

# ***I.E.S. “AGUILAR Y CANO”***

***Programación Curso***

***2011-2012***

***Ciclo Formativo de Grado Medio  
PANADERÍA, REPOSTERÍA Y  
CONFITERÍA***

***MÓDULO PROFESIONAL N° II***

***“ELABORACIONES DE PANADERÍA-  
BOLLERÍA”***

***MARIA FORTES SOTO.***

---

## INDICE

- 1- INTRODUCCIÓN
  - 2- NORMATIVA LEGAL REFERENTE A LOS DISTINTOS ELEMENTOS DEL CURRÍCULO
  - 3- MÓDULO DE ELABORACIONES DE PANADERIA Y BOLLERÍA. DESCRIPCIÓN
  - 4- CONTEXTUALIZACIÓN
  - 5- TEMPORALIZACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN
  - 6- OBJETIVOS
    - 6.1. Objetvos generales del Ciclo Formativo de Panadería, Repostería y Confitería
    - 6.2. Objetivos específicos del módulo Elaboraciones de Panadería y Bollería
  - 7- CONTENIDOS
    - 7.1- Contenidos secuenciados en unidades didácticas
    - 7.2- Conceptos, Procedimientos y Actitudes
  - 8- EJES TRANSVERSALES
  - 9- METODOLOGÍA
  - 10- ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD: ALUMNADOS CON NECESIDADES ESPECÍFICAS DE APOYO EDUCATIVO
  - 11- LA EVALUACIÓN
    - 1.- Criterios de evaluación del módulo
    - 2.- Técnicas e instrumentos de evaluación
  - 12- ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES
  - 13- BIBLIOGRAFÍA DE AULA Y DEPARTAMENTO
-

## 12. 1. INTRODUCCIÓN

El módulo de **Elaboraciones de Panadería-Bollería**, forma parte del currículo del Ciclo Formativo de Grado Medio de Panadería, Repostería y Pastelería integrado en la **familia profesional de Industria Alimentaria**.

Podemos definir el turismo como el conjunto de actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos al de su entorno habitual, por un período de tiempo consecutivo inferior a un año, cuya finalidad puede ser el ocio, los negocios u otros motivos. La realización de ese "conjunto de actividades" implica el consumo de unos bienes y servicios pertenecientes a diferentes sectores económicos (transporte, alojamiento, alimentación, ocio, etc.). Por ello podemos considerar la actividad turística como una "agrupación de servicios" que se complementan y cuya actividad se extiende de forma directa por distintos sectores de la economía, y de forma indirecta por todos, por lo que su estudio se hace complejo y heterogéneo.

Me centraré en el sector de Industria alimentaria, especialmente relacionado con el módulo de **Elaboraciones de Panadería-Bollería**, que he programado.

**En Industria alimentaria** recoge aquellas empresas que prestan servicios de pastelería, panadería tanto a turistas como a residentes. La oferta en este sentido es amplísima y da respuesta a los muy diferentes gustos y necesidades de la demanda.

Respecto del **ciclo formativo de Panadería, Repostería y Confitería** que es donde se ubica el **módulo de Elaboraciones de Panadería-Bollería**, hemos de decir que el técnico en **Panadería, Repostería y Confitería** tiene dos grandes áreas de desarrollo de su labor profesional: Industria alimentaria y la restauración comercial.

Las actividades en ambos campos tienden a la reducción progresiva de las operaciones manuales debido al mayor grado de automatización de los procesos, incrementándose la responsabilidad en las funciones de control.

Existen además múltiples operaciones que tradicionalmente se realizaban en las pastelerías artesanales principalmente de pre-elaboración de productos, que hoy vienen resueltas por las industrias del sector agroalimentario.

La mayor flexibilidad en la organización del trabajo hará que el Técnico en **Panadería, Repostería y Confitería** pueda asumir varias competencias propias de la producción.

Desde esta perspectiva el técnico en pastelería necesitará tener los conocimientos precisos y la formación en el manejo de nuevas tecnologías de los equipos de producción y de aplicaciones informáticas de control de procesos.

La introducción de nuevos productos alimentarios, llamados de cuarta y quinta gama, hace necesario que este profesional conozca las técnicas específicas para su manipulación.

Además se detecta una necesidad creciente de conocimientos de nutrición dietética, de higiene y de seguridad laboral.

El Técnico de **Panadería, Repostería y Confeitería** elabora tartas y pasteles, de todo tipo tanto dulce como salado y ejercerá su actividad, principalmente, en el área del sector "Industria alimentaria", aunque también podrá incorporarse al sector de industrias agroalimentarias y establecimientos comerciales de pastelería, confitería, helados, bombonería y bebidas.

Los principales subsectores en los que desarrollará su actividad son:

- Pastelería artesanal: Incluye aquellas pastelerías en las que se siguen las normas clásicas de elaboración, y que además utilizan productos frescos que normalmente no han sufrido ningún tipo de manipulación antes.
- Pastelería Industrial. Caracterizada por una elaboración a gran escala, por la utilización de productos semi-elaborados o intermedios y nueva tecnología.
- Empresas dedicadas al almacenamiento, envasado y distribución de productos alimenticios.
- Industrias agroalimentarias.

Previsiblemente este técnico se integrará en un equipo de trabajo frecuentemente numeroso, lo que le exigirá un alto sentido de la cooperación con sus compañeros de trabajo. En general, desarrollará su actividad en pequeños, medianos y grandes establecimientos dedicados a la elaboración y/o servicio de estos, prestaciones que pueden formar parte de una oferta más amplia: alojamientos turísticos y no turísticos, salas de fiesta, otras instalaciones recreativas o de esparcimiento, etc.

Esta figura profesional se ubica fundamentalmente en las funciones de compras/contratación, elaboración y/o servicio de alimentos y bebidas, y control de consumos.

Las técnicas y conocimientos tecnológicos que debe adquirir abarcan:

- Definición de ofertas gastronómicas.
- Aprovisionamiento y control de consumos.
- Manipulación y transformación de alimentos y bebidas, utilizando equipos propios de pastelería.
- Conocimiento de las materias primas, equipos y maquinaria.
- Atención al cliente.

A título de ejemplo enumeramos a continuación un conjunto de ocupaciones o puestos de trabajo que podrían ser desempeñados adquiriendo la competencia profesional definida en el perfil del Título: Panadero, elaborador de bollería, elaborador de masas y bases de pizza, pastelero, elaborador y decorador de pasteles, confitero, repostero, elaborador de postres en restauración.

El alumno/a al finalizar el ciclo ha de ser capaz de:

“Realizar las funciones del Técnico en Panadería, repostería y confitería según el perfil profesional, tomando siempre como punto de referencia el sistema productivo y servicio”.

## 2. NORMATIVA REFERENTE A LOS DISTINTOS ELEMENTOS DEL CURRÍCULO

Para llevar a cabo mi acción docente, he tenido en cuenta básicamente la siguiente normativa:

- **Normativa marco:**

- LEY Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.
- LEY de 17/2007, de 10 de diciembre, de Educación de Andalucía.

- **Normativa que regula Formación Profesional:**

- LEY Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional.
- REAL DECRETO 1128/2003, de 5 de septiembre, por el que se regula el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales.
- REAL DECRETO 1416/2005, de 25 de noviembre, por el que se modifica el Real Decreto 1128/2003, de 5 de septiembre, por el que se regula el Catálogo Nacional de las Cualificaciones Profesionales.
- REAL DECRETO 1147/2011end\_of\_the\_skype\_highlighting, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo (BOE 30-07-2011).
- 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.
- 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.

- **Normativa sobre Currículum y general de organización:**

- 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 de 9 de octubre de 2008, por la que se desarrolla el currículo Correspondiente al título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería.
- Corrección de errores de las Órdenes de 9 de octubre de 2008, por las que se desarrollan los currículos de Formación Profesional Inicial (BOJA 16-03-2009).
- 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 Andaluza.
- DECRETO 327/2010, de 13 de julio, por el que se aprueba el Reglamento Orgánico de los Institutos de Educación Secundaria (BOJA 16-07-2010).
- Corrección de errores al DECRETO 327/2010, de 13 de julio, por el que se aprueba el Reglamento Orgánico de los Institutos de Educación Secundaria (BOJA 05-11-2010).

- ORDEN de 20-08-2010, 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 (BOJA 30-08-2010).

• **Normativa a la atención a la diversidad:**

- LEY 1/1999, de 31 de marzo, de Atención a las Personas con discapacidad.
- LEY 9/1999 de Solidaridad de la Educación.
- DECRETO 147/2002 de ordenación de la atención al alumnado que presenta NEEs asociadas a sus capacidades personales y la ORDEN 19/09/2002 que regula la evaluación psicopedagógica y el dictamen de escolarización.
- Artículo 17 del Decreto 436/2008, de 2 de septiembre, por el que se establece la ordenación y las enseñanzas de la Formación Profesional inicial.

### **3. MÓDULO DE ELABORACIONES DE PANADERÍA-BOLLERÍA. DESCRIPCIÓN**

Denominación del ciclo formativo donde su ubica: **Panadería, Repostería y Confitería**

Nivel: **Formación Profesional de Grado Medio.**

Duración del módulo: **384** horas

Duración del ciclo formativo: **2.000** horas.

(Equivalente a un curso completo y 2 trimestres de formación en el centro educativo como máximo, más la formación en centro de trabajo correspondiente).

Normativa que lo regula:

- **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 Andalucía.

- **Decreto 327/2010**, de 13 de Julio, por el que se aprueba el Reglamento Orgánico de los Institutos de Educación Secundaria en Andalucía.

- **Real Decreto 1538/2006**, de 15 de Diciembre, de ordenación general de la Formación profesional del sistema educativo, fija la estructura de los nuevos títulos basándose en el Catalogo Nacional de Cualificaciones profesionales

- Otras normas de carácter específico para la Formación Profesional y más concretamente para el Ciclo Formativo de Panadería, repostería y confitería , es el **Real Decreto 1399/2007**, de 29 de

Octubre, por el que se establecen las enseñanzas mínimas correspondientes al título de Formación Profesional de Técnico en Panadería, repostería y confitería

- **Decreto 436/2008**, del 2 de Septiembre por el que se establecen las enseñanzas correspondientes al Título de Formación Profesional de Técnico en Panadería, repostería y confitería en la Comunidad Autónoma de Andalucía.
  
- **Orden de 9 de octubre de 2.008**, por la que se desarrolla el Currículo correspondiente al título de Panadería, repostería y confitería, así como la distribución horaria y los itinerarios formativos de los Títulos de Formación Profesional Específica, que se integran en la Familia Profesional de Industria Alimentaria.

El módulo de Elaboraciones de Panadería-Bollería se desarrolla durante el primer curso escolar de los dos que componen el Ciclo Formativo de Grado Medio de Panadería, Repostería y Confitería, y **está asociado a la unidad de competencia** “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”.

Del análisis conjunto de esta unidad de competencia y la formación asociada y regulada a través del título de Técnico en Panadería, repostería y confitería para este módulo profesional, contextualizada en el PCC, surge esta programación.

Este módulo tiene una duración total de 384 horas distribuidas en 12 horas semanales de las cuales 11 horas corresponden a contenidos prácticos, los cuales se imparten en Aula Taller de Obrador, y 1 hora semanal que atienden a contenidos conceptuales que se imparten en un Aula Polivalente, tal y como se recoge en el diseño curricular básico de este título.

#### 4. CONTEXTUALIZACIÓN

El centro para el que he elaborado esta programación está ubicado en Estepa, un pueblo al sureste de la provincia de Sevilla. Está integrado en una zona de nivel socio-cultural medio. La economía de la zona está basada en las diferentes áreas de industrias alimentarias y agroalimentaria ya que este municipio se basa en el Sector del aceite de oliva, con Denominación de Origen, sector del mantecado y la confitería, la fabricación de maquinaria agroalimentaria, las conservas vegetales y el Sector de Hostelería y turismo.

El centro cuenta con:

- Los cuatro cursos de la E.S.O.
  - Bachillerato tecnológico, Bachillerato de CCSS y Bachillerato de Humanidades
- Además de las siguientes familias profesionales: Administración, Industria alimentaria, Hostelería y Turismo.
- Ciclo Formativo de Grado Medio de técnico en Cocina y Gastronomía
  - Ciclo Formativo de Grado Medio de técnico en Panadería, Pastelería y Confitería
  - Ciclo Formativo de Grado Medio de Gestión Administrativa
  - Ciclos Formativos de Grado Superior de Administración y finanzas
  - Ciclos Formativos de Grado Superior de Industria Alimentaria
-

- P.C.C.I de ayudante de administración.

Es uno de los I.E.S. que cuenta con el proyecto T.I.C. y bilingüe de Francés.

Las características de los jóvenes no difieren en exceso de las de cualquier otro grupo de otro instituto de Enseñanza Secundaria: y sus conocimientos previos son los del curso anterior, pero sin dejar de lado las ideas previas que tiene el alumno provenientes del mundo que lo rodea. Cabe destacar que la demanda del entorno se centra en personal cualificado para el desarrollo de actividades relacionadas con el sector servicios, dentro del cual se ubica el Técnico en Panadería, Repostería y Confeitería, por lo que debemos tener presente que el alumnado se integrará en el mundo laboral al término del Ciclo, sin renunciar a la posibilidad de que continúen sus estudios, accediendo a los Ciclos Formativos de Grado Superior.

El Departamento de Industria alimentaria está formado por 5 profesores, que disponen para la realización de su trabajo de:

- 1) Un aula taller de Obrador subdividida en los siguientes espacios: zona de cámaras y economato, dotado con toda la maquinaria, mobiliario, batería y utillaje de cocina y pastelería, necesarios para la práctica de la docencia.
2. Dos aulas polivalentes dotadas de proyectores, reproductores de DVD y pantallas de televisión.
3. Vestuarios específicos para los alumnos y profesores del ciclo formativo.

Y otros espacios e instalaciones de uso compartido con el resto del centro:

- 1) Un aula de informática y todas las instalaciones comunes de un centro de enseñanza, biblioteca.
- 2) Una biblioteca, bastante bien dotada y actualizada.
- 3) Un salón de actos.

### **Planes y Proyectos:**

En la actualidad se está procediendo a la actualización de los diferentes documentos que forma el Plan Plurianual de Centro (englobando el Proyecto Educativo, el ROF, el Plan de Convivencia y el Proyecto de Gestión).

Por otro lado, en el centro se llevan a cabo diversos planes y proyectos, entre otros: Proyecto Plurilingüismo, Proyecto Tic, Plan de Convivencia, Escuelas Solares, Proyecto de Lectura y Bibliotecas o Coeducación.

## **5.-TEMPORALIZACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN**



La duración horaria del módulo es de 384 horas repartidas en 12 horas semanales (entendiendo que el curso escolar dura 32 semanas).

Se dedica una hora semanal a impartir contenidos conceptuales en un aula polivalente. Las once horas restantes se imparten en el aula taller de cocina, donde se desarrollaran generalmente contenidos procedimentales y algunos de carácter conceptual. Los contenidos de carácter actitudinal se imparten en ambas aulas.

Se han organizado en 10 unidades didácticas, organizadas y secuenciadas para una lógica comprensión de las mismas:

Dichas unidades didácticas quedarán distribuidas por evaluaciones de la siguiente manera:

- Primer trimestre: Unidades 1,2, 3, 4, 6.
- Segundo trimestre: Unidades 4, 5, 6, 8.
- Tercer trimestre: Unidades 7, 9,10.

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
	EPB			
	EPB			
	EPB		EPB	
	EPB		EPB	EPB
			EPB	EPB
	EPB(T)		EPB	EPB

Las U.D se realizarán a lo largo del curso durante diferentes actividades ya que son necesarias para el correcto desarrollo de ciertas actividades complementarias planificadas para el curso escolar.

Debido a lo extenso de algunas unidades didácticas se reparten a lo largo del curso en varios trimestres para que las prácticas de los alumnos sean más amenas y así motivar al alumnado.

- Secuencia de unidades didácticas (U.D.)

U.D. 1- Introducción a la panadería y bollería.

U.D. 2- Útiles, Herramientas, Equipos y Maquinaria.

U.D. 3- Pan común.

U.D.4- Panes especiales.

U:D. 5 Panes de molde.

U.D. 6- Bollería.

U.D. 7- Cremas y rellenos salados.

U.D. 8-Cremas, cubierta y rellenos dulces.

U.D. 9- Decorar con panes.

U.D.10- Los panes en España y el mundo.

- **Desarrollo de las unidades didácticas:**

### ***U.D. 1- Introducción a la panadería y bollería.***

- **Contenidos conceptuales.**

Origen y evolución de los productos de panadería.

Cambios y creaciones de dulces y postres a lo largo de la historia y épocas

Los equipos y zonas útiles en el entorno de trabajo.

- **Contenidos procedimentales.**

Distinguir los diferentes productos de panadería a lo largo de la historia.

Identificar los cambios y la evolución de los productos en el tiempo.

### ***U.D.2 -Útiles, Herramientas, Equipos y Maquinaria***

- **Contenidos conceptuales.**

Útiles y Herramientas de panadería.

Maquinaria y equipos de panadería.

- **Contenidos procedimentales.**

Explicar y describir los útiles y herramientas más usuales.

Conocer su fabricación, tamaño, composición y formas.

Conocer el mobiliario y maquinaria que son útiles en el entorno de trabajo de pastelería y panadería.

### ***U.D.3 - Pan común.***

- **Contenidos conceptuales.**

\* Materias primas e ingredientes en la elaboración de pan común.

\* Defectos y alteraciones en las masas.

\* Envasado, etiquetado, y ventas de productos de panadería.

\* Diferentes grupos de masas de panadería

\* Puntos esenciales en la elaboración de las masas de pan común y panes especiales.

\* Diferentes grupos de masas de panes.

- **Conocimientos procedimentales.**

\* Conocer las harinas, levaduras e ingredientes en el desarrollo y elaboración de las masas de panadería.

- \* Distinguir los defectos, alteraciones que pueden presentar las masas de panadería.

#### **U.D.4 Panes Especiales.**

- **Contenidos conceptuales.**

- \* Materias primas e ingredientes en la elaboración de pan especial.

- \* Defectos y alteraciones en las masas.
- \* Envasado, etiquetado, y ventas de productos de panadería.
- \* Diferentes grupos de masas de panadería
- \* Puntos esenciales en la elaboración de las masas de panes especiales.
- \* Diferentes grupos de masas de panes.

- **Conocimientos procedimentales.**

- \* Conocer las harinas, levaduras e ingredientes en el desarrollo y elaboración de las masas de panadería.
- \* Distinguir los defectos, alteraciones que pueden presentar las masas de panadería.

#### **U.D.5 – Panes de molde.**

- **Contenidos conceptuales.**

- \* Materias primas e ingredientes en la elaboración de panes en molde.
- \* Defectos y alteraciones en las masas.
- \* Envasado, etiquetado, y ventas de productos de panadería.
- \* Diferentes grupos de masas de panadería
- \* Puntos esenciales en la elaboración de las masas de panes en molde.
- \* Diferentes grupos de masas de panes en molde, dulces y salados.

- **Conocimientos procedimentales.**

- \* Conocer los ingredientes y elaboración de las masas de panadería preparada en un recipiente o moldeadas.
- \* Distinguir los defectos, alteraciones que pueden presentar las masas de panadería.

#### **U.D. 6-Bollería simple.**

- **Contenidos conceptuales.**

- \* Materias primas e ingredientes en la elaboración de bollería.
- \* Defectos y alteraciones en las masas.

- \* Envasado, etiquetado, y ventas de productos de bollería.
- \* Diferentes grupos de masas de bollería
- \* Puntos esenciales en la elaboración de las masas de bollería.
- \* Diferentes grupos de masas de bollería.
  - **Conocimientos procedimentales.**
- \* Conocer las harinas, levaduras e ingredientes en el desarrollo y elaboración de las masas de bollería.
- \* Distinguir los defectos, alteraciones que pueden presentar las masas de bollería.
  - \* Conocer las masas derivadas de la bollería hojaldradas y sus piezas.

#### **U.D 7. Cremas y rellenos salados.**

- **Contenidos conceptuales.**
  - \* Materias primas e ingredientes en la elaboración de bollería y empanadas con rellenos salados.
  - \* Defectos y alteraciones.
  - \* Envasado, etiquetado, y ventas de productos de bollería con relleno.
  - \* Diferentes grupos de masas de bollería con relleno salado.
  - \* Adaptación de los rellenos para bollería salada.
  - \* Puntos esenciales en la elaboración de las masas de bollería con relleno salado.
  - \* Diferentes grupos de masas de bollería y empanadas con relleno salado.
- **Conocimientos procedimentales.**
- \* Conocer las harinas, levaduras e ingredientes en el desarrollo y elaboración de las masas de bollería y empanadas.
- \* Distinguir los defectos, alteraciones que pueden presentar las masas de bollería y empanadas.
- \* Conocer los diferentes rellenos salados.

#### **U.D 8. Cremas, cubiertas y rellenos dulces.**

- **Contenidos conceptuales.**
  - \* Materias primas e ingredientes en la elaboración de cremas, cubiertas y rellenos dulces.
  - \* Defectos y alteraciones.

- \* Envasado, etiquetado, y ventas de productos de bollería con relleno.
- \* Diferentes grupos de masas de bollería con relleno.
- \* Adaptación de los rellenos para bollería.
- \* Puntos esenciales en la elaboración de las masas de bollería con relleno dulce.
- \* Diferentes grupos de masas de bollería y empanadas con relleno dulce.
  - **Conocimientos procedimentales.**
- \* Conocer las harinas, levaduras e ingredientes en el desarrollo y elaboración de las masas de bollería y empanadas dulces.
- \* Distinguir los defectos, alteraciones que pueden presentar las masas de bollería y empanadas.
- \* Conocer los diferentes rellenos dulces.

#### ***U.D 9 Decorar con panes.***

- **Contenidos conceptuales.**
- \* Materias primas e ingredientes en decoración de panes
- \* Defectos y alteraciones.
- \* Puntos esenciales en la decoración de las masas de bollería y panadería.
- \* Diferentes tipos de decoración de panes
  - **Conocimientos procedimentales.**
- \* Conocer las técnicas para la realización de panes artísticos.
- \* Conocer los diferentes tipos de masas de decoración.
- \* Conocer en panes las técnicas necesarias para el modelado de figuras en panes especiales y el trenzado de masas.

#### ***U.D 10. El pan en España y el mundo.***

- **Contenidos conceptuales.**

Origen y evolución de los productos de panadería en España y el Mundo.

Cambios y creaciones de dulces y postres a lo largo de la historia y épocas, más representativos de España y El mundo.

- **Contenidos procedimentales.**

Distinguir los diferentes productos de panadería a lo largo de la historia.

Identificar los cambios y la evolución de los productos en el tiempo.  
Elaborar diferentes panes de España y el mundo.

### **Contenidos actitudinales comunes a todas las unidades didácticas.**

Los contenidos actitudinales corresponden con *el saber ser o saber comportarse*; las actitudes, valores y normas que vamos a trabajar con el alumno a lo largo de las diferentes unidades didácticas propuestas para el módulo son:

Respecto a los procedimientos y normas establecidas en el ámbito profesional:

1. Presencia personal observando las normas higiénicas y sanitarias ( limpieza personal, ropa laboral, etc...).
2. Puntualidad en el horario.
3. Respeto a las normas, integrándose en el trabajo en equipo.
4. Trato social y comunicación acorde y respetuoso ante compañeros, clientes, proveedores, etc...

Orden y rigor en el trabajo:

1. Diligencia con las instrucciones que recibe tanto en su interpretación como en su ejecución.
2. Disposición para organizar y mantener en términos eficientes el puesto o lugar de trabajo.
3. Responsabilizarse, en todo momento, con el trabajo que se desarrolla.
4. Compromiso con la calidad en el desarrollo del trabajo.
5. Iniciativa y carácter crítico en la aportación de variaciones o alternativas.
6. Autonomía en la ejecución de los trabajos.
7. Disposición, a su nivel, para la toma de decisiones coherente ante situaciones o problemas que lo requieran.
8. Interés por observar tendencias y modos de producción y comercialización en otros establecimientos.
9. Respeto y compromiso en la aplicación de las pautas medioambientales correctas.

## **6. OBJETIVOS**

El alumno /a al finalizar el ciclo ha de ser capaz de:

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.

Desde el punto de vista del sistema productivo se ha de formar a un técnico que dentro del módulo que nos ocupa, sea capaz de:

1. Aplicar las medidas específicas de Higiene y Seguridad en la manipulación de los productos y manejos de equipos.
2. Conocimiento de la Terminología culinaria que se aplica en panadería y bollería.
3. Reconocer las características generales y tipos de masas de panadería.
4. Saber controlar las temperaturas de masa, fermentaciones, reposos, amasado, conservación y cocción de los tipos de masa de panadería.
5. Identificar la maquinaria, herramientas y equipos de una panadería, con su debida preparación y mantenimiento.
6. Obtener el carné de manipulador de alimentos.

Estos objetivos determinan en términos de resultado de aprendizaje que expresan los resultados que deben ser alcanzados por los alumnos y alumnas.

- a) Interpretar y escribir fichas técnicas de fabricación, relacionándolas con las características del producto final para su diseño y modificación.
- b) Reconocer y manipular los elementos de control de los equipos, relacionándolos con las variables del proceso para regularlos y/ o programarlos.
- c) Describir y aplicar las operaciones de transformación, relacionándolas con las características de los productos de panadería, pastelería y confitería para su elaboración.
- d) Seleccionar y aplicar las elaboraciones complementarias y de decoración, justificando el diseño del producto final para componer y presentar los productos acabados.
- e) Organizar y clasificar los productos acabados, analizando sus requerimientos de conservación y las necesidades de espacio para su almacenaje.
- f) Identificar y medir parámetros de calidad de los productos, describiendo sus condiciones higiénico-sanitarias, para verificar su calidad.
- g) 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.
- h) Identificar las necesidades de mantenimiento de equipos, máquinas e instalaciones, justificando sus exigencias, para prepararlos y mantenerlos.
- i) Analizar la documentación asociadas a procesos, relacionándola con la actividad productiva y comercial para su cumplimentación.
- j) 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.
- k) 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.
- l) Identificar los riesgos asociados a su actividad profesional, con las medidas de protección, para cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales.
- m) 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.
- n) 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.

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

- Regular los equipos y sistemas de producción en función de los requerimientos del proceso productivo.
- Elaborar productos de panadería, pastelería, repostería y confitería controlando las operaciones según el manual de procedimientos.
- Componer, acabar y presentar los productos elaborados, aplicando técnicas decorativas e innovadoras.
- Verificar la calidad de los productos elaborados, realizando controles básicos y registrando los resultados.
- Preparar y mantener los equipos e instalaciones garantizando el funcionamiento e higiene en condiciones de calidad, seguridad y eficiencia.
- Cumplimentar los registros y partes de incidencia, utilizando los procedimientos de calidad.
- Garantizar la trazabilidad y salubridad de los productos elaborados aplicando la normativa de seguridad alimentaria
- Garantizar la protección ambiental utilizando eficientemente los recursos y recogiendo los residuos de manera selectiva
- Cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales, de acuerdo con lo establecido en el proceso de elaboración del producto.
- 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.
- Mantener una actitud profesional de innovación en la creación de nuevos productos y mejora de procesos y técnicas de comercialización
- Cumplir con los objetivos de la producción, colaborando con el equipo de trabajo y actuando conforme a los principios de responsabilidad y tolerancia.
- Adaptarse a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones laborales, originados por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos.
- Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.

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

- Preparación de masas y pastas de pastelería y repostería, aplicación de tratamientos térmicos y composición con rellenos, cremas y cubiertas.
- Realización de cálculos numéricos para obtener las cantidades necesarias de cada ingrediente.
- Interpretación de fichas de fabricación, registros de control y documentación técnica asociada.
- Control del producto durante el proceso para garantizar la calidad.
- Uso eficiente de los recursos para garantizar la protección ambiental



- Cumplimiento de las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales y de las normas de seguridad e higiene.

El conjunto de capacidades terminales de cada uno de los módulos de un ciclo formativo contribuye a alcanzar los objetivos generales de dicho ciclo y, por lo tanto, la competencia general establecida en el mismo.

## 7.- CONTENIDOS

La manera de organizar, secuenciar y presentar los contenidos deben estar contextualizados, (al entorno del grupo, y este caso, al perfil de que se trate), deben ser coherentes y lógicos para los alumnos y la metodología adecuada al tipo de conocimientos que desea construir.

Si se tiene en cuenta que el aprendizaje no depende de la cantidad de información que se proporciona a los alumnos, sino de las conexiones que estos logren establecer entre lo que ya saben y lo que desconocen, parece lógico que sean los propios alumnos los que construyan el conocimiento resolviendo diferentes casos o situaciones de trabajo que en un futuro se pueden presentar.

De conformidad con lo establecido en el artículo 13 del Decreto 436/2008, de 2 de Septiembre, el currículo de los módulos profesionales está compuesto por los resultados de aprendizaje, los criterios de evaluación, los contenidos, y duración de los mismos y las orientaciones pedagógicas.

Adaptando 7 bloques de contenidos para este módulo II.

- Puesta a punto de equipos e instalaciones de panadería y bollería:
  - Evolución histórica de los equipamientos de los obradores de panadería y bollería.
  - Identificación de la maquinaria del obrador
    - Clasificación, descripción y ubicación
  - 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, y medidas correctoras
  - Eliminación de residuos.
- Obtención de masas fermentables:
  - Tipos de masa fermentables.
    - Pan común, pan especial, bollería, bollería hojaldrada.
    - Descripción y caracterización de los diferentes tipos de masas.
  - 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 :
      - 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 e higiene
- Elaboración de rellenos y cubiertas:
  - Selección de cremas, rellenos y cubiertas en base al tipo de producto a obtener:
    - suizos, medias noches, napolitanas, etc..
  - 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 y conservación 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:
    - Manual o mecánico.
    - descripción y características.
  - Selección del equipo y utillaje en función de la crema, relleno o cubierta y del producto a obtener.
  - Verificación de la calidad de los productos elaborados, realizando controles básicos u registrando resultados.
  - Conservación de los productos de rellenos y cubiertas.
  - Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes y descripción de las medidas correctoras.
  - Aplicación de medidas de higiene y seguridad adecuadas durante el proceso.

## **8.- EJES TRANSVERSALES**

Una de las grandes novedades que incorpora la normativa andaluza sobre Currículo es su carácter integral en relación con el desarrollo del alumnado. De este hecho se deriva la integración en las diferentes etapas y niveles (también en la formación profesional) de una serie de saberes actualmente demandados por la sociedad y que deben ser incorporados al sistema educativo. Son los llamados contenidos transversales, que deberán estar presentes en los diferentes módulos a lo largo del Ciclo Formativo: educación moral y cívica, educación para la paz, educación para la salud, educación para la igualdad entre los sexos, educación ambiental, educación del consumidor, etc.

Así se explicita en la normativa vigente, además de en la Ley Orgánica de Educación (LOE), en la Orden de 17 de diciembre de 1995 sobre Educación en Valores en los centros docentes de Andalucía,

en la que se insta a los centros y profesores a incluir en sus proyectos y programaciones la educación en valores a través de los ejes transversales anteriormente mencionados.

La inclusión de estos temas transversales en el Currículo permite que ciertos aspectos que la sociedad actual considera básicos en la formación de las nuevas generaciones y profesionales, sean tratados desde distintos puntos de vista, es decir, desde la óptica de las distintas disciplinas curriculares.

En mi programación, he considerado conveniente tratar, de forma prioritaria, aquellos que inciden más directamente nuestro Ciclo Formativo y más concretamente en el módulo: la educación moral y cívica, la coeducación e igualdad entre los sexos, la educación para la paz y la convivencia, la educación medioambiental, la educación para la salud y la educación del consumidor.

Estos temas, que atienden al valor integral de los alumnos y alumnas, se desarrollarán, fundamentalmente, a través de los contenidos actitudinales programados en las diferentes unidades didácticas, y se abordarán mediante diversas actividades: exposiciones orales y escritas, debates, lecturas de textos literarios relacionados con el ámbito de la familia profesional, análisis de mensajes ideológicos de los anuncios publicitarios, etc.

## **9. METODOLOGÍA**

### **9.1 Principios metodológicos generales**

Partiendo, sin dejar nunca olvidado que cada momento y situación requieren una actuación particular y que los objetivos propuestos los podemos alcanzar de diferentes formas, la organización del proceso de enseñanza aprendizaje la basaré en los siguientes principios didácticos:

*1. Actividad:* Supone la búsqueda de estrategias para conseguir que el alumnado sea sujeto agente del proceso de enseñanza-aprendizaje. El joven aprende lo que descubre por si mismo (PIAGET). El alumno será además el sujeto agente en:

- La aplicación de conocimientos para la solución de problemas.
- El desarrollo de habilidades y destrezas psicomotrices.

Todo ello potenciando la valoración del trabajo manual como esencial para adquirir los procedimientos necesarios para el ejercicio de la profesión y no como antítesis del trabajo intelectual.

*2. Individualización:* Potenciaré la respuesta de la responsabilidad individual ante el trabajo mediante la asignación de tareas, funciones y tiempos. Todo ello de acuerdo con las características de cada alumno. Con esto se consigue:

- Una creciente autonomía personal.
- Una paulatina elaboración ordenada de los procesos propios de trabajo.

*3. Socialización:* Se trata de fomentar la valoración de la importancia del trabajo en equipo a través de actividades en pequeños grupos donde se realicen reparto de funciones y responsabilidades para acometer propuestas de trabajo que desarrollen las capacidades de cooperación, tolerancia y solidaridad.

En las actividades de grupo es necesario propiciar el intercambio fluido de papeles entre alumnos y alumnas, y potenciar la participación de éstas en los debates y tomas de decisiones, como mecanismo corrector de situaciones de discriminación sexista.

Se contribuirá así, desde la propia actividad del aula, a establecer unas relaciones más justas y equilibradas entre las personas.

*4. Creatividad:* Significa la puesta en marcha de recursos personales de ingenio, indagación, invención y creación, ayudando a desarrollarlos en mayor medida y rehuyendo de la simple copia de ideas, modelos o diseños, aplicando para ello saberes y destrezas adquiridos y potenciando el interés y curiosidad por conocer, descubrir y crear.

*5. Contextualización:* Supone el esfuerzo por aplicar los contenidos de forma que se relacionen los mismos con el entorno socioeconómico más cercano al alumno, consiguiéndose su mayor motivación y el mejor conocimiento del mundo profesional, vinculado al Ciclo Formativo en general y al módulo en particular, y de sus aplicaciones y consecuencias.

Asimismo en la resolución de tareas, debe fomentarse la búsqueda de soluciones reales y factibles.

*6. Constructivismo:* Nos basaremos en el conocimiento previo como base del proceso de enseñanza-aprendizaje. El alumno ya posee unos conocimientos previos (en muchos casos experiencia profesional) que no siempre son suficientes o acertados. Nos basaremos en el conocimiento de sus ideas previas para aplicar las estrategias precisas para que se produzca la mejora y el cambio conceptual, es decir el aprendizaje significativo.

Estos principios, considerados en su conjunto, implican una línea metodológica flexible, que puede ser adaptada:

- A la realidad singular y diversa de los alumnos.
- A los condicionantes de recursos y medios disponibles.

## **9.2 La organización didáctica.**

### **9.2.1 Los tiempos.**

La temporalización tiene como objeto la adecuación, al tiempo disponible, de las diversas actividades llevadas a cabo en el proceso de enseñanza-aprendizaje.

Asignaré un tiempo determinado a cada Unidad Didáctica con objeto de planificar de manera realista las diversas actividades que vamos a llevar a cabo. Si temporalizamos adecuada, contextual y realistamente cada unidad didáctica, evitaremos las ansiedades provocadas por la falta de tiempo para impartir la programación en su totalidad.

Una vez racionalizado el tiempo para cada unidad didáctica, es necesario secuenciar temporalmente los contenidos y actividades, de tal manera que podamos programar el tiempo aproximado que dedicaremos a cada tarea, considerando si éstas son individuales o de grupo. Si bien en la puesta en práctica de la programación, esta se podrá flexibilizar y sufrir algún tipo de modificaciones en

función de las necesidades del momento y de los feed-back de los alumnos, no deja de ser necesaria una adecuada planificación temporal de los contenidos y actividades.

### **9.2.2 Los espacios.**

El primer criterio a seguir en la organización del espacio dentro del aula vendrá fijado por las características del tipo de actividad que se realice. En este sentido, la agrupación de los alumnos puede estar en función de si realizan un trabajo de *gran grupo*, de *grupo medio*, de *pequeño grupo* e, incluso de forma *individual*.

El otro criterio para la organización del espacio en el aula debe de estar basado en el conocimiento que tiene el profesor de las relaciones internas dentro del grupo, teniendo en cuenta las estructuras relacionales que existen entre los alumnos.

No hemos de perder de vista que los compañeros juegan un importante papel de mediación en algunas metas educativas y en aspectos específicos del desarrollo cognitivo y de la capacidad de socialización.

Para que la interacción alumno/alumno y alumno/profesor sea lo más rica posible, se requiere el principio de flexibilidad.

### **9.2.3 Los agrupamientos.**

Serán diferentes en función de los objetivos que hay que conseguir y de los contenidos que hay que tratar. La flexibilidad no sólo deberá referirse al número de alumnos que conforman los grupos, sino también al espacio que ocupan y al tiempo que abarca la modalidad de trabajo. **Gran grupo:** (curso). Se utiliza para, asambleas, exposiciones verbales, gráficas o documentales y puede tener un carácter propositivo (síntesis iniciales) o conclusivo (síntesis finales). **Grupo pequeño y medio:** requiere el empleo de estrategias de indagación, se vinculan, habitualmente, al tratamiento de los contenidos procedimentales. Son útiles también para el tratamiento de los contenidos actitudinales. Gracias a ellos pueden ser realizados proyectos de trabajo conjunto. **Trabajo individual:** se aplica también a la realización de tareas de indagación, permitiendo por tanto la reflexión personal, el trabajo autónomo, la adquisición de procedimientos y automatismos, el planteamiento y la resolución de problemas y la adquisición de experiencias en la búsqueda y consulta autónoma de información.

## **9.3 Los recursos didácticos.**

Son los diversos materiales y equipos que me ayudarán como profesor a presentar los contenidos y a los alumnos a adquirir los conocimientos, las destrezas y habilidades necesarias para superar el módulo.

Serán variados, versátiles y adecuados a las competencias profesionales que el alumnado debe desarrollar. Podrán ser propios del centro, entre los que quiero destacar como recursos generales: 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 de Repostería.

Así mismo haremos uso de todos los recursos que pueda ofrecernos el entorno (establecimientos de restauración, panaderías y pastelerías artesanales y/o industriales, mercados, bibliotecas, centros de profesores, asociaciones, organismos e instituciones públicas y privadas, etc.).

## **10. LA ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD: ALUMNADO CON NECESIDAD ESPECÍFICA DE APOYO EDUCATIVO.**

El sistema educativo debe dar respuesta a las necesidades educativas de un colectivo de alumnos muy heterogéneo con diversas capacidades, intereses y motivaciones.

Esta diversidad se manifiesta en diversos ámbitos, todos ellos interrelacionados, que analizaremos a continuación y que tendremos en cuenta en el desarrollo de nuestra programación:

- a) La *capacidad para aprender*. Entendida como la potencialidad de cada ser humano para producir aprendizajes por sí mismo a partir del conocimiento y estrategias adquiridas. No es lo mismo que capacidad intelectual entendida como algo innato, estático y libre de la influencia de la educación. Se concibe como un deseo del alumno por conseguir ciertos aprendizajes.
- b) La *motivación por aprender*. Es un proceso que condiciona la capacidad para aprender. Por ello la actuación educativa debe incidir en este aspecto: se trata de mover a los alumnos hacia la realización de ciertos aprendizajes. Los factores de los que dependen la motivación son: por un lado, la historia de éxitos y fracasos que haya tenido el alumno; por otro, la significación y la funcionalidad de los aprendizajes realizados. Esto es, aprendizajes que tengan sentido para los alumnos y que tengan un valor práctico y sirvan de base para nuevos aprendizajes.
- c) Los *intereses personales*. Son un factor condicionante de la motivación por aprender. En esta etapa se relacionan con el futuro académico y profesional.
- d) Los *estilos de aprendizaje*. Las personas desarrollan distintos estilos de aprendizaje mostrando **diferencias** respecto a:
  - Modalidad sensorial preferente.
  - Nivel de atención en la tarea.
  - Tipo de refuerzo más adecuado.
  - Preferencias de agrupamiento.
- e) Las *dificultades de ciertos alumnos*. Los alumnos pueden presentar necesidades educativas especiales de tipo puntual o temporal: extranjeros o por estar atravesando una situación problemática de cualquier tipo o tener dificultades de aprendizaje en algún módulo. Estos alumnos necesitarán una ayuda pedagógica especial que dé respuesta a sus necesidades educativas específicas.

En concreto cuento con tres alumnos con problemas de aprendizaje , uno de ellos además con exceso de impulsividad y mencionar que otro de los alumnos padece una discapacidad auditiva aunque tiene prótesis.

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

1. *Metodologías diversas.* No existe «el método» por excelencia. Los métodos no son mejores ni peores en términos absolutos, sino en función de que el tipo de ayuda que ofrecen responda a las necesidades que en cada momento demandan los alumnos. Por tanto, partiendo de los principios generales enumerados en el punto anterior, se programarán *diversidad de actividades* que se adapten a la singularidad, estilo y ritmo de aprendizaje del alumnado: actividades individuales, actividades de grupo monitorizadas por los alumnos más aventajados, actividades de recuperación, apoyo y refuerzo para alumnos con déficit, dificultades o retraso, actividades de ampliación para los de mayor nivel, etc.

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

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

## 11. LA EVALUACIÓN

### 1. Los criterios de evaluación del módulo.

Resultado de aprendizaje	Criterios de evaluación
1. Pone a punto los equipos e instalaciones, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Se han identificado y caracterizado las máquinas, baterías, útiles y herramientas propias de la producción de panadería y bollería.</li> <li>b) Se ha identificado el funcionamiento, la constitución y los dispositivos de seguridad de la maquinaria y equipos.</li> <li>c) Se han realizado las operaciones de limpieza empleando los productos necesarios.</li> <li>d) Se han ejecutado las operaciones de mantenimiento de primer nivel.</li> <li>e) Se ha identificado las secuencias de operaciones de arranque-parada de las máquinas y equipos.</li> <li>f) Se han adecuado los servicios auxiliares a los requerimientos del proceso.</li> <li>g) Se han regulado y/o programado los equipos de elaboración en función de los requerimientos del proceso.</li> <li>h) Se han descrito las principales anomalías de los equipos así como las medidas correctoras.</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>i) Se ha descrito el procedimiento de eliminación de residuos empleados en el mantenimiento y limpieza de los equipos e instalaciones.</li> </ul>
<p>2. Obtiene masas fermentables de productos de Panadería-Bollería. Justificando su composición.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Se ha reconocido la documentación asociada al proceso.</li> <li>b) Se han descrito y caracterizado fórmulas de masas de panadería y bollería.</li> <li>c) Se han relacionado los diferentes tipos de masas con los productos a obtener.</li> <li>d) Se ha calculado la cantidad necesaria de cada uno de los ingredientes de la masa.</li> <li>e) Se han pesado y dosificado los ingredientes.</li> <li>f) Se ha controlado el proceso de amasado para obtener la masa.</li> <li>g) Se han relacionado los parámetros del amasado con la calidad y características físicas de las masas.</li> <li>h) Se han aplicado medidas de higiene y seguridad alimentaria para asegurar la salubridad de los productos obtenidos.</li> <li>i) Se han contrastado las características de la masa con las especificaciones requeridas</li> <li>j) Se han aplicado las medidas correctoras adecuadas ante desviaciones.</li> </ul>
<p>3. Forma piezas relacionando las operaciones con el producto a obtener.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Se ha aplicado reposo a las masas en las condiciones de temperatura y humedad requeridas.</li> <li>b) Se ha dividido manual o mecánicamente las masas asegurando el tamaño de las piezas.</li> <li>c) Se han heñido o boleado las porciones de masas obtenidas y aplicado el reposo.</li> <li>d) Se ha dado forma a las piezas en función del producto a elaborar</li> <li>e) Se han detectado y recogido las posibles desviaciones en las piezas.</li> <li>f) Se han colocado las unidades según su tamaño y forma para su fermentación.</li> <li>g) Se han adoptado medidas de higiene, seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales durante la manipulación de la masa.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Se ha descrito el fundamento microbiológico del</li> </ul>

<p>4. Controla el proceso de fermentación, describiendo sus fundamentos y las técnicas asociadas.</p>	<p>proceso de fermentación.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>b) Se ha descrito las influencias de la temperatura y la humedad en el proceso de fermentación.</li> <li>c) Se han seleccionado las cámaras de fermentación y los parámetros de control (temperatura, humedad y tiempo).</li> <li>d) Se ha analizado la adaptación de la formulación de las masas en caso de aplicación de frío industrial.</li> <li>e) Se han contrastado las características de las piezas obtenidas con sus especificaciones.</li> <li>f) Se han aplicado medidas correctoras ante desviaciones, adaptando medidas para evitar nuevos sucesos.</li> <li>g) Se han adoptado medidas de higiene, seguridad alimentaria y prevención de riesgos laborales.</li> </ul>
<p>5. Cuece/fríe las piezas, seleccionando el tratamiento térmico. En función de las características del producto final.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Se han identificado los equipos de tratamiento térmico (hornos/freidoras).</li> <li>b) Se han analizado los parámetros de control del proceso de horneado, fritura y su influencia sobre el producto final.</li> <li>c) Se ha seleccionado el horno/freidora y los parámetros de control en función del tipo de producto.</li> <li>d) Se ha cargado o alimentado el horno/freidora, controlándose la cocción/fritura.</li> <li>e) Se han contrastado las características del producto cocido/frito con sus especificaciones.</li> <li>f) Se ha asegurado que el producto obtenido se enfría en el menor tiempo posible.</li> <li>g) Se han identificado y aplicado las medidas correctoras ante desviaciones.</li> <li>h) Se han aplicado las medidas específicas de higiene y seguridad mediante los tratamientos.</li> </ul>
<p>6. Elabora rellenos y cubiertas, caracterizando y aplicando las diferentes técnicas de elaboración.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Se han descrito los diversos tipos de cremas, rellenos y cubiertas.</li> <li>b) Se han enumerado los ingredientes necesarios para cada tipo de crema, baño o relleno.</li> <li>c) Se ha explicado el proceso de elaboración de cremas, rellenos y cubiertas.</li> <li>d) Se han seleccionado y pesado los ingredientes en función del producto a obtener.</li> <li>e) Se ha aplicado la secuencia de operaciones de elaboración.</li> <li>f) Se ha identificado el punto óptimo de montado o consistencia de cada una de las elaboraciones.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>g) Se ha contratado las características de la crema, relleno y cubierta con sus especificaciones.</li> <li>h) Se han aplicado los tratamientos de conservación a las cremas, rellenos y cubiertas</li> <li>i) Se han aplicado las normas de seguridad e higiene alimentaria.</li> </ul>
<p>7. Compose productos finales justificando su presentación.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Se han descrito los procedimientos, técnicas y equipos para la composición de productos.</li> <li>b) Se han preparado las cremas, rellenos y cubiertas.</li> <li>c) Se ha aplicado la crema, relleno y cubierta en la proporción adecuada.</li> <li>d) Se ha asegurado que la composición final de producto cumple con las especificaciones.</li> <li>e) Se ha fijado las condiciones de conservación del producto garantizando la seguridad alimentaria.</li> <li>f) Se han identificado y aplicado las medidas correctoras ante desviaciones.</li> <li>g) Se han aplicado medidas de seguridad e higiene en la manipulación de los productos.</li> </ul>

## 11.2 Técnicas e Instrumentos de evaluación.

Como profesores hemos de reflexionar sobre los procedimientos, instrumentos y situaciones de evaluación que se estimen más adecuados a las distintas capacidades y tipos de contenido que se deben evaluar en el proceso de aprendizaje.

El contacto continuado con el mismo grupo de alumnos hace que la «**observación directa**» de éstos dentro y fuera del aula y la «**observación indirecta**» llevada a cabo a través del análisis de los trabajos individuales y de grupo, sea la técnica más idónea para garantizar una mayor objetividad en la evaluación.

La observación la complementaré con «**cuestionarios**» para estudiar el grado de asimilación y relación que los alumnos han establecido entre determinados aprendizajes. Serán variados, quedando implícitos, no sólo conceptos, sino también procedimientos y actitudes (interés, esfuerzo, orden, limpieza, .... ).

Simultáneamente a la recogida de datos, se comentará lo observado en ella con los propios alumnos mediante la técnica de «**la entrevista**», para que cumpla su función formativa.

Los instrumentos me van a permitir:

1. Valorar las diferentes capacidades profesionales propuestas en los objetivos.

2. Valorar los conocimientos conceptuales de los alumnos no sólo desde el punto de vista cuantitativo (qué y cuántas cosas conocen), sino también desde el punto de vista cualitativo (cómo están organizados esos conocimientos, qué relaciones existen entre ellos...).
3. Valorar el conocimiento procedimental, incluyendo tanto los procedimientos (habilidades, destrezas, automatismos,...) que domina el alumno, así como el grado en (que) como lo hace y la variedad de los contenidos sobre los que realmente los aplica, etc.
4. Valorar las actitudes y hábitos incluidos en la programación de cada unidad.
5. Valorar el propio diseño y desarrollo de la programación y cada unidad.

Entre otros utilizaré los siguientes instrumentos:

- Fichas de seguimiento.
- Listas de control de objetivos.
- Diarios de clase.
- Pruebas teóricas y prácticas.

### 11.3 Cuándo evaluaré.

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

La evaluación que seguiré, teniendo en cuenta lo recogido en el Orden de 29 de septiembre de 2010, se llevará a cabo en tres o cuatro momentos diferenciados:

- a. **Evaluación inicial.** llevada a cabo durante el primer mes de comienzo de curso y que tendrá como objetivo fundamental indagar sobre las características y el nivel de competencias que presenta el alumno en relación con los resultados de aprendizaje y contenidos de las enseñanzas que va a cursar.

*En los resultados obtenidos en la evaluación inicial, realizada a través de un cuestionario, pudimos llegar a la conclusión que, a nivel general, el grupo posee un nivel de conocimientos teóricos muy bajo, muchas faltas de ortografía y falta de expresión.*

*A nivel práctico manifiestan una buena disposición para trabajar y tienen ganas de aprender, aunque muestran poca autonomía y necesitan adquirir un ritmo de trabajo compatible con la vida laboral.*

*Por lo que, en la programación reforzaré la adquisición de nuevos aprendizajes, y por otro lado, plantearé tareas que favorezcan su autonomía (búsqueda y elaboración de recetas con las diferentes técnicas trabajadas en clase) y su dinámica de trabajo (trabajos en grupo, creatividad...).*

**b) Evaluación procesual.** Haré un seguimiento del desarrollo de los aprendizajes de los alumnos a través de la recogida de datos continua y sistemática. Esta evaluación posee un carácter formativo, dado que hace posible la toma de decisiones para la mejora permanente.

Esta evaluación permitirá llevar a cabo una enseñanza personalizada, permite detectar los progresos, dificultades, bloqueos, etc. en el proceso de aprendizaje y su reconducción en el momento oportuno.

**c) Evaluación final o sumativa.** La efectuaré al final de cada proceso de enseñanza-aprendizaje. Así quedará reflejada la situación final del proceso, si bien posee también carácter formativo pues permite orientar la introducción de modificaciones necesarias en la planificación de nuevas secuencias de enseñanza/aprendizaje. Se llevará a cabo al final del proceso de enseñanza/aprendizaje, realizando un trabajo de análisis y síntesis del grado de consecución de cada alumno respecto a los objetivos propuestos en el proceso educativo, de las actividades realizadas por los alumnos y de los datos registrados a través de la evaluación procesual. Compararemos los resultados detectados en la evaluación inicial y extraeremos consecuencias de un gran valor para nuestro trabajo de planificación y desarrollo de programaciones didácticas en el futuro.

#### 11.4 Criterios de calificación.

	<b>Apartados a valorar</b>	<b>Puntuación</b>
<b>Pruebas evaluables (30%)</b>	- Examen práctico.	<b>1</b>
	- Exámenes teóricos	<b>2</b>
<b>“Procedimientos” Trabajo diario en el taller (50%)</b>	a) Conoce los procedimientos b) Relaciona y retiene procedimientos. c) Es capaz de ejecutarlos d) Destreza e) Es capaz de trabajar sólo f) Es capaz de trabajar en equipo g) Se implica en las tareas. h) Puede simultanear tareas i) Colabora y ayuda a compañeros	<b>5</b>
<b>“Actitudes y valores” (10 %)</b>	a) Puntualidad. b) Trae el material exigido. c) Presta atención. d) Uniformidad. e) Respeto material común. f) Orden y limpieza. g) Higiene personal. h) Respeto al profesor i) Respeto a compañeros j) Constancia e interés	<b>1</b>
<b>Observación sistemática (5%)</b>	a) Cuaderno de teoría b) Recetario. c) Hojas de coste. d) Presentación de trabajos	<b>0.5</b>
<b>Trabajos sobre libros de lectura (5%).</b>	a) Cuestionario b) Resumen. c) Resumen crítico. d) Exposición Oral	<b>0.5</b>

*Para realizar la media de los apartados y superar la evaluación tienen que tener un mínimo del 50% de puntuación en cada apartado.*

**Dentro de la propuesta para paliar y corregir los fallos en ortografía y expresión escrita en los ciclos formativos, se acordó:**

Faltas de ortografía, de expresión y mala presentación	0,1
Faltas de acentuación	0,075

La puntuación total que el alumno pierde se restará de la misma, con un máximo de hasta 1 punto.

Para poder ser evaluado/calificado, las faltas de asistencia no deberán superar el 15 % de las horas totales del éste, incluyendo las horas del Aula polivalente y las del Aula taller.

**El alumnado que copie durante la realización de algún examen, será sancionado con la evaluación negativa de ese módulo durante dicho trimestre.**

### **11.5 Criterios de promoción**

Los alumnos que al concluir el primer curso tengan pendiente de recuperación este módulo no podrá promocionar, ya que la duración del mismo supera el 25 % de la duración total del conjunto de los módulos profesionales.

### **11.6 La evaluación de la programación.**

Además el departamento didáctico, en función de lo establecido en el proyecto curricular del Centro, deberá establecer los mecanismos y los instrumentos necesarios para evaluar la práctica docente y la propia programación, con la intención de incorporar las mejoras oportunas que garanticen procesos educativos de calidad y resultados académicos óptimos. Ello se hará mediante procesos de reflexión en equipo en el seno del departamento y mediante cuestionarios al alumnado.

## **1. ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES**

Los objetivos concretos de estas actividades son ofrecer a los alumnos una visión real de todas las capacidades adquiridas en el aula, fijar los conceptos teóricos que han estudiado y hacerse una idea clara de cuáles pueden ser sus preferencias a la hora de elegir un determinado itinerario profesional. La relación de actividades complementarias y extraescolares propuestas para este curso son:

- Visita al Complejo Medioambiental “Matagrande” (Herrera). Sevilla.
- Visita al matadero de Aves “Procari” (Marchena). Sevilla.
- Visita a COVAP (Pozoblanco) y “Bodegas Campos” (Córdoba).
- Visita al Congreso o alta Cocina “Andalucía Sabor” (Sevilla)

- Visita a “Sor Ángela de la Cruz” S.A.T. Aceitunas de mesa. Estepa.
- Visita a “Ybarra” y “Cruzcampo” (Sevilla).
- Visita a “Ubago” (Málaga).
- Visita a “Puleva” (Granada).
- Visita al centro logístico de “Bimbo” (Antequera)
- Visita al centro logístico de “Mercadona” (La Roda de Andalucía).
- Visita a la Bodega “Huerta de Abadía” (Arcos de la Frontera).
- Visita a un molino tradicional de Aceite “ El Callejón” (Cádiz).
- Visita al un Molino Harinero (Prado Rey) Cádiz.
- Visita a una Escuela de Hostelería (Arcos de la Frontera).
- Visita a la cooperativa “Oleoestepa” en Estepa.
- Visita a fábricas de manteados en Estepa (“La estepeña”, “La vicaría”, “La muralla”, etc.)
- Visita a la “Harinera Santa Clara” y a la cooperativa de aceitunas de mesa (Gilena).
- Visita a una Fábrica de Queso (Zuheros).
- Visita a Empresas de Levaduras en Córdoba.
- Visita a bodegas (Bollullos del Condado)

### **13. BIBLIOGRAFIA DE AULA Y DEPARTAMENTO**

#### **13.1 Bibliografía de aula.**

1. PERÉZ,NURIA Y GUSTAVO MAYOR. Procesos de Pastelería y Panadería. Edit, Paraninfo
2. HUMANES, JUAN PABLO. ( 1988 ). Pastelería y panadería. Edit. Mc-Graw Hill.
3. TEJERO APARICIO, FRANCISCO(1988). Manual de FP en panadería. CEOPAN
4. STANLEY,P Y LINDA S. Fabricación de pan. Editorial Acribia.
5. www.mundorecetas.com

#### **13.2 Bibliografía de departamento.**

##### **A) Específica de Panadería, repostería y confitería:**

1. DE LA TRABA, LUIS. (1991). Pastelería y cocina. Guía práctica. Ediciones Norma
2. NURIA PÉREZ OREJA, JUAN NOSÉ CIVERA BENDICHO. Productos de pastelería y repostería. Editorial Síntesis
3. CALVO REBOLLAR, MIGUEL (1991). Aditivos alimentarios. Mira.
4. GRANDE COVIÁN, FRANCISCO (1984). Alimentación y nutrición, Salvat. Instituto nacional de consumo.
5. JUNTA DE ANDALUCIA, CONSERJERÍA DE SALUD. (1995). Cocina andaluza. Dieta mediterránea. Conserjería de Salud.
6. MADRID, A; GOMEZ PASTRANA (1994). Refrigeración, congelación y envasado de los alimentos, Amu, Ediciones /Mundi PRENSA.
7. BOSCH, Mª a. (1988). Gran Larousse de la cocina. Planeta- Agostini.
8. JACOB, MICHEL (1990). Manipulación correcta de los alimentos. Organización Mundial de la Salud.

9. MARTINEZ LLOPIS, MANUEL (1981): Historia de la gastronomía española, Editorial nacional.
10. LÓPEZ LARRAMENDI, J.L. (1986): Manual práctico de alimentación sana, Edad
11. LÓPEZ MONDEU, C. (1985); Los alimentos, Ministerio de Sanidad y consumo.
12. Ingredientes / Loukie werle, Jill Cox. Editorial Konemann.
13. El Practico / Ramón Rábazo, Fernando Aneiros. Editorial Rueda.
14. www.directoalpaladar.com.

**B) Del ámbito psicopedagógico.**

1. AUSUBEL, D.P.: "Psicología educativa: un punto de vista cognitivo." TRILLAS, México, 1976.
2. BRUNER, J.S.: "Desarrollo cognitivo y educación" MORATA, Madrid, 1988.
3. COLL, C.: "Aprendizaje escolar y construcción del conocimiento" Paidós, Barcelona, 1988.
4. GIMENO, J.: *El currículum, una reflexión sobre la práctica*, Ed. Morata, Madrid. 1988.
5. GIMENO, J. "Teoría de la enseñanza y desarrollo del currículum" ANAYA, Madrid 1981
6. STENHOUSE, L.: "Investigación y desarrollo del currículum", Morata, Madrid, 1984.
7. TABA, H. "Elaboración del currículum". TROQUEL, Buenos Aires, 1983.
8. VIGOTSKY, E.S. "El desarrollo de los procesos cognitivos superiores", Critica, Barcelona, 1984.
9. ZABALZA, M.A.: "Diseño y desarrollo curricular", NARCEA, Madrid, 1987.