTÍNUA (%)**

Se aplicará la evaluación continua, con carácter anual, de forma que el alumno que supere el 20% de faltas, de la totalidad de las horas lectivas del módulo, perderá la evaluación continua. Se respetarán los exámenes aprobados, teniendo que recuperar sólo los contenidos no superados, tanto teóricos como prácticos.. Para este caso de pérdida de la evaluación continua, haré un documento que debe firmar el alumno, donde se refleje dicho aspecto.

Sabiendo que este módulo contiene 215 horas lectivas, si aplicamos el 20% el resultado es un total de 43 horas lectivas.

## **11. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES**

Al ser este un curso impartido por la tarde, se nos complica el poder hacer visitas extraescolares ya que las pastelerías y panaderías en nuestra ciudad suelen trabajar por las mañanas.

Por otro lado, en cuanto a las actividades complementarias, al hacerse las comidas en el centro a medio día no podremos formar parte en principio de la realización de postres para las mismas, sin embargo para cuando se planifique algún evento extraordinario, intentaremos participar aportando algunas de nuestras elaboraciones relacionadas con los contenidos del módulo.

## 12. BIBLIOGRAFÍA

- Manuel García Fernández POSTRES EN RESTAURACIÓN Editorial Síntesis S.A.
- Postres en Restauración. Antonio Roquet-jalmar Palau, Laura Izquierdo Martín, Asier Lahera Loredo, Assumpció Vilella Cuadrada y Gabriel Bartra Gracia. Editorial Altamar. 2014. Libro digital para exponerlo en clase, última edición.
- Luis de la Traba y Víctor R. García “Pastelería Cocina” Ediciones Norma-Capitel 2009.

Páginas Web:

[www.torreblanca.net](http://www.torreblanca.net)

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

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

# PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA



**MÓDULO**

**Elaboraciones de confitería y otras especialidades**

|                     |                                 |
|---------------------|---------------------------------|
| <b>DEPARTAMENTO</b> | <b>INDUSTRIAS ALIMENTARIAS</b>  |
| <b>PROFESOR</b>     | <b>Sergio Veleiro Rodríguez</b> |

**NIVEL**

**2º FPGM técnico en panadería, repostería y confitería**

**CURSO ACADÉMICO**

**2024-2025**

**CÓDIGO**

**0027**

- **INTRODUCCIÓN:**

Esta programación es el resultado del análisis de todos los aspectos académicos y profesionales del Módulo 0027 Elaboraciones de confitería y otras especialidades que se cursa en el Ciclo Formativo de Grado Medio de técnico en Panadería, Repostería y confitería dentro de la etapa de Formación Profesional.

- **MARCO LEGAL**

Esta programación se rige por el marco legal que se detalla a continuación:

- LOMCE. Ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre, para la mejora de la calidad educativa.
- LOE. Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.
- La Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional
- REAL DECRETO 1399/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en panadería, repostería y confitería y se fijan sus enseñanzas mínimas.
- Orden ESD/3389/2008, de 3 de noviembre, por la que se establece el currículo del ciclo formativo de Grado Medio correspondiente al título de técnico en panadería, repostería y confitería.

- **CONTEXTUALIZACIÓN:**

Nos encontramos ante un grupo heterogéneo. Matriculadas/o encontramos 8 chicas y 6 chicos. Hay alumnas/o de diferentes edades. Los conocimientos previos con los que cuentan son muy diversos debido a la heterogeneidad expresada anteriormente. La mayoría de los alumnos obtuvieron el título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria (requisito exigido con carácter general para acceder a la FP de Grado Medio).

En cuanto al Instituto, se encuentra ubicado en la Barriada de Villajovita, relativamente alejada del núcleo central de la ciudad. La vecindad de esta Barriada es de muy diversos niveles en todos los ámbitos (económico, social, cultural, etc.), así como también existen familias de diferentes religiones. No obstante, podríamos decir que al igual que el resto de las barriadas del entorno, está compuesta en su mayoría por personas de un nivel económico y socio-cultural medio. La Barriada de Villajovita dispone de mercado, escuelas, club social y otros servicios (farmacia, iglesia, etc.) que completan lo esencial

para un normal desarrollo de vida en ella. Existen básicamente tres grupos bastante diferenciados de alumnos según su entorno socio-económico familiar:

Alumnado con familiar de muy escasas posibilidades económicas para cubrir las necesidades esenciales (comida, vestido y aseo).

Alumnado con familias de un nivel económico medio.

Alumnado con familias de un nivel económico alto.

Basándonos en el análisis realizado anteriormente, podemos decir que existe una cierta correspondencia entre la situación económica y la social, con la salvedad de lo característico de las diferentes religiones y culturas y su influencia en el ámbito social.

Como se ha expresado con anterioridad, se trata de un alumnado de variadas características, causado esto por los diferentes tipos de estudios que se realizan en este Instituto:

Alumnado de Educación Secundaria Obligatoria (E.S.O.), que presenta unas características propias de un cambio de régimen. Este grupo de alumnos/as se caracteriza por su inseguridad y por las dificultades de una asimilación de responsabilidades, de esfuerzo, constancia y trabajo en equipo. El bajo nivel académico que se observa en gran parte de este alumnado hace que exista bastante dificultad de establecer una línea de acción unificada en el ámbito académico y educacional.

Alumnado de los Ciclos Formativos y Bachilleres.

Alumnado de los grupos de Formación Básica de la Familia Profesional de Hostelería y Turismo y de Automoción que reúnen unas características propias del perfil profesional definitorio de este tipo de estudios.

Alumnado con desventaja socio-educativa.

Alumnado de Integración.

Alumnado de escolarización tardía.

Centrándonos en los alumnos de Ciclos Formativos, la mayoría se encuentran actualmente en situación de desempleo.

Todos pertenecen a familias con recursos económicos medios y la mayoría de ellos acceden por estar en posesión del Título de Bachiller, y otros acceden tras superar la prueba de Acceso a Ciclos Formativos de Grado Superior.

Una característica común a todos ellos es la motivación que sienten, la gran curiosidad, la facilidad de asimilación de los contenidos, el esfuerzo, la constancia y el desarrollo del trabajo en equipo. El nivel académico que se

observa en este alumnado hace que no exista dificultad en establecer una línea de acción unificada en el ámbito académico y educacional.

- **PERFIL PROFESIONAL:**

**COMPETENCIA GENERAL DE CICLO**

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.

Competencias profesionales, personales y sociales.

- a) Aprovisionar y almacenar materias primas y auxiliares, atendiendo a las características del producto.
- b) Diseñar y modificar las fichas técnicas de fabricación de acuerdo con la demanda del mercado.
- c) Regular los equipos y sistemas de producción en función de los requerimientos del proceso productivo.
- d) Elaborar productos de panadería, pastelería, repostería y confitería, controlando las operaciones según el manual de procedimientos.
- e) Elaborar postres de restauración emplatados y listos para su consumo, haciendo uso de las técnicas culinarias.
- f) Componer, acabar y presentar los productos elaborados, aplicando técnicas decorativas e innovadoras.
- g) Envasar, etiquetar y embalar los productos elaborados, asegurando su integridad durante la distribución y comercialización.
- h) Almacenar productos acabados realizando el control de existencias y verificando su expedición.
- i) Verificar la calidad de los productos elaborados, realizando controles básicos y registrando los resultados.
- j) Preparar y mantener los equipos e instalaciones garantizando el funcionamiento e higiene en condiciones de calidad, seguridad y eficiencia.
- k) Complimentar los registros y partes de incidencia, utilizando los procedimientos de calidad. l) Publicitar y promocionar los productos elaborados haciendo uso de las técnicas de comercialización y marketing.

- m) Garantizar la trazabilidad y salubridad de los productos elaborados aplicando la normativa de seguridad alimentaria.
- n) Garantizar la protección ambiental utilizando eficientemente los recursos y recogiendo los residuos de manera selectiva
- ñ) Cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales, de acuerdo con lo establecido en el proceso de elaboración del producto.
  - o) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia manteniendo relaciones fluidas con los miembros de su equipo de trabajo, teniendo en cuenta su posición dentro de la organización de la empresa.
  - p) Mantener una actitud profesional de innovación en la creación de nuevos productos y mejora de procesos y técnicas de comercialización
  - q) Cumplir con los objetivos de la producción, colaborando con el equipo de trabajo y actuando conforme a los principios de responsabilidad y tolerancia.
  - r) Adaptarse a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones laborales, originados por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos.
  - s) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.
  - t) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de las relaciones laborales, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.
  - u) Gestionar su carrera profesional analizando las oportunidades de empleo, autoempleo y de aprendizaje.
  - v) Crear y gestionar una pequeña empresa, realizando un estudio de viabilidad de productos, de planificación de la producción y de comercialización.
  - w) Participar de forma activa en la vida económica, social y cultural, con una actitud crítica y responsable.

Objetivos generales del ciclo/Resultados de aprendizaje.

- a) Identificar y seleccionar materias primas y auxiliares, describiendo sus características y propiedades para su aprovisionamiento.
- b) Verificar y clasificar materias primas y auxiliares, analizando la documentación asociada para su almacenamiento.
- c) Interpretar y describir fichas técnicas de fabricación, relacionándolas con las características del producto final para su diseño o modificación.



- d) Reconocer y manipular los elementos de control de los equipos, relacionándolos con las variables del proceso para regularlos y/ o programarlos.
- e) Describir y aplicar las operaciones de transformación, relacionándolas con las características de los productos de panadería, pastelería y confitería, para su elaboración.
- f) Identificar las técnicas de emplatado de postres en restauración, relacionándolas con la composición final de producto, para elaborarlos.
- g) Seleccionar y aplicar las elaboraciones complementarias y de decoración, justificando el diseño del producto final para componer y presentar los productos acabados.
- h) Analizar las técnicas de envasado y embalado, reconociendo sus características específicas para envasar y embalar productos elaborados.
- i) Organizar y clasificar los productos acabados, analizando sus requerimientos de conservación y las necesidades de espacios para su almacenaje.
- j) Identificar y medir parámetros de calidad de los productos, describiendo sus condiciones higiénico-sanitarias para verificar su calidad.
- k) Identificar y caracterizar las necesidades de limpieza y desinfección de los equipos e instalaciones, seleccionando los productos y aplicando las técnicas adecuadas para garantizar su higiene.
- l) Identificar las necesidades de mantenimiento de equipos, máquinas e instalaciones, justificando sus exigencias para prepararlos y mantenerlos.
- m) Analizar la documentación asociada a los procesos, relacionándola con la actividad productiva y comercial para su cumplimentación.
- n) Identificar y seleccionar las técnicas publicitarias, valorando su adecuación a los productos y a las características de la empresa para promocionar los productos elaborados.
- ñ) Analizar y aplicar la normativa de seguridad alimentaria, interpretándola y describiendo los factores y situaciones de riesgo para garantizar la salubridad de los productos elaborados.
- o) Identificar los problemas ambientales asociados a su actividad, reconociendo y aplicando los procedimientos y operaciones de recogida selectiva de residuos para garantizar la protección ambiental.
- p) Identificar los riesgos asociados a su actividad profesional, relacionándolos con las medidas de protección, para cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales.

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

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

s) Identificar y valorar las oportunidades de aprendizaje y su relación con el mundo laboral, analizando las ofertas y demandas del mercado para mantener el espíritu de actualización e innovación.

t) Reconocer las oportunidades de negocio, identificando y analizando demandas del mercado para crear y gestionar una pequeña empresa.

u) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

- **REFERENCIA A LA UNIDAD DE COMPETENCIA DE CICLO /  
COMPETENCIA RELACIONADA CON EL MÓDULO.**

b) Pastelería y Confitería INA107\_2 (RD 1087/2005, de 16 de septiembre), que comprende las siguientes unidades de competencia:

- UC0305\_2: Controlar el aprovisionamiento, el almacenamiento y la expedición de las materias primas y auxiliares y de los productos terminados y preparar los equipos y el utillaje a utilizar en los procesos de elaboración.

- UC0306\_2: Realizar y/ o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería.

- UC0307\_2: Realizar y/ o controlar las operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones.

- UC0308\_2: Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería.

- UC0309\_2: Realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería. - UC0310\_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria.

c) Repostería HOT223\_2 (RD 1228/2006, de 27 de octubre), que comprende las siguientes unidades de competencia:

- UC0709\_2: Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos.

- UC0306\_2: Realizar y/ o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería.
- UC0710\_2: Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados.
- UC0711\_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en hostelería.

- **CONTENIDOS BÁSICOS DEL MÓDULO.**

-Elaboración de masas y productos de galletería: Proceso general de elaboración de masas de galletería.

\* Masas aglutinantes (laminadas-troqueladas):

- Fórmulas.
- Características de las masas.
- Productos.
- Parámetros de control.

\* Masas antiaglutinantes (moldeadas, extrusionadas, depositadas):

- Fórmulas.
- Características de las masas. Productos.
- Parámetros de control. Secuencia de operaciones.
- Ejecución.
- Características físicas y organolépticas de los productos.
- Posibles anomalías. Causas y correcciones.
  - Maquinaria y equipos. Clasificación, funcionamiento, preparación, regulación, manejo, limpieza y mantenimiento de primer nivel.
  - Seguridad en la utilización de equipos y utillaje.
  - Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria.

-Elaboración de productos a base de chocolate:

\*Ingredientes del chocolate y su influencia en las características del producto.

\*Secuencia de operaciones para elaboración de productos de chocolatería (troceado, fundido, templado, moldeado y enfriado).

\*Principales elaboraciones con chocolate: Tabletas, coberturas, coquillas, chocolatinas, lenguas, figuras, grageas, fideos, cremas de chocolate para untar, cacao azucarado en polvo y con harina.

\*Técnicas de coloración de chocolates.

\*Elaboración de figuras de chocolate.

\*Unión de piezas y arranque de virutas.

\*Anomalías en la elaboración de productos a base de chocolate:

- Causas y correcciones. Maquinaria, equipos y utillaje en chocolatería. Clasificación, funcionamiento, preparación, regulación, manejo, limpieza y mantenimiento de primer nivel.

- Seguridad en la utilización de equipos y utillaje. Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria. -Elaboración de mazapanes y turrónes: Proceso de elaboración de mazapanes. Operaciones de proceso y secuenciación.

\*Principales elaboraciones: Mazapán de Soto, de Toledo, figuritas, panellets. Formulación y parámetros de control. Elaboración de turrón duro (Alicante), elaboración de turrón blando (Jijona), elaboración de turrónes diversos o de obrador (Guirlache, chocolate, coco, yema, nata y nueces, praliné y otros).

- \* Formulación y parámetros de control. Posibles anomalías, causas y correcciones del proceso de elaboración. Maquinaria, equipos y utillaje en la elaboración de mazapanes y turrónes. Clasificación, funcionamiento, preparación, regulación, manejo, limpieza y mantenimiento de primer nivel.

- \* Seguridad en la utilización de equipos y utillaje. Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria. -Elaboración de caramelos, confites y golosinas: Elaboración de caramelos duros y blandos. Ingredientes. Mezclas base. Operaciones de proceso y parámetros de control.

- Elaboración de regaliz.

- Elaboración de chicles.

- Elaboración de grageas y confites.

- Elaboración de otros dulces y golosinas.

- Posibles anomalías, causas y correcciones. Maquinaria, equipos y utillaje. Clasificación, funcionamiento, preparación, regulación, manejo, limpieza y mantenimiento de primer nivel.

- Seguridad en la utilización de equipos y utillaje. Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria.

-Elaboración de helados artesanos: Formulación y principales elaboraciones: helado mantecado, helado de nata, helado de frutas, helado de praliné o turrón, helado de chocolate, sorbetes. Ingredientes. Operaciones de proceso y parámetros de control.

- Defectos en la elaboración y conservación de los helados. Maquinaria y equipos. Clasificación, funcionamiento, preparación, regulación, manejo, limpieza y mantenimiento de primer nivel. Seguridad en la utilización de equipos y utillaje. Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria.

-Elaboración de especialidades diversas: Productos regionales, tradicionales y estacionales. Tipos. Ingredientes. Influencia de otras culturas. Operaciones de proceso y parámetros de control.

- Ingredientes y elaboración de merengues, yemas, roscas de baño (Roscas de Santa Clara), capuchinas, productos fritos (roscos, pestiños, flores y otros), tartas forradas (tarta de manzana, de almendra, de queso, de nata, de coco y otros), y gofres y crepes. Maquinaria y equipos. Clasificación, funcionamiento, preparación, regulación, manejo, limpieza y mantenimiento de primer nivel. Seguridad en la utilización de equipos y utillaje.

- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria

## - **UNIDADES DE TRABAJO**

UT 1: Elaboración de masas y productos de galletería Criterios de evaluación.

a) Se han reconocido las características de cada tipo de masa de galletería y los productos asociados.

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

c) Se ha ajustado la fórmula para los distintos productos y cantidades a elaborar

d) Se han seleccionado los ingredientes, equipos y utillaje.

e) Se han realizado las operaciones de mezclado, fundido o amasado y refinado, horneado y otras, controlando los parámetros para asegurar un producto acorde con las especificaciones.

- f) Se han verificado las características físicas y organolépticas de la masa o producto de galletería.
- g) Se han identificado los defectos de elaboración de los distintos tipos de masas y las posibilidades de corrección.
- h) Se han regulado los parámetros: tiempo, humedad, frecuencia y volumen de carga en el horno.
- i) Se ha realizado el mantenimiento de primer nivel y la limpieza de los equipos.
- j) Se han adoptado medidas de higiene y seguridad alimentaria, y de prevención de riesgos laborales

Contenidos.

1.- Elaboración de masas y productos de galletería:

-Proceso general de elaboración de masas de galletería

- Características de las masas de galletería: masas secas, masas de manga y masas estiradas.
- Interpretación de las fórmulas: selección y cálculo de ingredientes.
- Selección de Maquinaria y equipos.
- Clasificación y funcionamiento.
- Preparación, regulación y manejo
- Limpieza y mantenimiento de primer nivel.

-Obtención y conservación de masas aglutinantes (laminadas-troqueladas):

Fórmulas.

Características de las masas.

Productos.

- Obtención y conservación de masas antiaglutinantes (moldeadas, extrusionadas, depositadas):

Fórmulas.

Características de las masas.

Productos. Secuencia de operaciones. Ejecución.

Características físicas y organolépticas de los productos. Posibles anomalías. Causas y medidas correctoras. Seguridad en la utilización de equipos y utillaje.

- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria

4) Actividades de enseñanza y aprendizaje. Análisis de recetas.

Realización de tareas previas.

Elaboración de los diferentes tipos de masa de galletería.

Terminación y presentación de las elaboraciones.

UT 2: Elaboración de productos a base de chocolate

Criterios de evaluación.

-Se han reconocido los tipos de pastas de chocolate y sus ingredientes.

-Se ha ajustado la fórmula para los distintos productos y cantidades a elaborar.

-Se ha controlado las operaciones de atemperado, moldeado y enfriamiento del producto.

-Se han identificado los defectos de elaboración y las posibilidades de corrección.

-Se han reconocido las técnicas para el moldeado de figuras de chocolate manifestando disposición e iniciativa positivas para la innovación.

-Se han obtenido productos por la unión de piezas o por arranque de virutas de chocolate.

-Se han identificado las técnicas para la coloración de chocolates.

-Se han aplicado los procedimientos de elaboración de motivos de decoración (canelas, virutas y otros).

-Se han realizado las operaciones de mantenimiento de primer nivel y de limpieza de los equipos.

-Se han aplicado las medidas de higiene y seguridad alimentaria

Contenidos.

4) Actividades de enseñanza y aprendizaje.

Análisis de recetas. Realización de tareas previas.

Elaboración de los diferentes tipos de productos a base de chocolate.

Terminación y presentación de las elaboraciones.

### UT 3: Elaboración de mazapanes y turrone

#### 2.) Criterios de evaluación.

- Se ha interpretado la fórmula y función de cada uno de los ingredientes.
- Se ha ajustado la fórmula para los distintos productos y cantidades a elaborar.
- Se han seleccionado los ingredientes, equipos y utillaje.
- Se ha seguido la secuencia de operaciones del proceso de elaboración de masas de turrón y mazapán.
- Se han identificado los defectos de elaboración y las posibilidades de corrección. -Se han enumerado las operaciones del formado de piezas.
- Se han fijado los parámetros a controlar en cada una de las etapas del proceso.
- Se han realizado las operaciones de mantenimiento de primer nivel y de limpieza de los equipos.
- Se han adoptado medidas de higiene y seguridad.

#### 3.) Contenidos.

#### 4) Actividades de enseñanza y aprendizaje. Análisis de recetas.

Realización de tareas previas.

Elaboración de los diferentes tipos de mazapanes y turrone.

Terminación y presentación de las elaboraciones.

### UT 4: Elaboración de caramelos, confites y otras golosinas

#### Criterios de evaluación.

- Se han reconocido las características generales de los distintos tipos de mezclas base para elaborar caramelos, confites y otras golosinas.
- Se han identificado los ingredientes complementarios (aromas, colorantes y acidulantes). -Se ha ajustado la fórmula para los distintos productos y cantidades a elaborar.
- Se han seleccionado los ingredientes, equipos y utillaje.
- Se han aplicado las diferentes operaciones que integran los procesos de elaboración de caramelos, confites y otras golosinas (mezclado, cocción,



atemperado, estirado, troquelado, moldeado, formado, grageado, extrusionado, enfriado y otras).

-Se han fijado los parámetros a controlar en cada una de las etapas del proceso.

-Se han identificado las características físicas y organolépticas de cada producto y los defectos o desviaciones.

-Se han identificado las operaciones de elaboración de caramelos, confites y golosinas.

-Se han realizado las operaciones de limpieza y de mantenimiento de primer nivel de los equipos.

-Se han adoptado las medidas de higiene y seguridad.

Contenidos.

4) Actividades de enseñanza y aprendizaje. Análisis

de recetas.

Realización de tareas previas.

Elaboración de los diferentes tipos de caramelos, confites y otras golosinas. Terminación y presentación de las elaboraciones.

UT 5: Elaboración de helados y sorbetes artesanos Criterios

de evaluación.

-Se han enumerado los distintos tipos de helados, sus características e ingredientes.

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

-Se ha explicado la función de los emulgentes en las características del producto final.

-Se ha descrito la secuencia y parámetros de control de las operaciones del proceso (mezclado, homogeneización, pasteurización, maduración, mantecación, endurecimiento, conservación y almacenaje).

-Se han contrastado las características de la mezcla con sus especificaciones.

-Se han propuesto reajustes en la dosificación o condiciones de mezclado en caso de desviaciones.

-Se ha procedido al congelado, conservación y almacenaje del producto.

-Se han realizado las operaciones de mantenimiento de primer nivel de los equipos, así como su limpieza.

-Se han adoptado medidas de higiene y seguridad y de prevención de riesgos laborales. Contenidos. Presentación de postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería:

-Decoración y presentación de postres emplatados.

-Normas y combinaciones básicas. Técnicas de presentación y decoración.

-Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.

4) Actividades de enseñanza y aprendizaje. Análisis de recetas.

Realización de tareas previas.

Elaboración de los diferentes tipos de helados y sorbetes.

Terminación y presentación de las elaboraciones.

UT 6: Elaboración de especialidades dulceras tradicionales, regionales y estacionales.

Criterios de evaluación.

-Se han descrito las principales especialidades regionales, tradicionales y estacionales.

-Se han identificado los ingredientes que componen estas especialidades.

-Se han seleccionado las materias primas, equipos y utillaje .

-Se ha descrito la secuencia de operaciones que integra el proceso de elaboración. (laminado, troceado, escudillado, moldeado, cocción y otras) .

-Se han controlado los parámetros del proceso para obtener productos con las características físicas y organolépticas establecidas.

-Se han aplicado medidas correctoras en caso de defecto o desviación.

-Se han realizado el mantenimiento de primer nivel y la limpieza de los equipos.

-Se han aplicado las normas de calidad y seguridad alimentaria.

Contenidos.

4) Actividades de enseñanza y aprendizaje.

Análisis de recetas. Realización

de tareas previas.

Elaboración de los diferentes tipos de helados y sorbetes.

Terminación y presentación de las elaboraciones.

- **TEMPORALIZACIÓN DE LAS UNIDADES DE TRABAJO, HORAS PREVISTAS Y TRIMESTRES.**

**TEMPORALIZACIÓN**

**PRIMERA EVALUACIÓN**

| <b>UNIDAD DE TRABAJO</b>                       | <b>TÍTULO</b>                                  | <b>SESIONES PREVISTAS</b> |
|--|--|---------------------------|
| 1  | Elaboración de masas y productos de galletería | 30                        |
| 2  | Elaboración de productos a base de chocolate   | 30                        |
| 3  | Elaboración de mazapanes y turrónes            | 35                        |
| <b>HORAS DEDICADAS A PRUEBAS DE EVALUACIÓN</b> |  | 10                        |
| <b>TOTAL HORAS PREVISTAS</b>                   |  | 105                       |

**SEGUNDA EVALUACIÓN**

| <b>UNIDAD DE TRABAJO</b>                       | <b>TÍTULO</b>   | <b>SESIONES PREVISTAS</b> |
|--|---|---------------------------|
| 4  | Elaboración de caramelos, confites y otras golosinas                          | 20                        |
| 5  | Elaboración de helados y sorbetes   | 30                        |
| 6  | Elaboración de especialidades dulces tradicionales, regionales y estacionales | 30                        |
| <b>HORAS DEDICADAS A PRUEBAS DE EVALUACIÓN</b> |   | 10                        |
| <b>HORAS PREVISTAS</b>                         |   | 90                        |

**HORAS TOTALES: 195**

- **METODOLOGÍA/ CRITERIOS METODOLÓGICOS.**

**PRINCIPIOS METODOLÓGICOS**

La metodología empleada para este Módulo, es activa pues asegura la participación del alumno/a en los procesos de enseñanza y aprendizaje, facilita el proceso de aprendizaje y asimilación de los contenidos y favorece una posterior utilización de lo aprendido.

El alumno/a debe jugar un papel activo, pretendiendo favorecer la autoestima y el equilibrio personal y afectivo del alumno/a, reforzando sus aspectos positivos, todo esto llevado de la mano de una metodología que sea activa, flexible, globalizadora y centrada en el alumno/a. El alumnado pasa a ser el elemento activo y el profesor se convierte en el promotor de la actividad.

Los alumnos dispondrán de diez minutos para uniformarse en las sesiones agrupadas para la realización de prácticas al inicio o finalización de estas.

Todo esto bajo la premisa de cómo transmitir la información, lo haremos de la siguiente manera:

- Método expositivo, también conocidas como clases magistrales.
- Método demostrativo, en el que se combina la exposición del profesor con la participación de los alumno/as implicando a los participantes en la dirección de la clase.
- Método interrogativo, en el que se establece una dinámica de trabajo donde el profesor adquiere un rol de analista animador más que de transmisor de conocimiento.
- Método por descubrimiento, que consiste en conducir al alumno/a para encontrar él mismo la respuesta o solución objeto del aprendizaje.
- Conocimiento claro por parte del formador de los objetivos que quiere conseguir con el grupo.

**ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN**

Para aquellos alumnos que, en cualquiera de los ejercicios teóricos o prácticos, actividades evaluables previstas en cada Unidad de Trabajo o de la totalidad de la misma, o de cualquier evaluación parcial que no alcancen una calificación positiva, se les hará una recuperación antes de la finalización de cada trimestre.

El alumnado que con las faltas de asistencia supere un 20% de las horas totales del módulo perderá el derecho a evaluación continua y deberá realizar la recuperación del módulo en Junio.

Para aquellos alumnos que no superen el módulo se efectuarán pruebas extraordinarias en el mes de Junio, bien siendo una prueba teórica y/o una prueba teórico-práctica, teniendo que superar ambas con un cinco como mínimo para considerar el módulo superado.

- **ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES Y COMPLEMENTARIAS.**

Al ser este un curso impartido por la tarde, se nos complica el poder hacer visitas extraescolares ya que las pastelerías y panaderías en nuestra ciudad suelen trabajar por las mañanas. Por otro lado, en cuanto a las actividades complementarias, al hacerse las comidas en el centro a medio día no podremos formar parte en principio de la realización de postres para las mismas. Lo que sí se intentará es colaborar en alguna de ellas de alguna manera.

- **ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD.**

De acuerdo con el marco legal, la Orden ECD/563/2016 de 18 de abril, que viene a modificar la Orden EDU/849/2010 de 18 de marzo, por la que se regula la ordenación de la educación del alumnado con necesidad de apoyo educativo y se regulan los servicios de orientación educativa en el ámbito de gestión del Ministerio de Educación, en las ciudades de Ceuta y Melilla. Dicha Orden en su artículo 8.2 establece que las adaptaciones curriculares significativas se podrán realizar en el segundo ciclo de Educación Infantil y en la educación básica e irán dirigidas al alumnado que presente necesidades educativas especiales que las necesite; requerirán una evaluación psicopedagógica previa realizada por los servicios de orientación educativa, con la colaboración del profesorado que atiende al alumnado. En las etapas postobligatorias (tal y como es la Formación Profesional) se deberán adoptar medidas dirigidas al alumnado que presente necesidades educativas especiales que no impliquen adaptaciones curriculares significativas, con objeto de facilitar su acceso al currículo general. En definitiva, todas aquellas actuaciones quedan recogidas en esta programación y se limitarán a adaptaciones curriculares no significativas, por lo tanto, los alumnos y alumnas serán atendidos para que puedan superar todos los objetivos del módulo, proporcionándoles los medios apropiados.

- **CRITERIOS GENERALES DE EVALUACIÓN, RECUPERACIÓN Y CALIFICACIÓN.**

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Organiza las tareas para la elaboración de postres de restauración analizando las fichas técnicas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han interpretado los diversos documentos relacionados con la producción.
- b) Se han determinado y secuenciado las distintas fases de la producción.
- c) Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas, etc.
- d) Se ha reconocido la importancia del orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo. e) Se han determinado los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos.
- f) Se ha valorado, desde el ámbito organizativo, la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

2.1 Elabora postres a base de frutas reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres a base de frutas y relacionado con sus posibilidades de aplicación.
- b) Se han distinguido y realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases del proceso para elaborar postres a base de frutas.
- c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.
- d) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres a base de frutas siguiendo los procedimientos establecidos.
- e) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- f) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.

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

2.2 Elabora postres a base de lácteos identificando métodos y aplicando procedimientos. Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres a base de lácteos.
- b) Se han distinguido las distintas fases del proceso de elaboración respetando la formulación.
- c) Se han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración.
- d) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres a base de lácteos siguiendo los procedimientos establecidos.
- e) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- f) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.

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

2.3 Elabora postres fritos y de sartén reconociendo y aplicando los diversos procedimientos. Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres fritos y de sartén.
- b) Se han distinguido las distintas fases del proceso de elaboración.
- c) Se han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración.
- d) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres fritos y de sartén siguiendo los procedimientos establecidos.
- e) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- f) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.

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

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado los diferentes tipos de helados y sorbetes.
  - b) Se han identificado las materias primas específicas de helados y sorbetes.
  - c) Se han distinguido las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración.
  - d) Se han realizado los procesos de elaboración de helados y sorbetes siguiendo los procedimientos establecidos.
  - e) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
  - f) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.
  - g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénicosanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
4. Elabora semifríos reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado los diferentes tipos de semifríos.
- b) Se han distinguido las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración.
- c) Se han realizado los procesos de elaboración de semifríos siguiendo los procedimientos establecidos.
- d) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- 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 higiénicosanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

5. Presenta postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería, relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha identificado el proceso de utilización o regeneración de productos que lo precisen.



- b) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.
- c) Se han realizado las diversas técnicas de presentación y decoración en función de las características del producto final y sus aplicaciones.
- d) Se han identificado y relacionado los principales elementos de decoración en pastelería y repostería, así como sus alternativas de uso.
- e) Se han dispuestos los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos
- f) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su consumo.
- g) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección
- h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiéno-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental

- **CRITERIOS DE RECUPERACIÓN**

- Para aquellos alumnos que en cualquiera de los ejercicios teóricos o prácticos, actividades evaluables previstos en cada unidad de trabajo o de la totalidad de la misma, o de cualquier evaluación parcial que no alcancen una calificación positiva, la profesora responsable del módulo correspondiente arbitrará las medidas de recuperación adecuadas. Que será antes de que finalice cada trimestre.

-Las elaboraciones diarias tendrán una nota, por lo que el alumno que no asista a esa clase tendrá que recuperar en la recuperación esa elaboración.

- En los módulos que el alumno no supere se efectuarán pruebas extraordinarias en el mes de junio, bien siendo una prueba teórica y una prueba teórico-práctica, teniendo que superar ambas con un cinco como mínimo para considerar el módulo superado.

- Los alumnos que asistan, pero no puedan realizar la totalidad o alguna de las prácticas (siempre que cuenten con justificante que acredite) tendrán que realizar en el momento en el que estén recuperados las actividades prácticas no realizadas.

- **CRITERIOS DE CALIFICACIÓN**

- Cada actividad de aprendizaje será calificada individualmente para comprobar mejor el grado de consecución de los objetivos específicos de cada unidad de trabajo. La puntuación será de 1 a 10.

- Se consideran positivas las calificaciones iguales o superiores a cinco.

- No presentarse (salvo MUY justificadamente) a una prueba escrita será considerado como No Presentado y se valorará con un uno, computándose dicha nota en la suma final de todas las notas obtenidas en cada una de las actividades de aprendizaje de la evaluación correspondiente.

- No entregar el trabajo o los trabajos mandados para casa en la fecha tope indicada (aunque sea muy justificado el motivo) será considerado como No Presentado y se valorará con un uno computándose en la suma final de todas las notas obtenidas en cada una las actividades de aprendizaje de la evaluación correspondiente.

- En las pruebas prácticas se atenderán a los siguientes criterios para su calificación positiva o negativa de cada uno de ellos y poder así determinar la nota final de la práctica:

a) La práctica se ha desarrollado conforme a las normas, instrucciones indicadas y a lo expuesto por el profesor en la demostración práctica precedente.

b) La práctica se ha desarrollado en el tiempo razonable permitido por la temporalización de la unidad de trabajo correspondiente y/o el indicado por el profesor antes de comenzar.

c) El grado de calidad final del trabajo realizado es el requerido por dicha práctica e indicado por el profesor.

d) Las herramientas, accesorios o equipos empleados han sido tratados adecuadamente y guardados limpios y ordenados en sus espacios asignados. Según las normas establecidas por el profesor y/o las de sentido común que requiera la delicadeza de lo utilizado. No respetar esta norma se considerará falta muy grave, sobre todo al dejar descuidados herramientas o equipos delicados y/o de alto precio, que a causa de ello queden total o parcialmente inutilizados.

e) La práctica se ha realizado empleando el uniforme totalmente completo, así como el espacio donde se ha trabajado ha sido el indicado y/o asignado para tal trabajo, o el más adecuado del aula-taller. Será condición indispensable para poder realizar los exámenes prácticos y para acudir a las prácticas no obligatorias aportar el siguiente uniforme por razones higiénicas, pantalones de

cocinero de cuadritos azules, chaquetilla blanca de cocinero de mangas largas, delantal blanco con peto, gorro blanco tipo "champiñón" y calzado adecuado para usar en cocina con suela de goma antideslizante y de color azul o negro. El alumno que acuda sin este uniforme tanto a las prácticas como a los exámenes no será admitido en cocina y por lo tanto no podrá realizar las prácticas y los exámenes, obteniendo una calificación de 1 punto.

f) Se han respetado las normas de seguridad y salud laboral por parte del alumno que desarrollaba la práctica.

g) Se han aportado ideas y resoluciones a problemas en el desarrollo de la práctica que mejoran su finalización, simplifican operaciones para su logro, o disminuyen el tiempo de ejecución. Este último criterio no podrá tener nunca carácter negativo, y de darse el caso, sí positivo. -El alumnado deberá presentar un Recetario final con todas las elaboraciones realizadas durante el curso. Ordenado de manera correcta y como mínimo por Unidades de trabajo.

Dicho trabajo es obligatorio, y será evaluado con una nota del 1 al 10. Esta nota formará parte de la media realizada con las notas de los exámenes teóricos del módulo.

En el caso de no presentar dicho trabajo, tendrán que entregarlo en la semana de recuperación.

- La actitud será también tenida muy en cuenta a la hora de determinar la calificación de una evaluación o la final del módulo. Atendiendo a lo expuesto en el apartado "Actitudes", se valorarán los siguientes términos:

Valoración de las actitudes

Negativas, Intermedia, Positivas, Muy mala, Mejorable, Bien, Mala, Muy bien, Regular, Excepcional.

Apoyándonos en los siguientes Criterios de Puntuación a la hora de puntuar en el módulo:

- Valoraremos con un 30% el desarrollo teórico del módulo, como pueden ser los exámenes.

- Con un 70 % el desarrollo de las prácticas diarias que se realicen en las distintas Unidades de Trabajo.

- Los criterios de calificación en las actividades diarias prácticas serán las siguientes:

- Bien.....6-10

- Regular.....4-5

- Mal ..... 1-3
- No realizada ..... 0

atendiendo a los ítem fijados en la rúbrica de evaluación.

- Para superar el módulo los alumnos deberán obtener una calificación de 5 puntos en las dos partes, tanto de desarrollo teórico como de las prácticas diarias.

- **MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS**

Pc instalados en red, cañón de proyección e internet.

- Medios audiovisuales.

-Taller de cocina.

- Generadores de calor
- Servicios auxiliares de agua y energía eléctrica.
- Suelos, paredes, techos, protección de ventanas y desagües según la normativa técnico-sanitaria vigente.
- Cámaras de refrigeración, congelación y fermentación.
- Vitrinas expositoras con sistema de refrigeración e iluminación.
- Mesas de trabajo de acero inoxidable.
- Mobiliario en acero inoxidable para la guarda del utillaje. — Batidoras, amasadoras, rellenadoras o inyectoras.
- Freidoras, hornos, baños maría y cazos eléctricos.
- Cocina con al menos dos focos de calor.
- Elaboradora de helados o mantecadora
- Balanzas de precisión y básculas.
- Carros portatalas y su correspondiente juego de latas para hornear.
- Termómetros, cronómetros, cepillos, pinceles, cuchillas, y otros útiles propios de la profesión.
- Utensilios para contener: cuencos, cubetas, bandejas, moldes...
- Utensilios para medir. Jarras medidoras.
- Utensilios para mezclar. Lenguas, espátulas...

- Utensilios para extender y cortar. Espátulas y cuchillos de diferente tamaño.
- Utensilios para escudillar. Juegos de boquillas para mangas pasteleras y mangas reutilizables y desechables.
- Aros, hilador de huevo, chinos, coladores, tamices, planchas quemadoras de azúcar (salamandra), arañas, cazos, mármol, moldes para bombones, tenedores de baño.
- Fregaderos y lavamanos.
- Batería de cocción.

Seguimiento de la programación.

Semanalmente se hará un seguimiento de la misma.

## - **BIBLIOGRAFÍA**

Páginas Web:

[www.torreblanca.net](http://www.torreblanca.net)

[www.gastronomiavasca.net](http://www.gastronomiavasca.net) [www.pasteleriaycia.com](http://www.pasteleriaycia.com)

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

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

- Carme Picas y Anna Vigatá “Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina” Editorial Síntesis 2011.
- Postres en Restauración. Antonio Roquet-jalmar Palau, Laura Izquierdo Martín, Asier Lahera Loredó, Assumpció Vilella Cuadrada y Gabriel Bartra Gracia. Editorial Altamar. 2014.
- Luis de la Traba y Víctor R. García “Pastelería Cocina” Ediciones Norma-Capitel 2009.
- Temario de la plataforma virtual del Ministerio de Educación y Ciencia.
- Juan Pozuelo Talavera, Miguel Ángel Pérez Pérez “Repostería” Editorial Paraninfo 1999. -LOMCE. Ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre, para la mejora de la calidad educativa.
- LOE. Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.
- Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo. Este Real Decreto

se deriva de su predecesor Real Decreto 1538/2006 de 15 de diciembre, que de igual modo establece la ordenación de la formación profesional.

Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas.

- Orden ESD/3408/2008, de 3 de noviembre, por la que se establece el currículo del ciclo formativo de Grado Medio correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía.



# PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

|                                  |   |
|----------------------------------|---|
| <b>DEPARTAMENTO</b>              | <b>INDUSTRIAS ALIMENTARIAS</b>                    |
| <b>IDENTIFICACIÓN DEL TÍTULO</b> | <b>CFGM DE PANADERÍA, REPOSTERÍA Y CONFITERÍA</b> |
| <b>ÁREA/MATERIA/MÓDULO</b>       | <b>FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO (FCT)</b>      |
| <b>PROFESORES</b>                | <b>JOSE M<sup>a</sup> MOYA SERRANO</b>            |
| <b>CURSO ACADÉMICO</b>           | <b>2024-2025</b>                                  |

## ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN
2. MARCO LEGAL
3. CONTEXTUALIZACIÓN DEL AULA
4. PERFIL PROFESIONAL DEL MÓDULO FORMATIVO
  - 4.1. COMPETENCIA GENERAL
  - 4.2. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES
  - 4.3. OBJETIVOS GENERALES
  - 4.4. CONTRIBUCIÓN DEL MÓDULO EN COMPETENCIAS P.P.S Y OBJETIVOS GENERALES
5. RESULTADOS DE APRENDIZAJE DEL MÓDULO
6. CONTENIDOS DEL MÓDULO
7. TEMPORALIZACIÓN
8. METODOLOGÍA DEL MÓDULO
9. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD
10. EVALUACIÓN
  - 10.1. RECUPERACIÓN DEL MÓDULO



## 1. INTRODUCCIÓN

Esta programación es el resultado del análisis de todos los aspectos académicos y profesionales del Módulo 0035 que se cursa en el Ciclo Formativo de Grado Medio de técnico en Panadería, Repostería y confitería dentro de la etapa de Formación Profesional.

## 2. MARCO LEGAL

Esta programación se rige por el marco legal que se detalla a continuación:

- LOMCE. Ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre, para la mejora de la calidad educativa.

- LOE. Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.

- La Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional.

• REAL DECRETO 1399/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en panadería, repostería y confitería y se fijan sus enseñanzas mínimas.

- Orden ESD/3389/2008, de 3 de noviembre, por la que se establece el currículo del ciclo formativo de Grado Medio correspondiente al título de técnico en panadería, repostería y confitería

## 3. CONTEXTUALIZACIÓN DEL AULA

El Instituto se encuentra ubicado en la Barriada de Villajovita, relativamente alejada del núcleo central de la ciudad. La vecindad de esta Barriada es de muy diversos niveles en todos los ámbitos (económico, social, cultural, etc.), así como también existen familias de diferentes religiones. No obstante, podríamos decir que al igual que el resto de las barriadas del entorno, está compuesta en su mayoría por personas de un nivel económico y sociocultural medio. La Barriada de Villajovita dispone de mercado, escuelas, club social y otros servicios (farmacia, iglesia, etc.) que completan lo esencial para un normal desarrollo de vida en ella.

Existen básicamente tres grupos bastante diferenciados de alumnos según su entorno socio-económico familiar:

✓ Alumnado con familiar de muy escasas posibilidades económicas para cubrir las necesidades esenciales (comida, vestido y aseo), que constituyen un 10% aproximadamente.

✓ Alumnado con familias de un nivel económico medio, que constituyen un 82% aproximadamente.

✓ Alumnado con familias de un nivel económico alto, que constituyen un 8% aproximadamente.

Basándonos en el análisis realizado anteriormente, podemos decir que existe una cierta correspondencia entre la situación económica y la social, con la salvedad de lo característico de las diferentes religiones y culturas y su influencia en el ámbito social.

Como se ha expresado con anterioridad, se trata de un alumnado de variadas características, causado esto por los diferentes tipos de estudios que se realizan en este Instituto:

El aula está formada por 14 alumnos, 8 son mujeres y 6 hombres, de edades comprendidas entre los 18 y los 50 años. Es un grupo muy heterogéneo, donde algunos de los alumnos compaginan el trabajo por las mañanas y el ciclo formativo en horario vespertino. Los alumnos han superado el primer curso de ciclo formativo, en su totalidad o con algún módulo pendiente.

En general es un grupo con interés, motivación y curiosidad, lo cual proporciona un clima de participación y ganas de aprender nuevos conceptos y habilidades.

#### **4. PERFIL PROFESIONAL DEL MÓDULO FORMATIVO**

Este profesional ejerce su actividad principalmente en obradores artesanales o semi-industriales que elaboran productos de panadería, pastelería y confitería; así como en el sector de hostelería, subsector de restauración y como elaborador por cuenta propia o ajena. También ejerce su actividad en el sector del comercio de la alimentación en aquellos establecimientos que elaboran y venden productos de panadería, pastelería y repostería.

Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son los siguientes:

Panadero.

Elaborador de bollería.

Elaborador de masas y bases de pizza.

Pastelero.  
Elaborador y decorador de pasteles.  
Confitero.  
Repostero Turroneo.  
Elaborador de caramelos y dulces.  
Elaborador de productos de cacao y chocolate.  
Churrero.  
Galletero.  
Elaborador de postres en restauración.

#### **4.1. 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.

#### **4.2. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES**

- a) Aprovisionar y almacenar materias primas y auxiliares, atendiendo a las características del producto.
- b) Diseñar y modificar las fichas técnicas de fabricación de acuerdo con la demanda del mercado.
- c) Regular los equipos y sistemas de producción en función de los requerimientos del proceso productivo.
- d) Elaborar productos de panadería, pastelería, repostería y confitería, controlando las operaciones según el manual de procedimientos.
- e) Elaborar postres de restauración emplatados y listos para su consumo, haciendo uso de las técnicas culinarias.
- f) Componer, acabar y presentar los productos elaborados, aplicando técnicas decorativas e innovadoras.
- g) Envasar, etiquetar y embalar los productos elaborados, asegurando su integridad durante la distribución y comercialización.
- h) Almacenar productos acabados realizando el control de existencias y verificando su expedición.
- i) Verificar la calidad de los productos elaborados, realizando controles básicos y registrando los resultados.
- j) Preparar y mantener los equipos e instalaciones garantizando el funcionamiento e higiene en condiciones de calidad, seguridad y eficiencia.
- k) Cumplimentar los registros y partes de incidencia, utilizando los procedimientos de calidad.

- l) Publicitar y promocionar los productos elaborados haciendo uso de las técnicas de comercialización y marketing.
- m) Garantizar la trazabilidad y salubridad de los productos elaborados aplicando la normativa de seguridad alimentaria.
- n) Garantizar la protección ambiental utilizando eficientemente los recursos y recogiendo los residuos de manera selectiva
- ñ) Cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales, de acuerdo con lo establecido en el proceso de elaboración del producto.
- o) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia manteniendo relaciones fluidas con los miembros de su equipo de trabajo, teniendo en cuenta su posición dentro de la organización de la empresa.
- p) Mantener una actitud profesional de innovación en la creación de nuevos productos y mejora de procesos y técnicas de comercialización
- q) Cumplir con los objetivos de la producción, colaborando con el equipo de trabajo y actuando conforme a los principios de responsabilidad y tolerancia.
- r) Adaptarse a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones laborales, originados por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos.
- s) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.
- t) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de las relaciones laborales, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.
- u) Gestionar su carrera profesional analizando las oportunidades de empleo, autoempleo y de aprendizaje.
- v) Crear y gestionar una pequeña empresa, realizando un estudio de viabilidad de productos, de planificación de la producción y de comercialización.
- w) Participar de forma activa en la vida económica, social y cultural, con una actitud crítica y responsable.

#### **4.3. OBJETIVOS GENERALES**

En el artículo 9 del Real Decreto 1399/2007, de 29 de octubre se especifican los objetivos generales de las enseñanzas correspondientes al Título de Formación Profesional de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería, son los siguientes:

- Identificar y seleccionar materias primas y auxiliares, describiendo sus características y propiedades para su aprovisionamiento.
- Verificar y clasificar materias primas y auxiliares, analizando la documentación asociada para su almacenamiento.
- Interpretar y describir fichas técnicas de fabricación, relacionándolas con las características del producto final para su diseño o modificación.
- Reconocer y manipular los elementos de control de los equipos,

relacionándolos con las variables del proceso para regularlos y/o programarlos.

- Describir y aplicar las operaciones de transformación, relacionándolas con las características de los productos de panadería, pastelería y confitería, para su elaboración.
- Identificar las técnicas de emplatado de postres en restauración, relacionándolas con la composición final de producto, para elaborarlos.
- Seleccionar y aplicar las elaboraciones complementarias y de decoración, justificando el diseño del producto final para componer y presentar los productos acabados.
- Analizar las técnicas de envasado y embalado, reconociendo sus características específicas para envasar y embalar productos elaborados.
- Organizar y clasificar los productos acabados, analizando sus requerimientos de conservación y las necesidades de espacios para su almacenaje.
- Identificar y medir parámetros de calidad de los productos, describiendo sus condiciones higiénico-sanitarias para verificar su calidad.
- Identificar y caracterizar las necesidades de limpieza y desinfección de los equipos e instalaciones, seleccionando los productos y aplicando las técnicas adecuadas para garantizar su higiene.
- Identificar las necesidades de mantenimiento de equipos, máquinas e instalaciones, justificando sus exigencias para prepararlos y mantenerlos.
- Analizar la documentación asociada a los procesos, relacionándola con la actividad productiva y comercial para su cumplimentación.
- Identificar y seleccionar las técnicas publicitarias, valorando su adecuación a los productos y a las características de la empresa para promocionar los productos elaborados.
- 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.
- 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.
- 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.
- Identificar las oportunidades que ofrece la realidad socio-económica de su zona, analizando las posibilidades de éxito propias y ajenas para mantener un espíritu emprendedor a lo largo de la vida.
- Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para participar activamente en los grupos de trabajo y conseguir los objetivos de la producción.
- Identificar y valorar las oportunidades de aprendizaje y su relación con el mundo laboral, analizando las ofertas y demandas del mercado para mantener el espíritu

de actualización e innovación.

- Reconocer las oportunidades de negocio, identificando y analizando demandas del mercado para crear y gestionar una pequeña empresa.
- Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

#### **4.4. CONTRIBUCIÓN DEL MÓDULO EN COMPETENCIAS P.P.S Y OBJETIVOS GENERALES**

UC0034\_2: Realizar y/ o dirigir las operaciones de elaboración de masas de panadería y bollería.

UC0035\_2: Confeccionar y/ o conducir las elaboraciones complementarias, composición, decoración y envasado de los productos de panadería y bollería.

UC0036\_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera.

UC0305\_2: Controlar el aprovisionamiento, el almacenamiento y la expedición de las materias primas y auxiliares y de los productos terminados y preparar los equipos y el utillaje a utilizar en los procesos de elaboración.

UC0306\_2: Realizar y/ o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería.

UC0307\_2: Realizar y/ o controlar las operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones.

UC0308\_2: Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería.

UC0309\_2: Realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería.

UC0310\_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria.

UC0709\_2: Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos.

UC0306\_2: Realizar y/ o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería.

UC0710\_2: Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados.

UC0711\_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en hostelería.

#### **5. RESULTADOS DE APRENDIZAJE DEL MÓDULO**

**RA 1.- Organiza las tareas de producción, justificando los recursos y secuencia de operaciones.**

*Criterios de evaluación:*

- a) Se han planificado las tareas a realizar con previsión de las dificultades y el modo de superarlas.
- b) Se ha interpretado la documentación asociada al proceso.
- c) Se han determinado y enumerado los recursos humanos y materiales.
- d) Se han distribuido y secuenciado los tiempos de operación y puesta a punto.

**RA 2.-Elabora productos de panadería, bollería, pastelería, confitería y otras especialidades de obrador, integrando procedimientos y técnicas.**

*Criterios de evaluación:*

- a) Se ha caracterizado el producto a obtener, proponiendo alternativas de elaboración.
- b) Se han identificado y secuenciado las operaciones del proceso de elaboración.
- c) Se ha descrito la función de cada uno de los ingredientes en el producto final.
- d) Se ha calculado la cantidad necesaria de los ingredientes a partir de la ficha de elaboración.
- e) Se han seleccionado y regulado los equipos y utillaje, evitando costes y gastos innecesarios.
- f) Se han aplicado los procedimientos y técnicas con la secuencia establecida.
- g) Se han realizado los controles básicos durante el proceso de elaboración, aplicándose las medidas correctoras.
- h) Se han contrastado las características de calidad del producto con sus especificaciones.
- i) Se ha realizado el escandallo del producto elaborado.
- j) Se han aplicado las normas de seguridad e higiene alimentaria, así como las de prevención de riesgos y de protección ambiental, así como las de prevención de riesgos y de protección ambiental.

**RA 3.- Elabora productos de panadería, bollería, pastelería, confitería y repostería para colectivos especiales, valorando las implicaciones para su salud.**

*Criterios de evaluación:*

- a) Se han identificado las características específicas del colectivo para el que se diseña el producto.
- b) Se han analizado las implicaciones para la salud del colectivo, en caso de incorrecta composición.
- c) Se ha descrito el producto a elaborar.
- d) Se ha descrito el producto a elaborar.
- e) Se han seleccionado y caracterizado los ingredientes adecuados al tipo de

producto, distinguiendo las principales afecciones alérgicas y de intolerancia y su posible sustitución.

- f) Se han descrito y aplicado las operaciones del proceso y los controles básicos.
- g) Se han contrastado las características de calidad del producto con sus especificaciones.
- h) Se ha identificado adecuadamente el producto elaborado.
- i) Se han adoptado medidas de higiene y seguridad alimentaria durante el proceso

#### **RA 4.- Decora los productos de obrador, aplicando las técnicas adecuadas y relacionándolas con los productos a obtener.**

*Criterios de evaluación:*

- a) Se han descrito los diferentes procedimientos y técnicas.
- b) Se han enumerado y descrito los equipos y utillaje empleados en las operaciones de acabado y decoración.
- c) Se ha seleccionado el diseño básico para la decoración, incorporándose variaciones personales.
- d) Se han identificado y seleccionado la técnica apropiada.
- e) Se han seleccionado y regulado los equipos y utillaje.
- f) Se han acondicionado y aplicado cremas, coberturas y otros elementos de decoración con medidas específicas de higiene.
- g) Se han contrastado las características físicas, estéticas y organolépticas del producto con sus especificaciones.
- h) Se han aplicado las medidas correctoras ante desviaciones.

#### **RA 5.- Envasa/embala productos, seleccionando los procedimientos y técnicas.**

*Criterios de evaluación:*

- a) Se han descrito los envases, embalajes, rótulos/etiquetas más utilizados.
- b) Se han identificado y caracterizado los métodos de envasado, embalado y etiquetado.
- c) Se han reconocido y analizado las incompatibilidades existentes entre los materiales de envasado y los productos.
- d) Se ha identificado y caracterizado los equipos de envasado y elementos auxiliares.
- e) Se ha identificado la información obligatoria y complementaria a incluir en etiquetas/rótulos.
- f) Se ha envasado y embalado el producto de acuerdo a sus características o requerimientos del cliente.
- g) Se ha reconocido y valorado la aptitud de los envases, embalajes y etiquetas



a utilizar.

h) Se han aplicado las medidas correctoras ante desviaciones.

i) Se han aplicado las medidas de higiene seguridad durante el envasado y embalaje.

#### **RA 6.- Ubica los productos elaborados en el puesto de venta, almacén o depósito, justificando su disposición.**

*Criterios de evaluación:*

a) Se han descrito los métodos y equipos de conservación.

b) Se han identificado y caracterizado las condiciones y los medios para el traslado.

c) Se han seleccionado y descrito las condiciones de conservación de los productos (temperatura, humedad, tiempo máximo, colocación y luminosidad).

d) Se han trasladado de forma adecuada el producto al almacén, depósito o punto de venta.

e) Se ha comprobado que las condiciones de limpieza y conservación son las adecuadas.

f) Se ha identificado y ubicado correctamente el producto. g) Se han aplicado las medidas correctoras ante desviaciones

#### **RA 7.- Apoya operaciones de venta y atención al cliente, siguiendo las instrucciones establecidas por la empresa.**

*Criterios de evaluación:*

a) Se han descrito las técnicas de escaparatismo y los tipos de expositores y vitrinas según lo establecido por la empresa.

b) Se han identificado los parámetros físicos y comerciales de colocación de los productos según lo establecido en las instrucciones y procedimientos.

c) Se han reconocido los carteles, bocetos y modelos gráficos de aplicación.

d) Se han enumerado las estrategias que permiten identificar el grado de satisfacción de los clientes.

e) Se han identificado los procedimientos de recogida de quejas y resolución de reclamaciones

## **6. CONTENIDOS DEL MÓDULO**

Los contenidos de este módulo son los siguientes:

## **Identificación de la estructura y organización empresarial:**

Estructura y organización empresarial del sector de la panadería, repostería y confitería.

Actividad de la empresa y su ubicación en el sector de la panadería, repostería y confitería.

Organigrama de la empresa. Relación funcional entre departamentos.

Organigrama logístico de la empresa.

Proveedores, clientes y canales de comercialización.

Procedimientos de trabajo en el ámbito de la empresa. Sistemas y métodos de trabajo.

Recursos humanos en la empresa: Requisitos de formación y de competencias profesionales, personales y sociales asociadas a los diferentes puestos de trabajo.

Sistema de calidad establecido en el centro de trabajo. Sistema de seguridad establecido en el centro de trabajo.

## **Aplicación de hábitos éticos y laborales:**

Actitudes personales: Empatía, puntualidad.

Actitudes profesionales: Orden, limpieza, responsabilidad y seguridad.

Actitudes ante la prevención de riesgos laborales y ambientales. Jerarquía en la empresa. Comunicación con el equipo de trabajo.

Documentación de las actividades profesionales: Métodos de clasificación, codificación, renovación y eliminación.

Reconocimiento y aplicación de las normas internas, instrucciones de trabajo, procedimientos normalizados de trabajo y otros de la empresa.

## **Recepción y almacenamiento de las materias primas y auxiliares de producción:**

Reconocimiento de los procedimientos, instrucciones y documentación desarrollados por la empresa para la recepción, almacenamiento y control de existencias.

Identificación y manejo de los equipos de traslado interno existentes en la empresa.

Verificación de la idoneidad del transporte externo de los suministros recibidos.

Comprobación de las cantidades y el estado de los envases y embalajes las materias primas y auxiliares a recepcionar.

Identificación y realización de los controles básicos y verificaciones de entrada desarrollados por la empresa.

Cumplimentación de los registros.

Interpretación de los resultados obtenidos en los controles básicos y verificaciones de entrada.

Requisitos establecidos por la empresa para la conservación y almacenamiento de los suministros recepcionados.

Operaciones de traslado y almacenamiento de las materias primas y auxiliares establecidas por la empresa.

Comprobación periódica del estado y caducidad de los suministros almacenados según lo establecido.

Realización del control de existencias y cumplimentación de los registros según las instrucciones recibidas.

### **Puesta a punto de los equipos de proceso:**

Identificación de los equipos y utillajes en función del producto a elaborar.

Reconocimiento de las instrucciones de trabajo desarrolladas por la empresa.

Verificación de la limpieza de los equipos según las instrucciones y procedimientos establecidos.

Selección, montaje y ajuste de los dispositivos, accesorios y utillajes requeridos.

Realización del mantenimiento de primer nivel establecido por la empresa.

Adecuación de los parámetros de control según las especificaciones del proceso.

Adopción de medidas de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

### **Elaboración de productos de panadería, repostería y confitería:**

Caracterización del producto a elaborar.

Reconocimiento del proceso productivo y la secuencia de operaciones de elaboración según el producto a obtener.

Identificación de las materias primas y auxiliares de producción según la ficha de fabricación. Identificación y aplicación de los parámetros de control establecidos por la empresa.

Cálculo y ajuste de cantidades de cada ingrediente según la ficha de fabricación.

Dosificación de ingredientes y aplicación de las operaciones de elaboración según las instrucciones recibidas.

Acabado y decoración según la ficha de fabricación. Realización de los controles básicos establecidos durante el proceso productivo. Cumplimentación de los registros establecidos.

Corrección de las desviaciones del proceso o comunicación de las mismas según las instrucciones recibidas.

Realización de las operaciones de limpieza y mantenimiento de las máquinas, utillajes y accesorios establecidas por la empresa.

Adopción durante el proceso productivo de medidas de higiene, seguridad alimentaria, prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

### **Envasado, emplatado, almacenamiento y expedición de productos:**

Interpretación de los procedimientos e instrucciones desarrolladas por la empresa.

Selección de los envases y embalajes necesarios.

Identificación y aplicación de las operaciones de envasado y embalaje y de sus parámetros de control según las instrucciones recibidas.

Descripción de los elementos y técnicas de decoración del postre emplatado a presentar.

Ubicación de los productos en almacén aplicando las condiciones de conservación establecidas.

Comprobación de las características y del estado del transporte externo establecido según las instrucciones recibidas.

Cumplimentación de la documentación y registros durante el envasado, emplatado, almacenamiento y la expedición. Actualización de las existencias en almacén de productos terminados.

Corrección de las desviaciones del proceso o comunicación de las mismas según las instrucciones recibidas.

Aplicación de las operaciones de limpieza y mantenimiento de los equipos según las instrucciones establecidas por la empresa.

Comprobación de la trazabilidad del producto durante todo el proceso productivo.

### **Operaciones de venta y atención al cliente:**

Identificación de las técnicas de escaparatismo, tipos de expositores y vitrinas utilizados por la empresa.

Reconocimiento de los parámetros físicos y comerciales de colocación de los productos según las instrucciones recibidas. Identificación de los carteles, bocetos y modelos gráficos utilizados por la empresa.

Estrategias que la empresa aplica para la identificación del grado de satisfacción

de los clientes.

Procedimientos para la recogida de quejas y resolución de reclamaciones establecidos por la empresa.

## **7. TEMPORALIZACIÓN**

El módulo de Formación en Centros de Trabajo de este Ciclo Formativo tiene una duración de 400 horas.

Accederán a cursar este módulo los alumnos que hayan superado todos los módulos del Ciclo Formativo.

Para el alumnado que tiene este módulo pendiente comenzará su FCT el 1 de octubre del presente curso, finalizando el 19 de diciembre.

Para el alumnado matriculado en 2o curso que finaliza el resto de módulos en marzo su FCT comienza el 5 de marzo y finaliza el 7 de junio.

## **8. METODOLOGÍA DEL MÓDULO**

Hablar de metodología en este módulo queda en manos del tutor de la empresa, que será el que aplique las estrategias apropiadas para que los alumnos realicen las actividades requeridas por el programa formativo. Hay que tener en cuenta que en el curso de este módulo continúa el proceso de enseñanza y aprendizaje en contacto directo con el ámbito laboral.

## **9. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD**

Los alumnos/as que cursen este módulo y requieran adaptaciones curriculares no significativas serán atendidos para que puedan superar todos los objetivos del módulo, proporcionándoles los medios apropiados.

## **10. EVALUACIÓN**

Los responsables principales de la evaluación del alumno son el tutor de empresa y el profesor-tutor del Centro Educativo. El Tutor de la Empresa coordina las actividades de los alumnos en el Centro de Trabajo y emite un informe valorativo de la Competencia Profesional del alumno al final del periodo de prácticas. El profesor-tutor del Centro Educativo es el responsable de la

Evaluación formal del alumno, a partir del informe del tutor de la Empresa.

Para llevar a cabo el seguimiento de los alumnos estos deberán cumplimentar una hoja semanal donde quedarán reflejadas las tareas realizadas. Además el profesor-tutor realizará visitas a la Empresa con el objeto de mantener entrevistas con el responsable de la empresa y observar directamente las actividades que el alumno realiza y registrar su propio seguimiento.

La Calificación del Módulo de la FCT es APTO o NO APTO. Será motivo de Calificación NO APTO:

- Falta repetitiva de asistencia (un máximo del 5% de las horas totales) y puntualidad en el Centro de Trabajo.
- Actitud incorrecta o falta de aprovechamiento de la Formación.
- Falta de uniformidad e higiene en el puesto de trabajo.

Las faltas de asistencia repetitivas (un máximo del 5% de las horas totales del periodo de prácticas) sean justificadas o no deberán recuperarse hasta completar el número de horas establecido.

Además estas horas recuperables serán a criterio del departamento de Hostelería y Turismo.

Los responsables principales de la evaluación del alumno (evaluación individual) son el tutor de empresa y el profesor-tutor del centro educativo.

El tutor de la empresa coordina las actividades de los alumnos en el centro de trabajo y emite informe valorativo de la competencia profesional del alumno.

El profesor-tutor del centro educativo es el responsable de la evaluación formal del alumno, a partir del informe del tutor de la empresa.

Los instrumentos con los que se contarán para hacer el seguimiento y evaluación de las prácticas son:

- Las Hojas semanales de seguimiento donde el alumno refleja las actividades que ha realizado en ese período, cuáles han sido sus dificultades y que apoyo ha recibido.
- El Programa formativo-Evaluación, valorado por el responsable del Centro de Trabajo.
- El Informe valorativo del responsable del Centro de Trabajo, donde dicho tutor razona sus propuestas valorativas.

### **10.1. RECUPERACIÓN DEL MÓDULO**

Los alumnos que no superen el módulo tendrán que matricularse de dicho módulo para cursarlo de nuevo a partir del inicio del siguiente curso, de no

hacerlo no titularán, por ende los que superen el módulo titularán como Técnico en Panadería, Repostería y Confitería.