



Programación Didáctica del curso 2024/25

Departamento: Hostelería y Turismo

**Programación del módulo: Procesos Básicos de Pastelería y Repostería
Código:1708**

Ciclo Formativo: Grado Medio Cocina y Gastronomía

1. Marco normativo. Contextualización

1.1 Marco Normativo

El presente documento se ha fundamentado teniendo en cuenta la legislación aplicable. Las bases normativas consultadas son:

- **LEGISLACIÓN GENERAL**
 - CONSTITUCIÓN ESPAÑOLA.
 - LEY ORGÁNICA 8/1985, de 3 de julio, reguladora del Derecho a la Educación (LODE).
 - LEY ORGÁNICA 3/2020, de 29 de diciembre, por la que se modifica la LEY ORGÁNICA 2/2006, de 3 de mayo, de Educación (LOMLOE)
 - LEY 17/2007 de 10 de diciembre, de Educación de Andalucía (LEA).
 - LEY 14/2013, de 27 de septiembre, de apoyo a emprendedores y su internalización.
 - RD 1850/2009, de 4 de diciembre, sobre expedición de títulos académicos y profesionales correspondientes a las enseñanzas establecidas por la LOE, modificado por el RD 197/2015 de 23 de marzo.
- **FORMACIÓN PROFESIONAL**
 - LEY ORGÁNICA 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional
 - LEY 2/2011, de 4 de marzo, de Economía Sostenible.
 - RD 1416/2005, de 25 de noviembre, por el que se regula el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales y que modifica RD 1128/2003, de 5 de septiembre.
 - RD 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional.
 - RD 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.

- DECRETO 436/2008, de 2 de septiembre, por el que se establece la ordenación y las enseñanzas de la Formación Profesional inicial que forma parte del sistema educativo en Andalucía.
- **EVALUACIÓN**
 - ORDEN de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía.
 - ACUERDO de 9 de enero de 2020, del Consejo de Gobierno, por el que se aprueba la formulación del Plan Estratégico de Evaluación Educativa (2020-2022).
- **ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD**
 - DECRETO 147/2002, de 14 de mayo, por el que se establece la ordenación de la atención educativa a los alumnos y alumnas con necesidades educativas especiales asociadas a sus capacidades personales
 - DECRETO 167/2003, de 17 de junio, por el que se establece la ordenación de la atención educativa a los alumnos y alumnas con necesidades educativas especiales asociadas a condiciones sociales desfavorecidas.
 - INSTRUCCIONES de 8 de marzo de 2017, de la Dirección General de Participación y Equidad, por el que se actualiza el protocolo de detección, identificación del alumnado con necesidades específicas de apoyo educativo y organización de la respuesta educativa.
 - RESOLUCIÓN de 23 de abril de 2018, de la Agencia Andaluza de Evaluación Educativa, por la que se establecen los indicadores homologados para la autoevaluación de Escuelas Infantiles (2.º ciclo), Colegios de Educación Primaria, Colegios de Educación Infantil y Primaria, Institutos de Educación Secundaria, Centros Integrados de Formación Profesional y Centros Específicos de Educación Especial.
 - INSTRUCCIONES de 3 de junio de 2019 de la Dirección General de Atención a la Diversidad, Participación y Convivencia Escolar, por las que se regula el procedimiento para la aplicación del protocolo para la detección y evaluación del alumnado con necesidades específicas de apoyo educativo por presentar altas capacidades intelectuales.
- **FUNCIÓN DOCENTE**
 - RD 1834/2008, de 8 de noviembre, por el que se definen las condiciones de formación para el ejercicio de la docencia en la educación secundaria obligatoria, el bachillerato, la formación profesional y las enseñanzas de régimen especial y se establecen las especialidades de los cuerpos docentes de la enseñanza secundaria, modificado por el RD 665/2015 de 17



de julio.

- DECRETO 302/2010, de 1 de junio, por el que se ordena la función pública docente y se regula la selección del profesorado y la provisión de los puestos de trabajo docentes, modificado por el decreto 311/2012, de 26 de junio, por el decreto 109/2016 y por el decreto 84/2018, de 2 de mayo.
- CURRICULAR
 - RD 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 de 9 de octubre de 2008, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía.
- PROYECTO EDUCATIVO DE I.E.S. NUM. 1 UNIVERSIDAD LABORAL DE MÁLAGA
 - DECRETO 327/2010, de 13 de julio, por el que se aprueba el Reglamento Orgánico de los Institutos de Educación Secundaria.
 - ORDEN de 20 de agosto de 2010, por la que se regula la organización y el funcionamiento de los institutos de educación secundaria, así como el horario de los centros, del alumnado y del profesorado.
 - Plan de Centro de I.E.S. NUM. 1 UNIVERSIDAD LABORAL DE MÁLAGA.
 - Reglamento de Organización y Funcionamiento de I.E.S. NUM. 1 UNIVERSIDAD LABORAL DE MÁLAGA.
 - Plan de Gestión de I.E.S. NUM. 1 UNIVERSIDAD LABORAL DE MÁLAGA.

1.2. Contextualización

Datos de identificación

- Nombre del Centro: I.E.S. Núm. 1 Universidad Laboral de Málaga
- Tipo de Centro: público. Código de Centro: 29700242
- Dirección postal: Julio Verne, 6 (Apartado de correos 9170)
- Localidad: Málaga. Provincia: Málaga. Código postal. 29191
- Teléfono: 951298580 Fax: 951298585
- Correo electrónico: 29700242.edu@juntadeandalucia.es

Enlaces propios IES Universidad Laboral de Málaga:

- Pág. Web: www.universidadlaboraldemalaga.es
- Blog de FP: <http://fpuniversidadlaboral.wordpress.com/>

Programa de centro bilingüe Inglés.

Programa permanentemente. En desarrollo desde el curso 2011/12.

Nuestro programa bilingüe (dentro del Plan de Plurilingüismo de Andalucía) pretende mejorar las competencias comunicativas de nuestro alumnado en lo que respecta al conocimiento y la práctica de la lengua inglesa; una mayor competencia en inglés propiciará en nuestro alumnado una mayor movilidad y un mejor acceso a la información, más allá de nuestras fronteras lingüísticas, de forma que puedan enfrentarse con garantías de éxito a los desafíos y a las posibilidades de la sociedad actual.



La modalidad de enseñanza bilingüe no es la mera enseñanza de una lengua extranjera, y por tanto implica cambios metodológicos, curriculares y organizativos. El énfasis no estará en la lengua inglesa en sí, sino en su capacidad de comunicar y transmitir conocimiento. El AICLE (aprendizaje integrado de contenidos y lenguas extranjeras) intenta proporcionar la naturalidad necesaria para que haya un uso espontáneo del idioma en el aula.

Plan / Proyecto / Programa Educativo	Período de aplicación
Plan de igualdad de género en educación	Permanente
Plan de Salud Laboral y P.R.L.	Permanente
Plan de apertura de centros docentes	Permanente
Organización y funcionamiento de bibliotecas escolares	Permanente
Planes de compensación educativa	Desde 01/09/2011 a 31/08/2025
Programa de centro bilingüe - Inglés	Permanente
Aulas de Emprendimiento	Desde 01/09/2023 - 31/12/2024
Erasmus+ - ACREDITACIÓN 2021	Desde 01/09/2021 a 31/08/2027
Erasmus+ - ACREDITADO 2021	Desde 01/09/2024 a 31/08/2027
Erasmus+ (FP) Experiencias Internacionales de la Universidad Laboral de Málaga - Proyectos de movilidad de estudiantes y Personal de Educación Superior	Desde 01/09/2023 a 31/08/2025
Prácticas de alumnado universitario en centros bilingües	Permanente
Erasmus+(FP) - Proyectos de corta duración para la movilidad de estudiantes y personal de Formación Profesional	Desde 01/09/2024 - 31/08/2025
Prácticum Máster Secundaria	Desde 01/09/2024 - 31/08/2025
Red Andaluza Escuela: "Espacio de Paz"	Desde 01/09/2024 - 31/08/2025
Transformación Digital Educativa	Desde 01/09/2024 - 31/08/2025
Programa CIMA	Desde 01/09/2024 - 31/08/2025
Más Equidad	Solicitado
Programa ADA (Alumnado Ayudante Digital en Andalucía)	Solicitado
Programa Fénix Andalucía	Solicitado



Programas para la innovación educativa

En estos momentos estamos a la espera de que la Consejería de Desarrollo Educativo y Formación Profesional ponga en marcha el proceso para solicitar Programas de Innovación Educativa para el curso 2023-2024.

Servicios ofertados por el Centro

Comedor escolar (en Residencia Andalucía)

Programa de Acompañamiento escolar

Transporte Escolar

Transporte escolar adaptado (alumnado con n.e.e.)

Apoyo lingüístico a alumnado inmigrante (PALI)

Equipo de apoyo escolar a alumnado sordo

Intérpretes de Lengua de Signos (LSE)

Apoyo específico a alumnado ciego

Centros de educación primaria adscritos

29003890 - C.E.I.P. Luis Buñuel

29009338 - C.E.I.P. Carmen de Burgos

29011345 - C.E.I.P. Pintor Denis Belgrano

29602049 - C.E.I.P. Gandhi

29011412 - C.E.I.P. Rectora Adelaida de la Calle

29016185 - C.E.I.P. Almudena Grandes

Ubicación del centro

El Instituto está ubicado en la Urbanización malagueña del Atabal en la calle Julio Verne 6, que pertenece al Distrito Municipal del Puerto de la Torre. Este barrio tiene su origen en la construcción de viviendas sociales a principios de los años setenta La Colonia de Santa Inés (actualmente Distrito de municipal de Teatinos), así como en otras construcciones posteriores de carácter público: los Ramos, Finca Cabello, Teatinos, el Atabal, etc. es colindante con Finca Cabello, la Residencia Militar Castañón de Mena, la Depuradora de Aguas del Ayuntamiento (EMASA) y El Colegio Los Olivos.

Dependencias

El Centro tiene un recinto educativo de 200.000 m² (que comparte con la Residencia Escolar Andalucía), en el que se distribuyen siete pabellones educativos, algunas construcciones auxiliares, instalaciones deportivas y zonas verdes.

En el curso 2016/17 se inauguró el Gimnasio con un aulario (tres aulas).

En el curso 2018/2019 se inauguran dos aulas nuevas en la zona de mantenimiento.

En el curso 2020/2021 se inauguran dos aulas nuevas en la antigua casa del portero.

En el curso 2022/2023 se ha habilitado una zona de Biblioteca (antiguo arcón) como aula ATECA.

Algo de historia



El Centro abre sus puertas en 1973 como un Centro de Universidades Laborales (centros estatales de alto rendimiento educativos), perteneciente a las Mutualidades Laborales, y dependiente del Ministerio de Trabajo, en las que se impartía tanto Bachillerato como Enseñanzas Profesionales (y en algunas Laborales Diplomaturas Universitarias). El Centro disponía de un internado (administrativamente segregado en la actualidad, como Residencia Escolar) para alumnado becado, procedente del medio rural y/o de familias con bajo nivel de renta (educación compensatoria).

Con la llegada de la democracia y a partir de 1977 todas las Universidades Laborales de España se convierten en Centros de Enseñanzas Integradas (C.E.I.), pasando a depender del Ministerio de Educación; transformándose en un Complejo Educativo que consta de un Instituto de Enseñanzas Medias (bachillerato) y uno de Formación Profesional, de forma integrada; por lo que imparte tanto el nuevo Bachillerato (BUP y C.O.U), instaurado por la Ley de Educación de 1975, cómo la nueva FP (en nuestro caso las ramas de Química, Delineación y Administrativo).

En la década de los 80 el Centro acoge las enseñanzas experimentales de bachillerato denominadas Reforma de las Enseñanzas Medias (R.EE.MM) o popularmente la-rem, experiencia piloto previa a la LOGSE e inspiradora de esta. En el curso 1986/87, tras la aprobación del Real Decreto de 1985 de Educación Especial (derivado de la LISMI), el Instituto es designado como Centro experimental para la integración de alumnado con discapacidad, principalmente alumnado sordo.

En el curso 1992/93 el Centro es autorizado para anticipar e impartir las enseñanzas derivadas de la nueva ley de educación (LOGSE, 1990), ESO y Bachillerato, que conviven algunos años con las anteriores enseñanzas mencionadas (BUP, COU, FP y RR.EE.MM).

En esta década de los 90, pasa a ser oficialmente Centro de Integración, convirtiéndose en un Centro pionero y de referencia en la integración de alumnado con discapacidad para el resto de Centros educativos de Secundaria de nuestra Comunidad Autónoma, tanto para alumnado sordo como para alumnado con diversidad funcional motórica.

En esta década de los 90 inicia también la atención de alumnado con diversidad funcional (discapacidad) psíquica, especialmente alumnado con síndrome de Down, primero como FP-especial, después como Programas de Garantía Social, más tarde como PCPI, y actualmente como Programas Específicos de FP Básica para alumnado con n.e.e. (Marroquinería, Ayudante de cocina y Ayudante de jardinería). Enseñanzas estas en las que su alumnado comparte recinto, instalaciones, recreo, actividades complementarias, extraescolares, celebraciones, eventos, excursiones, etc., con el resto del alumnado del Centro.

Cabe destacar que desde hace más de 18 años el centro viene siendo una referencia para Málaga en la Integración (inclusión) de alumnado con n.e.e., en todas las Enseñanzas y niveles que imparte, llegando a contar con 200 alumnos y alumnas con n.e.a.e. censados oficialmente.



Actualmente, el IES Universidad Laboral de Málaga es uno de los Institutos de Secundaria más grandes de la provincia de Málaga. Desarrollándose toda la actividad docente en turno de mañana y tarde, desde las 8:15 a las 14:45 en el caso del turno diurno, mientras que el turno de tarde es de 15:15 a 21:30.

Oferta educativa. Enseñanzas y grupos

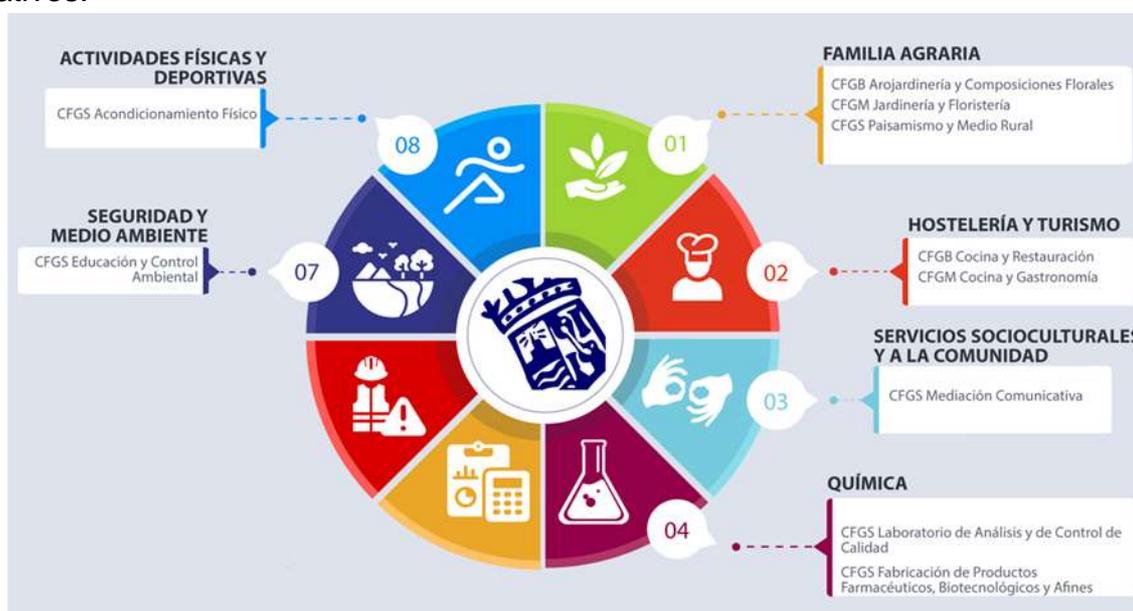
Durante el curso 2024/2025 se imparte docencia a más de 2300 alumnos, distribuidos en un total de 92 unidades, que se reparten del siguiente modo:

- Enseñanza Secundaria Obligatoria
 - 1º de E.S.O. 8 grupos
 - 2º de E.S.O. 8 grupos
 - 3º de E.S.O. 7 grupos
 - 4º de E.S.O. 7 grupos
- Bachillerato
 - 1º y 2º de Bachillerato (Ciencias y Tecnología) 3 + 3 grupos
 - 1º y 2º de Bachillerato (Humanidades y Ciencias Sociales) 4 + 4 grupos
 - 1º y 2º de Bachillerato (Artes Plásticas, Diseño e Imagen) 1,5+ 1,5 grupos
 - 1º y 2º de Bachillerato (General) 0,5+0,5 grupos
- Aula Específica
 - 1º de Educación Básica Especial (Educación especial unidad específica) 1 grupo
- Formación Profesional Básica - Formación Profesional Grado Básico
 - 1º y 2º F.P.G.B. (Agrojardinería y Composiciones Florales) 2 grupos
 - 1º y 2º F.P.G.B. (Cocina y restauración) 2 grupos
 - 1º y 2º de Programa Específico de FPB (Agrojardinería y composiciones Florales) 2 grupos
 - 1º y 2º de Programa Específico de FPB (Arreglo y Reparación de Artículos Textiles y de piel) 2 grupos
 - 1º y 2º de Programa Específico de FPB (Cocina y restauración) 2 grupos
- Formación Profesional Grado Medio
 - 1º y 2º F.P.I.G.M. Operaciones de Laboratorio 2 + 2 grupos
 - 1º y 2º F.P.I.G.M. Gestión Administrativa 2 grupos
 - 1º y 2º F.P.I.G.M. Jardinería y Floristería 2 grupos
 - 1º y 2º F.P.I.G.M. Cocina y Gastronomía 2 + 1 grupos
- Formación Profesional Grado Superior
 - 1º y 2º F.P.I.G.S. (Administración y Finanzas) 2 grupos
 - 1º y 2º F.P.I.G.S. (Gestión Forestal y del Medio Natural) 2 + 2 grupos
 - 1º y 2º F.P.I.G.S. (Mediación Comunicativa) 2 + 1 grupos



- 1º y 2º F.P.E.G.S. (Prevención de Riesgos Profesionales) 2 grupos
- 1º y 2º F.P.I.G.S. Acondicionamiento físico 2 grupos
- 1º y 2º F.P.I.G.S. (Educación y Control Ambiental) 2 grupos
- 1º y 2º F.P.I.G.S. (Laboratorio de Análisis y de Control de Calidad) 2 + 1 grupos
- 1º y 2º F.P.I.G.S. (Paisajismo y Medio Rural) 2 grupos
- 1º y 2º F.P.I.G.S (Fabricación de Productos Farmacéuticos Biotecnológicos y Afines) 2 grupos

De los cuales, se imparten en modalidad DUAL (en segundo curso) un total de 10 ciclos formativos:



Profesorado y PAS

Durante el curso 2024-2025 imparten docencia un total de 207 profesores/as (donde se incluyen a 9 PTs).

Personal de Administración y Servicios: 23

1.2.1 Características del alumnado

Documentación publicada en Seneca. Control de los datos según la ley de protección de datos.

2. Organización del Departamento de coordinación didáctica

- 2.1. Los módulos asignados al departamento. Los miembros del departamento, con indicación de los módulos que imparten, y el grupo correspondiente



Código	Módulo	Profesor/a	Curso
3034.	Técnicas Elementales de Praelaboración	Fcº Javier Martín Rebollo Outman BenSaddik Achach	1º GBEEE 1ºCFGB
3035.	Procesos Básicos de Producción Culinaria	Fcº Javier Martín Rebollo Outman Ben Saddik Achach	1º GBEEE 1ºCFGB
3036.	Aprovisionamiento y Conservación de Materias Primas eHigiene en la Manipulación	Fcº Javier Martín Rebollo Outman Ben Saddik Achach	1º BEEE 1º CFGB
3037.	Técnicas Elementales de Servicio	Silvia Martí Martín Marta AlonsoFagunde	2º EFPB 2º CFGB
3038.	Procesos Básicos de Preparación de Alimentos y Bebidas	Silvia Martí Martín Marta AlonsoFagunde	2º PEFPB 2º CFGB
3039.	Preparación y Montaje de Materiales para Colectividades yCatering	Silvia Martí Martín Marta AlonsoFagunde	2º PEFPB 2º CFGB
3005.	Atención al Cliente	Silvia Martí Martín Marta AlonsoFagunde	2º PEFPB 2º CFGB
3132.	Formación en Centros de Trabajo FCT	Silvia Martí Martín Marta AlonsoFagunde Fernando Bonilla Leal Emilio Rumbado Martín Rafael Cristóbal Rubio Fernández Manuel Á. Campos González	2º PEFPB 2ºCFGB 2º CFGM
UFPRL	Unidad Formativa de Prevención de Riesgos Laborales	Silvia Martí Martín Marta AlonsoFagunde	2º PEFPB 2ºCFGB
0046.	Praelaboración y Conservación de Alimentos	Carlos Rojas Moratilla Rafael Cristóbal Rubio Fernández	1º CFGM
0047.	Técnicas Culinarias	Manuel Á. Campos González Carlos Rojas Moratilla	1º CFGM
0048.	Productos Culinarios	Emilio J. Rumbado Martín FernandoBonilla Leal	2º CFGM
0026.	Procesos Básicos de Pastelería y Repostería	Enrique Rubí González	1º CFGM
0028.	Postres en Restauración	Rafael Cristóbal Rubio Fernández Manuel Á. Campos González	2º CFGM
0045.	Ofertas Gastronómicas	Emilio José Rumbado Martín	2º CFGM
0031.	Seguridad e Higiene en la Manipulación de Alimentos	Rafael Cristóbal Rubio Fernández	1º CFGM
HLC	Horas de Libre Configuración	Fernando Bonilla Leal	2º CFGM
1708.	Sostenibilidad Aplicada al Sistema Productivo	Manuel Á. Campos González CarlosRojas Moratilla	1º CFGM



1664.	Digitalización Aplicada al Sistema Productivo	Enrique Rubí González Carlos Rojas Moratilla	1º CFGM
-------	---	---	---------

2.2. Los módulos pertenecientes al departamento, que son impartidas por profesorado de otros departamentos

Código	Módulo	Profesor/a	Curso
3009.	Ciencias Aplicadas I	Cristina Naranjo Cadenas Adrián Pérez Ortega	1º GBEEE 1º CFGB
3042.	Ciencias Aplicadas II	Raúl Sergio González	2º PEFPB 2º CFGB
3011.	Comunicación y Sociedad I	Mª del Mar Fernández de Giles Mª del Mar López de Ahumada Gámez	1º GBEEE 1º CFGB
3012.	Comunicación y Sociedad II	Fernando González López Antonio Gómez Garrido	2º PEFPB 2º CFGB
0599.	Empresa e Iniciativa Emprendedora	Ana Mª García Ramírez	2º CFGM

3. Objetivos generales del ciclo formativo.

Los objetivos generales del título de Técnico en Cocina y Gastronomía son:

- Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.
- Identificar las materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación, para receptionarlas, almacenarlas y distribuirlas.
- 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.
- 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.
- Analizar las diferentes técnicas culinarias, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias.
- 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.
- Analizar las técnicas de servicio de las elaboraciones, relacionándolas con la satisfacción del cliente, para prestar un servicio de calidad.
- 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.
- 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. Presentación del módulo. (Contribución del módulo a los objetivos generales relacionados)

La formación del módulo contribuye a alcanzar las siguientes competencias profesionales, personales y sociales del título:

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

OBJETIVOS	COMPETENCIAS
a) Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.	a) Determinar las necesidades para la producción en cocina a partir de la documentación recibida.
b) Identificar las materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuir las.	b) Recepcionar, almacenar y distribuir materias primas, en condiciones idóneas de mantenimiento y conservación, hasta el momento de su utilización.



<p>c) Seleccionar y determinar las variables de uso de maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo y aplicando sus principios de funcionamiento, para poner a punto el lugar de trabajo.</p>	<p>c) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.</p>
<p>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.</p>	<p>e) Ejecutar las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su decoración/terminación o conservación.</p>
<p>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.</p>	<p>f) Realizar la decoración / terminación de las elaboraciones, según necesidades y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.</p>
<p>g) Analizar las técnicas de servicio de las elaboraciones, relacionándolas con la satisfacción del cliente, para prestar un servicio de calidad.</p>	<p>g) Realizar el servicio de las elaboraciones, teniendo en cuenta necesidades, ámbito de la ejecución y protocolos establecidos.</p>
<p>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.</p>	<p>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.</p>
<p>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.</p>	<p>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.</p>
<p>j) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.</p>	<p>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</p>
<p>k) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.</p>	<p>k) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.</p>



5. Mapa de relaciones curriculares.

Competencias profesionales, personales y sociales, Contenidos, Resultados de Aprendizaje, Criterios de Evaluación, Procedimientos y Técnicas de Evaluación, Instrumentos de Evaluación.

TABLA RELACIONANDO LOS RA, CON C.E., LA PONDERACIÓN. EN VERDE LOS CE DUALIZABLES

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	%	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	%
1. Realiza las operaciones previas a las elaboraciones de pastelería y repostería, analizando las fichas técnicas.	10	a) Se han reconocido las materias primas específicas para uso en pastelería y repostería, sus características y sus aplicaciones más habituales.	3%
		b) Se han interpretado los documentos relacionados con las necesidades para la producción en pastelería y repostería.	3%
		c) Se ha realizado la solicitud y trasladado de las materias primas al lugar de trabajo y preparado el mismo, siguiendo los procedimientos establecidos.	0,5%
		d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de las tareas.	0,5%
		e) Se ha interpretado la información contenida en los documentos asociados a la producción.	1%
		f) Se han detectado las necesidades de regeneración de las materias primas que lo precisen.	1%
		g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	1%



2. Pone a punto los equipos de elaboración de pastelería y repostería, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos.	10	a) Se han identificado y caracterizado las máquinas, batería, útiles y herramientas propias de la producción en pastelería y repostería.	3%
		b) Se ha identificado el funcionamiento, la constitución y los dispositivos de seguridad de la maquinaria y equipos.	3%
		c) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de maquinaria siguiendo los procedimientos establecidos.	1%
		d) Se han ejecutado las operaciones de mantenimiento de primer nivel.	0,5%
		e) Se han regulado y/o programado los equipos de elaboración en función de los requerimientos del proceso.	0,5%
		f) Se han descrito las principales anomalías de los equipos, así como las medidas correctoras.	0,5 %
		g) Se han realizado las operaciones de limpieza, asegurando la total eliminación de los residuos de los productos de elaboración y de limpieza.	0,5%
		h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	1%
3. Realiza operaciones básicas de pastelería y repostería reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.	20	a) Se han descrito y analizado las diversas operaciones básicas en pastelería y repostería.	5%
		b) Se han caracterizado las diversas operaciones básicas y relacionado con su importancia en los resultados finales de los productos de pastelería y repostería.	5%
		c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de las operaciones.	1%



		d) Se han aplicado los diversos procedimientos teniendo en cuenta normas preestablecidas o instrucciones recibidas.	5%
		e) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.	3%
		f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	5%
4. Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición y aplicando las técnicas relacionadas.	35	a) Se han reconocido y clasificado las características generales de las masas y pastas básicas.	4,9%
		b) Se han caracterizado los métodos, técnicas y procesos de obtención de masas y pastas.	4,9%
		c) Se han identificado los productos más significativos obtenidos a partir de masas y pastas básicas.	4,9%
		d) Se han organizado y secuenciado las fases del proceso de elaboración de masas y pastas básicas.	14%
		e) Se ha interpretado la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes.	6%
		f) Se han ajustado los ingredientes a cada producto y cantidad a elaborar.	1,75%
		g) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.	1,4%
		h) Se ha controlado la temperatura, velocidad, tiempo y otros parámetros durante la elaboración y cocción de masas y pastas.	1,4%



		i) Se ha escudillado la masa sobre el molde o la lata de cocción, con la forma y tamaño requeridos en función del producto a obtener.	1,4%
		j) Se han elaborado los productos populares de pastelería y repostería de Andalucía.	2,1%
		k) Se han comprobado las características físicas y organolépticas de las masas/pastas obtenidas.	2,1%
		l) Se han identificado las masas y pastas susceptibles de conservación por tratamiento de frío.	1,05%
		m) Se han descrito el procedimiento de regeneración de elaboraciones congeladas.	1,05%
		n) Se han aplicado las normas de higiene alimentaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	1,05%
5. Obtiene jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones, describiendo y aplicando las técnicas de elaboración.	15	a) Se han clasificado y caracterizado los diferentes tipos de rellenos, cremas, baños, coberturas, etc., en función de sus especificidades y aplicaciones.	3%
		b) Se han caracterizado los diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de rellenos, cremas, baños, coberturas, etc.	3%
		c) Se ha interpretado y ajustado la formulación de cada producto.	0,525%
		d) Se ha identificado la función de cada uno de los ingredientes.	3%
		e) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.	0,525%
		f) Se ha seguido la secuencia de incorporación de los ingredientes.	0,9%



		g) Se ha controlado la temperatura, fluidez, cocción, montado o consistencia de cada una de las elaboraciones.	0,225%
		h) Se ha contrastado las características de los productos obtenidos con las especificaciones de elaboración y se han identificado las posibles medidas de corrección.	0,525%
		i) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.	0,525%
		j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	0,75%
6. Decora el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.	10	a) Se han descrito los principales elementos de decoración en pastelería y repostería y sus alternativas de uso.	3%
		b) Se ha interpretado la ficha técnica de fabricación para el acabado del producto.	1,5%
		c) Se ha identificado el proceso de utilización, regeneración y/o acondicionamiento de productos que lo precisen.	1%
		d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la terminación del producto de pastelería/repostería.	0,25%
		e) Se ha elegido el diseño básico o personal.	0,25%
		f) Se han realizado las diversas técnicas de terminación o acabado en función de las características del producto final, siguiendo los procedimientos establecidos.	1%



	g) Se han dispuesto los diferentes elementos de la decoración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos.	0,5%
	h) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.	1%
	i) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.	0,5%
	j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	1%
RA1.	g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	1%
RA2.	g) Se han realizado las operaciones de limpieza, asegurando la total eliminación de los residuos de los productos de elaboración y de limpieza.	0,5%
RA3.	d) Se han aplicado los diversos procedimientos teniendo en cuenta normas preestablecidas o instrucciones recibidas.	5%
RA4.	h) Se ha controlado la temperatura, velocidad, tiempo y otros parámetros durante la elaboración y cocción de masas y pastas.	1,4%
RA5.	g) Se ha controlado la temperatura, fluidez, cocción, montado o consistencia de cada una de las elaboraciones.	0,225%
RA6.	f) Se han realizado las diversas técnicas de terminación o acabado en función de las características del producto final, siguiendo los procedimientos establecidos.	1%
RA6.	g) Se han dispuesto los diferentes elementos de la decoración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos.	0,5%



RA6. h) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.	1%
	11,625%

U.T. 1 Zona de producción de elaboraciones de pastelería y repostería. Vocabulario

Resultados de Aprendizaje	Peso RA(%)	Contenidos	Criterios de Evaluación	Peso CE(%)	Procedimientos e instrumentos de evaluación asociado	Peso IE(%)	Propuesta Tareas y evidencias
1. Realiza las operaciones previas a las elaboraciones de pastelería y repostería, analizando las fichas técnicas	10%	Realización de las operaciones previas a las elaboraciones de pastelería y repostería: - Materias primas en pastelería y repostería. Descripción, características, clasificaciones y aplicaciones. - Productos alternativos. Características y aplicaciones. - Documentos relacionados con la producción en pastelería y repostería. Fichas técnicas de producción y otros documentos. - Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de materias primas en pastelería y repostería. - Presentaciones comerciales y etiquetados de productos de pastelería y repostería. - Regeneración de materias primas en pastelería y repostería.	a) Se han reconocido las materias primas específicas para uso en pastelería y repostería, sus características y sus aplicaciones más habituales.	3%	Rúbrica de actitud y desempeño.	30%	Ha identificado y conoce las materias primas en función del tipo de elaboración y sabe el uso que se le da Distingue y conoce las fichas técnicas de producción Realiza el vale de pedido y transporta los materiales en condiciones saludables Revisa la disponibilidad de materia prima Reconoce la terminología y e interpreta la ficha técnica Identifica la necesidad de la temperatura de la materia prima Cumple las normas higiénico sanitarias
			b) Se han interpretado los documentos relacionados con las necesidades para la producción en pastelería y repostería.	3%	Corrección de actividades teóricas.	30%	
			c) Se ha realizado la solicitud y trasladado de las materias primas al lugar de trabajo y preparado el mismo, siguiendo los procedimientos establecidos.	0,5%	Examen	40%	
			d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de las tareas.	0,5%			



			e) Se ha interpretado la información contenida en los documentos asociados a la producción.	1%			
			f) Se han detectado las necesidades de regeneración de las materias primas que lo precisen.	1%			
			g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	1%			

U.T. 2 Zona de producción de elaboraciones de pastelería y repostería. Vocabulario. II

Resultados de Aprendizaje	Peso RA(%)	Contenidos	Criterios de Evaluación	Peso CE(%)	Procedimientos e instrumentos de evaluación asociado	Peso IE(%)	Propuesta Tareas y evidencias
2. Pone a punto los equipos de elaboración de pastelería y repostería, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos.	10%	Puesta a punto de equipos e instalaciones de pastelería y repostería: - Maquinaria, batería, útiles y herramientas de uso específico en pastelería y repostería. - Descripción, clasificación, ubicación, distribución y procedimientos de uso y mantenimiento. - Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos. Fundamentos y características. Dispositivos de	a) Se han identificado y caracterizado las máquinas, batería, útiles y herramientas propias de la producción en pastelería y repostería.	3%	Rúbrica de actitud y desempeño.	30%	Conoce las maquinaria y útiles más usuales en el obrador Reconoce el funcionamiento de los dispositivos del obrador Realiza la puesta a punto de la maquinaria Realiza el mantenimiento de la maquinaria Programa los equipos del obrador Reconoce las anomalías de los equipos Realiza las operaciones de limpieza
			b) Se ha identificado el funcionamiento, la constitución y los dispositivos de seguridad de la maquinaria y equipos.	3%	Corrección de actividades teóricas.	30%	
			c) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de maquinaria	1%	Examen	40%	



I.E.S. Núm. 1 "Universidad Laboral"
Málaga
Hostelería

	seguridad. - Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones. - Incidencias tipo en el manejo de equipos. Medidas correctoras. - Eliminación de residuos. - Operaciones de limpieza de equipos, útiles y herramientas. Control y valoración de resultados.	siguiendo los procedimientos establecidos.		Cumple las normas higiénico sanitarias
		d) Se han ejecutado las operaciones de mantenimiento de primer nivel.	0,5%	
		e) Se han regulado y/o programado los equipos de elaboración en función de los requerimientos del proceso.	0,5%	
		f) Se han descrito las principales anomalías de los equipos, así como las medidas correctoras.	0,5 %	
		g) Se han realizado las operaciones de limpieza, asegurando la total eliminación de los residuos de los productos de elaboración y de limpieza.	0,5%	
		h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	1%	



U.T. 3 Masas, pastas y elaboraciones básicas.							
Resultados de Aprendizaje	Peso RA(%)	Contenidos	Criterios de Evaluación	Peso CE(%)	Procedimientos e instrumentos de evaluación asociado	Peso IE(%)	Propuesta Tareas y evidencias
3. Realiza operaciones básicas de pastelería y repostería reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.	20%	Puesta a punto de equipos e instalaciones de pastelería y repostería: - Maquinaria, batería, útiles y herramientas de uso específico en pastelería y repostería. - Descripción, clasificación, ubicación, distribución y procedimientos de uso y mantenimiento. - Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos. Fundamentos y características. Dispositivos de seguridad. - Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones. - Incidencias tipo en el manejo de equipos. Medidas correctoras. - Eliminación de residuos. - Operaciones de limpieza de equipos, útiles y herramientas. Control y valoración de resultados.	a) Se han descrito y analizado las diversas operaciones básicas en pastelería y repostería.	5%	Rúbrica de actitud y desempeño.	30%	Conoce las operaciones básicas de pastelería y panadería Conoce las operaciones de panadería y pastelería y su resultado final Revisa la disponibilidad de materia prima Realiza los procedimientos de elaboración de masas y pastas Reconoce el resultado final y aplica correcciones Cumple las normas higiénico sanitarias
			b) Se han caracterizado las diversas operaciones básicas y relacionado con su importancia en los resultados finales de los productos de pastelería y repostería.	5%	Corrección de actividades teóricas.	30%	
			c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de las operaciones.	1%	Examen	40%	
			d) Se han aplicado los diversos procedimientos teniendo en cuenta normas preestablecidas o instrucciones recibidas.	5%			
			e) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.	3%			
			f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-	1%			



			sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.				
U.T. 4 Masas, pastas y elaboraciones básicas.							
Resultados de Aprendizaje	Peso RA(%)	Contenidos	Criterios de Evaluación	Peso CE(%)	Procedimientos e instrumentos de evaluación asociado	Peso IE(%)	Propuesta Tareas y evidencias
4. Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición y aplicando las técnicas relacionadas.3. Realiza operaciones básicas de pastelería y repostería reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.	35%	Obtención de masas y pastas de múltiples aplicaciones: - Masas y pastas básicas. Descripción, análisis, clasificaciones y posibles aplicaciones. - Masas hojaldradas: fundamentos y proceso de elaboración del hojaldre. Tipos de hojaldre y formulaciones. Puntos clave en la elaboración. - Masas batidas o esponjadas: Fundamento y proceso de elaboración de las masas batidas o esponjadas. Formulaciones. Puntos clave en la elaboración. - Masas escaldadas: Fundamento y proceso de elaboración de las masas escaldadas. Formulaciones. Puntos clave en la elaboración. - Masas fermentadas: Fundamento y proceso de elaboración de las masas fermentadas. Formulaciones. Puntos clave en la elaboración. - Masas azucaradas: pastas de manga y pastas secas. Fundamento y	a) Se han reconocido y clasificado las características generales de las masas y pastas básicas.	5%	Rúbrica de actitud y desempeño.	30%	Conoce los métodos, técnicas para la obtención de masas Conoce las piezas y cortes más usuales, así como elaboraciones básicas Conoce las secuencias para la obtención de masas y pastas Reconoce y realiza la formulación Realiza la proporcionalidad de ingredientes Realiza y verifica los ingredientes, materiales, maquinaria, etc. Controla tiempo y temperatura de las elaboraciones Escudilla, da forma, bolea, etc. las masas Ejecuta y realiza elaboraciones de repostería tradicional Reconoce los parámetros principales de las diferentes masas Conoce los medios de
			b) Se han caracterizado los métodos, técnicas y procesos de obtención de masas y pastas.	5%	Corrección de actividades teóricas.	30%	
			c) Se han identificado los productos más significativos obtenidos a partir de masas y pastas básicas.	5%	Examen	40%	
			d) Se han organizado y secuenciado las fases del proceso de elaboración de masas y pastas básicas.	5%			
			e) Se ha interpretado la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes.	2%			



I.E.S. Núm. 1 “Universidad Laboral”
Málaga
Hostelería



	proceso de elaboración de las pastas de manga y pastas secas. Formulaciones. Puntos clave en la elaboración.	f) Se han ajustado los ingredientes a cada producto y cantidad a elaborar.	1,5%			regeneración y conservación Conoce los medios de regeneración y conservación Cumple las normas higiénico sanitarias Conoce las operaciones básicas de pastelería y panadería Conoce las operaciones de panadería y pastelería y su resultado final Revisa la disponibilidad de materia prima Realiza los procedimientos de elaboración de masas y pastas Reconoce el resultado final y aplica correcciones Cumple las normas higiénico sanitarias
	- Principales elaboraciones con masas hojaldradas. Control y valoración de resultados. - Principales elaboraciones con masas batidas o esponjadas. Control y valoración de resultados.	g) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.	1,5%			
	- Principales elaboraciones con masas escaldadas. Control y valoración de resultados. - Principales elaboraciones con masas fermentadas. Control y valoración de resultados.	h) Se ha controlado la temperatura, velocidad, tiempo y otros parámetros durante la elaboración y cocción de masas y pastas.	1,5%			
	- Principales elaboraciones de pastas de manga y pastas secas. Control y valoración de resultados.	i) Se ha escudillado la masa sobre el molde o la lata de cocción, con la forma y tamaño requeridos en función del producto a obtener.	1,5%			
	- Principales elaboraciones de pastas de manga y pastas secas. Control y valoración de resultados. - Organización y secuenciación de fases para la obtención de masas y pastas.	j) Se han elaborado los productos populares de pastelería y repostería de Andalucía.	2%			
	- Elaboraciones más significativas. Descripción y procesos de elaboración. Control y valoración de resultados.	k) Se han comprobado las características físicas y organolépticas de las masas/pastas obtenidas.	2%			
	- Elaboraciones de productos populares de pastelería y repostería andaluces. Descripción y procesos de elaboración. Control y valoración de resultados.	l) Se han identificado las masas y pastas susceptibles de conservación por tratamiento	1%			



		productos de pastelería y repostería. - Refrigeración y/o congelación de productos de pastelería y repostería. Puesta a punto de equipos e instalaciones de pastelería y repostería: - Maquinaria, batería, útiles y herramientas de uso específico en pastelería y repostería. - Descripción, clasificación, ubicación, distribución y procedimientos de uso y mantenimiento. - Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos. Fundamentos y características. Dispositivos de seguridad. - Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones. - Incidencias tipo en el manejo de equipos. Medidas correctoras. - Eliminación de residuos. - Operaciones de limpieza de equipos, útiles y herramientas. Control y valoración de resultados.	de frío.				
			m) Se han descrito el procedimiento de regeneración de elaboraciones congeladas.	1%			
			n) Se han aplicado las normas de higiene alimentaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	1%			

U.T. 5 Cremas y rellenos.

Resultados de Aprendizaje	Peso RA(%)	Contenidos	Criterios de Evaluación	Peso CE(%)	Procedimientos e instrumentos de evaluación asociado	Peso IE(%)	Propuesta Tareas y evidencias
---------------------------	------------	------------	-------------------------	------------	--	------------	-------------------------------



5. Obtiene jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones, describiendo y aplicando las técnicas de elaboración.	15%	<p>Obtención de jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cremas con huevo y cremas batidas. Descripción, clasificación y aplicaciones. Formulaciones. - Rellenos dulces y salados. Descripción, clasificación y aplicaciones. Formulaciones. - Jarabes. Descripción, clasificación y aplicaciones. Formulaciones. - Cubiertas y preparados a base de frutas. Descripción, clasificación y aplicaciones. Formulaciones.- - Coberturas de chocolate. Descripción, clasificación y aplicaciones. Formulaciones. - Elaboración y conservación. - Organización y secuenciación de fases. Puntos clave. Control y valoración de resultados. - Procesos de trabajo con coberturas de chocolate. Fundido, atemperado, enfriado y acondicionado/conservación. - Organización y secuenciación de fases. Puntos clave. Control y valoración de resultados. 	a) Se han clasificado y caracterizado los diferentes tipos de rellenos, cremas, baños, coberturas, etc., en función de sus especificidades y aplicaciones.	3%	<p>Rúbrica de actitud y desempeño.</p> <p>Corrección de actividades teóricas.</p> <p>Examen</p>	<p>30%</p> <p>30%</p> <p>40%</p>	<p>Conoce los diferentes rellenos, cremas, coberturas, etc.</p> <p>Conoce los métodos y técnicas de obtención de relleno</p> <p>Realiza la proporcionalidad de ingredientes</p> <p>Conoce la función de los ingredientes</p> <p>Realiza y verifica la disponibilidad de los ingredientes</p> <p>Realiza la incorporación de ingredientes de forma lógica</p> <p>Realiza y controla la temperatura, fluidez, puntos clave de las elaboraciones</p> <p>Comprueba las características de las elaboraciones</p> <p>Conoce los métodos de conservación</p> <p>Cumple las normas higiénico sanitarias</p>
			b) Se han caracterizado los diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de rellenos, cremas, baños, coberturas, etc.	3%			
			c) Se ha interpretado y ajustado la formulación de cada producto.	0,5			
			d) Se ha identificado la función de cada uno de los ingredientes.	3%			
			e) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.	0,5%			
			f) Se ha seguido la secuencia de incorporación de los	1%			



			ingredientes.				
			g) Se ha controlado la temperatura, fluidez, cocción, montado o consistencia de cada una de las elaboraciones.	1,5%			
			h) Se ha contrastado las características de los productos obtenidos con las especificaciones de elaboración y se han identificado las posibles medidas de corrección.	0,5%			
			i) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.	1%			
			j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.	1%			



U.T. 6 Preparados a base de frutas y decoraciones.							
Resultados de Aprendizaje	Peso RA(%)	Contenidos	Criterios de Evaluación	Peso CE(%)	Procedimientos e instrumentos de evaluación asociado	Peso IE(%)	Propuesta Tareas y evidencias
6. Decora el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.	10%	Decoración de productos de pastelería y repostería: - Normas y combinaciones básicas. - Experimentación y evaluación de posibles combinaciones. - Tendencias actuales. - Manejo de útiles y materiales específicos de decoración. - Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabado de productos de pastelería y repostería. Puntos clave. Control y valoración de resultados. - Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo y naturaleza de la elaboración. - Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabado de productos de pastelería y repostería. Puntos clave. Control y valoración de resultados.	a) Se han descrito los principales elementos de decoración en pastelería y repostería y sus alternativas de uso.	3%	Rúbrica de actitud y desempeño.	30%	Conoce los principales elementos de decoración Conoce e identifica las técnicas de decoración en la ficha y elaboración Conoce el proceso de utilización y regeneración de los elementos de decoración Realiza y verifica los ingredientes y utensilios de la elaboración Realiza el diseño Realiza las técnicas de decoración Proporciona los elementos de decoración Conoce las necesidades de conservación y regeneración Ejecuta y valora el resultado final de las técnicas de decoración Cumple las normas higiénico sanitarias
			b) Se ha interpretado la ficha técnica de fabricación para el acabado del producto.	1,5%	Examen	40%	
			c) Se ha identificado el proceso de utilización, regeneración y/o acondicionamiento de productos que lo precisen.	1%			
			d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la terminación del producto de pastelería/repostería.	0,25%			
			e) Se ha elegido el diseño básico o personal.	0,25%			



			f) Se han realizado las diversas técnicas de terminación o acabado en función de las características del producto final, siguiendo los procedimientos establecidos.	1%				
			g) Se han dispuesto los diferentes elementos de la decoración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos.	0,5%				
			h) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.	1%				
			i) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.	0,5%				
			j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de	1%				



I.E.S. Núm. 1 "Universidad Laboral"
Málaga
Hostelería



Junta de Andalucía
Consejería de Educación y Deporte

			protección ambiental.					
--	--	--	-----------------------	--	--	--	--	--



6. Competencias profesionales, personales y sociales

Las competencias profesionales, personales y sociales del título de Técnico en Cocina y Gastronomía son:

- 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 la 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.



7. Distribución temporal de contenidos

UNIDADES	NOMBRE	HORAS	RA
1	La maquinaria y utensilios. Glosario	14H	2
2	Las materias primas en repostería.	14H	1
3	Masas esponjosas batidas y mezcladas	21H	3; 4
4	Masas escaldadas	28H	3; 4
5	Pastas azucaradas	28 H	3; 4
6	Elaboraciones de Navidad	14 H	1, 2, 3, 4
7	Masas fermentadas	35 H	3; 4
8	Hojaldre	35 H	3; 4
9	Repostería tradicional andaluza.	28H	1, 2, 3, 4
10	Elaboración de productos pastelero-reposteros cuya base son frutas.	14H	1, 2, 3, 6
11	Realización y aplicación de cremas, rellenos y jarabes.	Transversal	5, 6
12	Acabado, decoración y presentación de productos de pastelería y repostería.	Transversal	5, 6

8. Elementos transversales (forma en que se incorporan los contenidos de carácter transversal al currículo).

Los temas transversales que se trabajarán en este módulo son:

- Educación Moral y Cívica. Serán tratados durante el desarrollo del curso donde se evaluarán aspectos como el respeto, la convivencia y normas de cortesía.
- Educación para la paz y la convivencia. A lo largo de todo el módulo se trabajarán aspectos relacionados al poner en práctica la cooperación, el trabajo en equipo y el compañerismo.
- Educación ambiental. Se promoverá el aprovechamiento de los recursos disponibles. Se trabajará el análisis de medio como recurso que hay que conservar, así como aquellas tendencias respetuosas con el medio ambiente como valor añadido en la demanda del cliente.
- Educación al consumidor. El análisis, cuidado y defensa del consumidor serán trabajados mediante proyectos de comunicación al consumidor.
- Coeducación. Se aplicará en el desarrollo de las actividades que implican un trabajo en equipo.
- Rechazo a cualquier tipo de discriminación. Las actuaciones discriminatorias y denigrantes no serán permitidas en el aula.
- Fomento de la lectura. A lo largo del curso se utilizarán metodologías que promueven el hábito de la lectura y su uso como medio de actualización, utilizando recursos escritos como artículos, informes y libros del sector.
- Educación para la salud y el deporte. La salud es un aspecto implícito relacionado



con la conservación de alimentos y los distintos sistemas de control higiénico-sanitario; además de la PRL en el puesto de trabajo.

- Espíritu y cultura emprendedora. El módulo se enfocará, tanto para empresas como para el mercado de empleo. El análisis de las necesidades de mercado ofrece oportunidades de negocio.
- Uso adecuado de las TICS. Las TICS serán trabajadas durante el desarrollo del módulo haciendo uso de los ordenadores disponibles en el aula. Mediante la Transformación Digital Educativa (TDE) se harán uso de los distintos recursos en el desarrollo del proceso de enseñanza-aprendizaje.
- Patrimonio cultural andaluz. Se analizará el mercado autonómico y provincial, analizando empresas y productos del sector.
- Idiomas. Se fomentará el conocimiento y uso de recursos didácticos en lenguas distintas al español como medio de indagación.

IGUALDAD DE GÉNERO.

En el proceso de enseñanza-aprendizaje no sólo se pretende que todo el alumnado adquiera las capacidades terminales relacionadas con el módulo profesional, sino otras muchas que le permitan el desarrollo como personas y la consecución de una madurez, posibilitándole ser una persona competente dentro de la sociedad actual.

Estos contenidos se desarrollan a lo largo del proceso de enseñanza-aprendizaje fundamentalmente por medio de la propia actitud y conducta del profesor/a, por lo que será fundamental cuidar este aspecto en nuestro quehacer diario.

La igualdad efectiva entre mujeres y hombres se ha convertido en un elemento base de trabajo entendido como fundamental en el desarrollo humano de cualquier individuo y específicamente en el profesional. Se trabajará el papel de mujeres relevantes en los sectores profesionales vinculados, la incorporación de valores positivos vinculados a mujeres en textos, diálogos de la docente, cuestionamiento de estereotipos culturales, uso de lenguaje inclusivo, rechazo tajante ante cualquier forma de violencia hacia la mujer, etc

Durante este curso se hará especial hincapié en la **IGUALDAD DE GÉNERO** poniendo el foco en los siguientes objetivos:

- Aprender a identificar conductas discriminatorias en relación al género.
- Ahondar la importancia de la igualdad como elemento de transformación social.
- Conocer la situación actual de las relaciones entre iguales y su vinculación con la violencia de género.

Se plantearán para ellos diferentes actividades coordinadas con diferentes aspectos del temario del módulo que se desarrollarán de una manera práctica y participativa profundizándose en el contenido expuesto de manera conceptual y actualizada a la situación actual. Se proporcionarán herramientas y casos prácticos para trabajar en el aula, generando espacios para poder intercambiar experiencias. De la misma forma se participarán en todas aquellas actividades que a este respecto organice el centro, bien desde la Escuela de paz como de cualquier otro proyecto.



9. Metodología

Atendiendo a la realidad de la Escuela Actual, que se ubica en la Sociedad del Conocimiento y está fundamentada en la comprensión de la existencia de realidades distintas en torno a cada alumno y alumna a partir de ésta ser inclusiva, intercultural e innovadora; los principios en los que se apoyará la metodología serán:

- Planificación como método para potenciar el proceso de enseñanza-aprendizaje.
- Docencia centrada en el alumno y en su proceso de enseñanza (Entorno Personal de Aprendizaje – EPA), fomentando un aprendizaje activo, inductivo y colaborativo.
- Consecución de competencias como resultados del aprendizaje, priorizando la adquisición de habilidades procedimentales y actitudinales.
- Aprendizaje significativo. Basado en el conocimiento de ideas previas, construir y fomentar la comprensión y aplicación en el mundo real, así como la motivación intrínseca del alumno.
- Incorporación Tics y metodologías innovadoras adaptadas al contexto (TDE).
- Diseño Universal para el Aprendizaje-DUA: fomentar las fortalezas de cada uno para lograr el avance de todos.
- Aprendizaje a lo largo de la vida o aprendizaje estratégico: aprender a aprender fomentando la indagación e investigación autónoma y la participación.
- Evaluar para aprender. Uso estratégico de la evaluación, integrándolo en el proceso de enseñanza/aprendizaje
- Uso de la investigación-acción, aplicando la evaluación formativa por parte del docente y los alumnos.

10. Propuesta de actividades y tareas de enseñanza y aprendizaje (selección y secuenciación) (opcional)

Las actividades, métodos y técnicas didácticas son varios y se adaptarán al tipo de actividad dentro de cada unidad didáctica. A continuación, se enumeran aquellos que se utilizarán a lo largo del módulo:

- Métodos socializadores.
 - Brainstorming. Utilizado en las actividades de inicio-presentación con lo que se pretende involucrar y motivar el interés del alumnado, así como conocer sus ideas, opiniones, creencias y experiencias previas.
 - Debate dirigido. Utilizado principalmente como herramienta de coevaluación. También será utilizado combinado con otras técnicas en las actividades de presentación e indagación para fomentar la participación.
 - Presentación de trabajo: Utilizado para exponer entre pares las conclusiones en actividades de síntesis, o combinado con otras técnicas.
 - Foros: En el proceso de e-learning se recurrirá a su uso a través de



Classroom como herramienta de aprendizaje colaborativo para resolver dudas entre pares, sirviendo como herramienta de refuerzo (para quién tiene la duda) y como herramienta de consolidación (para quién tiene la respuesta).

- Métodos expositivos.
 - Clase magistral. Utilizado, con un fin informador, orientador y transmisor de contenido, en las actividades de desarrollo de contenidos.
 - Demostración. Se utilizará como toma de contacto en la transmisión de contenidos procedimentales y/o actitudinales durante las actividades de desarrollo.
 - En el proceso de e-learning se utilizarán recursos adaptados de enseñanza audiovisual, siendo partes de metodologías como el flipped-classroom
- Métodos individualizados.
 - Actividades de trabajo autónomo individual. Comprenderán las fases de estudio y resolución de ejercicios individuales durante las actividades de indagación y consolidación que se realicen dentro y fuera del aula.
- Dinámicas de grupos y aprendizaje colaborativo.
 - Philips 6/6. Se utilizará en actividades de indagación y de consolidación como herramienta de aprendizaje colaborativo.
 - Gamificación. Con el fin de centrar la atención de los distintos integrantes del grupo-clase como refuerzo a la motivación, esta técnica podrá ser utilizada en las distintas actividades que componen el proceso de enseñanza aprendizaje.
- Métodos globalizadores.
 - Aprendizaje basado en proyecto. Utilizado en actividades de indagación y centradas en el sector productivo real.
- Método personalizado.
 - Actividad de descubrimiento inducido. Se empleará como actividad de ampliación voluntaria para aquellos alumnos que lo requieran y hayan desarrollado las actividades mínimas satisfactoriamente.

Según las modalidades organizativas que se van a gestionar durante el proceso de enseñanza-aprendizaje durante el módulo, encontramos:

- Clases teóricas. Enfocada en la transmisión de contenidos y empleadas en las fases de inicio y de desarrollo. La acción puede ser protagonizada tanto por el profesor como por el alumnado.
- Clases prácticas. Enfocada en la aplicación de habilidades y demostraciones de contenidos. Será empleada en las fases de desarrollo y consolidación. La acción puede ser protagonizada tanto por el profesor como por el alumnado.
- Seminarios-talleres. Se considerará una variante de las clases teóricas y/o prácticas, con la salvedad de que se desarrollan actividades complementarias extraescolar.
- Estudios y trabajo individual. Comprenderán las fases de estudio y resolución de ejercicios individuales durante las actividades de indagación y consolidación que se realicen dentro y fuera del aula.
- Estudio y trabajo en grupo. Comprenderán las fases de estudio colaborativo y



resolución de ejercicios grupales durante las actividades de indagación y consolidación que se realicen dentro y fuera del aula.

- Flipped classroom. Los estudiantes estudian y se preparan mediante materiales diseñados y facilitados por el profesor, ubicando la clase teórica fuera del aula, y durante las horas de clase se lleva a cabo las clases prácticas y retroalimentación.
- Tutorías. Se realizará acción de tutorización durante el desarrollo de trabajo en el aula como medida de refuerzo, o a través de Classroom para cuestiones específicas, siempre fomentando el aprendizaje colaborativo mediante iguales.
- Pareja con tutorización entre iguales: Parejas de alumnos generado por el profesor atendiendo a la heterogeneidad a nivel evaluativo (no calificativo). Se pretende fomentar la sociabilización y la inclusión, además de servir de recurso de refuerzo mediante aprendizaje colaborativo.
- La propuesta y realización de actividades que estimulen el interés y el hábito de la lectura y la capacidad de expresarse correctamente en público.
- La propuesta de realización de trabajos de investigación monográficos, interdisciplinares u otros de naturaleza análoga.
- Establecimiento de tiempos para el trabajo cooperativo del alumnado.

Las actividades están expuestas en cada UT. Además:

En cada evaluación el alumnado recibirá una información del desarrollo de la evaluación continua,

Los criterios hacen referencia a las siguientes indicaciones

- Puntualidad

- Retrasos en la hora de entrada superiores a 10 minutos: se considerará falta injustificada y posibilidad de denegación de la entrada al aula práctica para participar en las actividades. El alumno realizará tareas de limpieza u organización de espacios, como el economato o estudiará en el aula anexa. En las clases teóricas el alumno podrá entrar a clase.

- La valoración de la puntualidad, es algo que desde las empresas nos hacen hincapié. Cuando vamos a firmar un convenio de colaboración para FCT o DUAL, una de las cosas que más nos insisten es que el alumno/a sea muy puntual, por eso consideramos que es importante y que el alumno sea responsable del tiempo desde el primer momento.

- Uniformidad

- Para 1º CFGM, el uniforme completo consta de:

- Chaquetilla Blanca bordada
- Mandil francés o de peto serigrafiado
- Gorro blanco
- Pantalón específico cocina negro
- Zuecos cerrados negros
- Dos trapos

- En caso de llevar camiseta interior esta deberá ser discreta y no podrá transparentarse sobre la camisa



o Falta grave de uniformidad: Denegación de la entrada en el aula (falta de asistencia injustificada) o de la participación en la actividad. El alumno realizará tareas de limpieza u organización de espacios, como el economato o estudiará en el aula anexa.

- Higiene imagen personal
 - Se considerará correcta teniendo en cuenta los siguientes aspectos:
 - Afeitado correcto (del día)
 - Manos sin anillos (salvo alianza matrimonial) y sin pintar (manchas de bolígrafo, rotuladores...)
 - Unas cortas, limadas y sin pintar
 - No se utilizarán pulseras, relojes...
 - Pelo corto o debidamente recogido y peinado
 - Ausencia de perfume o colonias con olores penetrantes
 - Ausencia de piercings (salvo uno por oreja con pendientes discretos)
 - Uniformidad debidamente planchada y limpia
- La falta de higiene personal podrá llevar consigo la asignación de tareas de limpieza u organización de espacios
- Material obligatorio
 - Funda con cuchillos (cebollero, puntilla, pelador, espátula, barilla manga y boquillas y peso)
 - Bolígrafo
 - Mechero
 - Libreta
- Exámenes teóricos o prácticos, trabajos y apuntes
 - Para realizar las diferentes pruebas de los exámenes prácticos es necesario acudir perfectamente aseado, uniformado (uniforme completo, sin piercings, relojes ni pulseras) y con todo el material obligatorio. En caso contrario no podrá acceder al examen.
 - Para poder realizar una prueba teórica parcial será necesario tener presentados los ejercicios y trabajos enviados hasta la fecha.
 - Los trabajos y apuntes entregados fuera de plazo sin la debida justificación puntuarán 50%.
 - Los exámenes y trabajos entregados sin nombre tendrán la calificación de 0 puntos.
 - Un alumno/a que obtenga una calificación igual o inferior a 4 puntos en un examen parcial o final de un trimestre, se considerará no apto y tendrá que realizar la correspondiente recuperación del trimestre.
 - El alumno/a que haya aprobado las tres evaluaciones podrá presentarse al examen final del curso con el objetivo de subir nota.



- Requisitos para una evaluación final positiva del módulo:
 - Haber entregado todos los trabajos de carácter obligatorio, realizado todos los exámenes y presentado los apuntes solicitados al final de cada trimestre según el formato establecido.
 - Haber obtenido una evaluación igual o superior a 4,5

11. Materiales y recursos didácticos

Los materiales y recursos utilizados en el módulo en el curso 2024-25 serán:

- Recursos humanos:
 - Profesores/as técnicos en formación profesional.
 - Profesores/as de educación secundaria.
 - Componentes del departamento de orientación.
 - Alumnado, agrupado en función de la actividad a realizar, (gran grupo, grupo medio, grupo pequeño).
- Recursos espaciales:
 - Aula polivalente.
 - Aula taller de cocina y repostería.
 - Aula ATECA.
- Recursos materiales:
 - Bibliográficos:
 - Digitalización aplicada a los sectores productivos (GM). Ed. Altamar (ISBN:9788419780287)
 - Material desarrollado por el profesorado.
 - Recursos tradicionales: pizarra, manuales, apuntes, libros, enciclopedias especializadas.
 - Medios audiovisuales: video, proyector, ordenadores, pantallas.

12. Los procedimientos, instrumentos y criterios de calificación

12.1. Procedimientos e instrumentos de evaluación.

Todo proceso de planificación requiere un control de éste para ver cómo se está desarrollando, si son buenos los resultados y en qué grado o, por el contrario, para detectar posibles errores y mejorar en futuras actuaciones.

Los criterios de evaluación de referencia vienen marcados por la legislación vigente que regula el currículo correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía.

Las herramientas de recogida de datos empleados durante el módulo serán:

- Observación directa del profesor y conversación con los alumnos.
- Análisis de tareas y producciones de los alumnos.
- Coevaluación mediante rúbrica y/o debate entre compañeros.
- Exámenes escritos mediante formulación de preguntas y/o test.
- Encuesta para el alumno
 - Autoevaluación del proceso de aprendizaje.
 - Evaluación curricular del módulo
 - Evaluación de desarrollo del proceso de enseñanza.



- Autoevaluación del profesor sobre el proceso de enseñanza/aprendizaje.

Para mantener la mayor objetividad y fiabilidad, se recurrirá a rúbricas y/o plantillas de corrección en cada una de las actividades, mediante las que se obtendrá la calificación de cada apartado. Especialmente en el caso de evaluación diaria, permitirá un registro sencillo y rápido.

12.1.1. Procedimientos e instrumentos de la dimensión "evaluación continua".

- Observación directa del profesor y conversación con los alumnos.
- Análisis de tareas y producciones de los alumnos.
- Coevaluación mediante rúbrica y/o debate entre compañeros.

12.1.2. Procedimientos e instrumentos de la Dimensión "pruebas programadas".

- Rúbrica de pruebas prácticas en el aula-taller.
- Examen

12.2. Criterios de calificación.

12.2.1. Criterios de calificación final (Por Resultados de Aprendizajes o por trimestres)

La calificación final del módulo será el resultado de calcular la media aritmética o media ponderada del primer, segundo y tercer trimestre, una vez realizada la actualización de las mismas derivadas del proceso de evaluación ordinaria y del proceso de recuperación (en su caso) desarrollado (marcar y rellenar según proceda).

La calificación se obtiene de los distintos instrumentos de evaluación aplicado a los distintos criterios de evaluación que componen el módulo. La calificación obtenida en cada U.D., expresada en valor numérico de 0 a 10 sin decimales, se obtendrá teniendo en cuenta las distintas pruebas asignadas a los criterios de evaluación y el porcentaje relativo sobre la U.D. Dicho porcentaje viene calculado con la ponderación de los RA y CE vinculado en cada UD (Referencia apartado 5).

UNI	NOMBRE	HORAS	RA	Ponderación UD. sobre el módulo
1	La maquinaria y utensilios. Glosario	14H	2	8,33%
2	Las materias primas en repostería.	14H	1	8,33%
3	Masas esponjosas batidas y mezcladas	21H	3; 4	8,33%
4	Masas escaldadas	28H	3; 4	8,33%
5	Pastas azucaradas	28 H	3; 4	8,33%
6	Elaboraciones de Navidad	14 H	1, 2, 3, 4	8,33%
7	Masas fermentadas	35 H	3; 4	8,33%
8	Hojaldre	35 H	3; 4	8,33%
9	Repostería tradicional andaluza.	28H	1, 2, 3, 4	8,33%
10	Elaboración de productos pastelero-repostereros cuya base son frutas.	14H	1, 2, 3, 6	8,33%



11	Realización y aplicación de cremas, rellenos y jarabes.	Transversal	5, 6	8,33%
12	Acabado, decoración y presentación de productos de pastelería y repostería.	Transversal	5, 6	8,33%

Tanto las calificaciones parciales, como las finales, se calculará atendiendo a la calificación obtenida en cada U.D. y al peso asignado a dicha U.D.; y calculando su equivalencia en base 10. En la tabla anterior se indica, expresado en porcentaje, el peso de cada UD en la calificación parcial y final.

	Media aritmética (1er trimestre 33'3%, 2º trimestre 33'3 y 3er trimestre 33'3%)
	Media ponderada (1er trimestre __%, 2º trimestre __% y 3er trimestre __%)
X	Media ponderada de los Resultados de Aprendizaje desarrollados durante el curso

12.2.2. Criterios de calificación por resultados de aprendizajes o trimestres

Durante el periodo de recuperación, para aquellos alumnos y alumnas que no hayan superado el módulo, y atendiendo a las distintas calificaciones obtenidas en los diferentes criterios de evaluación, se propondrá una serie de actividades de refuerzo personalizada según la casuística, la cual será puesta en conocimiento del alumnado mediante un informe individualizado. El diseño de evaluación de estas pruebas, atendiendo a los criterios de evaluación correspondientes, podrán consistir en actividades y ejercicio de aula, actividades y ejercicios de taller, o pruebas teórico-prácticas (exámenes, proyectos o exposiciones).

Aquellos alumnos y alumnas, que aun habiendo superado las pruebas teórico-prácticas, quisieran subir nota. Se le ofrecerá el mismo sistema propuesto para la recuperación y se contabilizará el valor superior de cada prueba a la hora de establecer la calificación final.

12.2.3. Criterios de calificación de los procesos de recuperación trimestrales (opcional)

12.2.4. Enseñanzas de FP. Programa de refuerzo para la recuperación de aprendizajes no adquiridos (PRANA).

Según el artículo 2.5.c de la ORDEN de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía El departamento de familia profesional, a través del equipo educativo de cada uno de los ciclos formativos, desarrollará el currículo mediante la elaboración de las correspondientes programaciones didácticas de los módulos profesionales. Su elaboración se realizará siguiendo las directrices marcadas en el



proyecto educativo del centro, prestando especial atención a los criterios de planificación y a las decisiones que afecten al proceso de evaluación, especialmente en lo referente a:

- La determinación y planificación de las actividades de refuerzo o mejora de las competencias, que permitan al alumnado matriculado en la modalidad presencial la superación de los módulos profesionales pendientes de evaluación positivo, en su caso, mejorar la calificación obtenida en los mismos.
- Dichas actividades se realizarán en primer curso durante el periodo comprendido entre la última evaluación parcial y la evaluación final y, en segundo curso durante el periodo comprendido entre la sesión de evaluación previa a la realización del módulo profesional de formación en centros de trabajo y la sesión de evaluación final.

12.2.5. Enseñanzas de FP. Programa de Mejora de las competencias (PMC)

Al inicio de ese periodo de recuperación/mejora el profesor entregará a cada alumno/a el Plan Individualizado de Recuperación/Mejora que recogerá:

- RA y CE no superados/ mejorables.
- Plan de trabajo.
- Momentos e instrumentos de evaluación.
- Criterios de calificación.
- Horario y calendario.
- Información de la obligatoriedad de asistir a las clases de ese periodo

13. Medidas de atención a la diversidad

13.1. La forma de atención a la diversidad del alumnado.

El Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo, establece la obligatoriedad de prestar una atención adecuada, en condiciones de accesibilidad universal y con los recursos de apoyo necesarios, en cada caso, a las personas con discapacidad. En el mismo sentido se pronuncia el Decreto autonómico 436/2008. Ninguna de las normas, sin embargo, contiene referencias a otros tipos de medidas. Y ambas, sí que establecen que la formación profesional inicial tiene por objeto conseguir que los alumnos y alumnas adquieran las capacidades necesarias para desarrollar la competencia general correspondiente a la cualificación o cualificaciones objeto de los estudios realizados.

Así, aunque la LEA establece que "La Administración educativa establecerá medidas de acceso al currículo, así como, en su caso, adaptaciones y exenciones del mismo, dirigidas al alumnado con discapacidad que lo precise en función de su grado de minusvalía", del conjunto de los textos normativos en general, se deduce que en las enseñanzas profesionales sólo pueden realizarse, para los alumnos y alumnas con necesidades específicas de apoyo educativo, adaptaciones de acceso al currículo y/o, en todo caso, adaptaciones curriculares no significativas (salvo que se establezcan programas específicos dirigidos a alumnos con discapacidad).

La Orden de 29 de septiembre de 2010 (evaluación) lo corrobora al enunciar en su artículo 3.e) que "La adecuación de las actividades formativas, así como de los criterios y los procedimientos de evaluación cuando el ciclo formativo vaya a ser cursado por alumnado con algún tipo de discapacidad, [...] en ningún caso supondrá la supresión de resultados de aprendizaje y objetivos generales del ciclo que afecten a la adquisición de la competencia general del título".

Además, los principios generales de actuación metodológica que podemos tener en cuenta son los siguientes:

- Adecuación del lenguaje a las características del alumnado.
- Orientación del grupo respecto a su situación en el proceso de aprendizaje, a través de la evaluación



continua.

- Utilización de recursos didácticos y materiales variados y adecuados.
- Conexión de los aprendizajes del alumnado con la realidad de nuestro entorno social y profesional con la finalidad de conseguir aprendizajes competenciales.
- Desarrollo de la capacidad de aprender a aprender (ésta se puede definir como la capacidad de una persona, en una determinada situación, para entender, analizar y gestionar lo que tiene a su alrededor, a través del descubrimiento o la creación de los medios necesarios para ello, siendo consciente en todo momento de lo que hace, y de por qué lo hace, asimilando así el conocimiento adquirido, de forma que sepa aplicarlo de forma efectiva a lo largo de su vida).
- Realización de aprendizajes competenciales aplicando la teoría a la práctica.
- Fomento de la iniciativa, la autonomía y el trabajo en grupo.
- Enseñanza / aprendizaje de actitudes personales y profesionales que lleve a su interiorización por parte del alumnado. Variedad en las actividades e instrumentos de evaluación, empleándolos como parte del proceso de aprendizaje.
- Utilización de las Tics y plataformas telemáticas, como recurso educativo docente, como medio de búsqueda, selección de información y actualización de conocimientos.

13.2. Proceso de recuperación trimestral durante el curso. (Sólo en caso de haber rellenado el punto 12.2.3.)

13.3. Enseñanzas de FP. Programa de refuerzo para la recuperación de aprendizajes no adquiridos (PRANA).

Según el artículo 2.5.c de la ORDEN de 29 de septiembre de 2010, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de formación profesional inicial que forma parte del sistema educativo en la Comunidad Autónoma de Andalucía El departamento de familia profesional, a través del equipo educativo de cada uno de los ciclos formativos, desarrollará el currículo mediante la elaboración de las correspondientes programaciones didácticas de los módulos profesionales. Su elaboración se realizará siguiendo las directrices marcadas en el proyecto educativo del centro, prestando especial atención a los criterios de planificación y a las decisiones que afecten al proceso de evaluación, especialmente en lo referente a:

- La determinación y planificación de las actividades de refuerzo o mejora de las competencias, que permitan al alumnado matriculado en la modalidad presencial la superación de los módulos profesionales pendientes de evaluación positivo, en su caso, mejorar la calificación obtenida en los mismos.
- Dichas actividades se realizarán en primer curso durante el periodo comprendido entre la última evaluación parcial y la evaluación final y, en segundo curso durante el periodo comprendido entre la sesión de evaluación previa a la realización del módulo profesional de formación en centros de trabajo y la sesión de evaluación final.

13.4. Enseñanzas de FP. Programa de Mejora de las competencias (PMC)

Al inicio de ese periodo de recuperación/mejora el profesor entregará a cada alumno/a el Plan Individualizado de Recuperación/Mejora que recogerá:

- RA y CE no superados/ mejorables.
 - Plan de trabajo.
 - Momentos e instrumentos de evaluación.
 - Criterios de calificación.
 - Horario y calendario.
- Información de la obligatoriedad de asistir a las clases de ese periodo



14. Vías de comunicación para el desarrollo de la actividad lectiva presencial ordinaria y/o de recuperación.

La vía prescriptiva de comunicación con el alumnado y sus familias y, en su caso, para el desarrollo de la actividad lectiva ordinaria presencial, la constituye la aplicación Séneca, concretamente el cuaderno del profesor/a; junto con el correo electrónico. Pudiéndose adoptar vías metodológicas prioritarias y/o complementarias y alternativas para el citado desarrollo lectivo que se detallan a continuación.

14.1. Vías metodológicas prioritarias y/o complementarias de desarrollo de la actividad lectiva y/o de recuperación no presencial (marcar las que se van a utilizar, una o varias).

	Plataforma "Moodle Centros" de la Consejería de Educación y Deportes. (prioritaria)
X	Plataforma Moodle de nuestro Centro (alojada en servidor de contenidos) de la Consejería de Educación.
X	Correo electrónico de Centro dominio "unilabma" y vinculado a la plataforma G. Suite para Educación.
X	Aplicaciones vinculadas a la plataforma G. Suite del Centro, con correo "unilabma", tales como: "Classroom", Drive, Meet, etc. En el
	A través del teléfono móvil del alumno y/o familiar (con comunicación previa y autorización parental)
	Otras (especificar):

14.2. Vía alternativa de desarrollo de la actividad lectiva y/o de recuperación no presencial para el alumnado que no pueda disponer de medios informáticos para el desarrollo de las sesiones telemáticas y/o por presentar n.e.e. (marcar si se van a utilizar).

X	Envío al domicilio del alumno/a de actividades de enseñanza y aprendizaje en papel a través de la oficina virtual de Correos, mediante archivo "pdf" enviado a la Secretaría del centro para su gestión postal.
	Otras (especificar):

15. Evaluación Docente

Se observará:

Por el índice de éxito de los alumnos y alumnas en su proceso de evaluación

Siempre que, por su parte, se den condiciones de asistencia, interés y trabajo, acordes con el proceso de enseñanza-aprendizaje. En caso de fracaso mayoritario, se retomará el o los temas donde se haya producido, para subsanar las posibles deficiencias.

Por la valoración del alumnado.



Se pedirá al alumnado, considerando su madurez, que realice una evaluación de esta práctica docente, al final de cada curso, a través de un cuestionario confeccionado por el departamento.

En este cuestionario, anónimo, el alumnado valorará:

- Información recibida sobre criterios de evaluación y calificación
- Metodología y recursos de las exposiciones teóricas
- Metodología y recursos de las actividades prácticas
- Interés y organización de las actividades complementarias
- Diseño y eficacia de las actividades de recuperación
- Transmisión de actitudes y valores para la inserción laboral
- Valoración general de las expectativas conseguidas o no
- Propuestas de mejora

	A través de la Plataforma “Moodle Centros” de la Consejería de Educación y Deportes (se recomienda).
X	A través de la aplicación MEET vinculadas a la plataforma G. Suite del Centro, con correo “unilabma” (se recomienda).
	A través del teléfono móvil del alumno y/o familiar (con comunicación previa y autorización parental)
	Otras (especificar):

