



PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

CURSO ACADÉMICO: 2016/2017

MÓDULO: POSTRES EN RESTAURACIÓN

DEPARTAMENTO: HOSTELERIA Y TURISMO

PROFESOR/A: JOSÉ ANTONIO SAN JOSÉ SANZ

CICLO MEDIO: COCINA Y GASTRONOMÍA

CURSO: SEGUNDO

ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN

2. OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO A LOS QUE CONTRIBUYE A ALCANZAR EL MÓDULO

3. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES DEL CICLO A LAS QUE CONTRIBUYE A ALCANZAR EL MÓDULO

4. RESULTADOS DE APRENDIZAJE: OBJETIVOS ESPECÍFICOS DEL MÓDULO.

5. CONTENIDOS DEL MÓDULO

6. DISTRIBUCIÓN TEMPORAL DE LOS CONTENIDOS

6.1. TEMPORALIDAD DE LOS CONTENIDOS POR TRIMESTRES

6.2. UNIDADES DIDÁCTICAS

7. CONTENIDOS TRANSVERSALES

8. METODOLOGÍA

9. EVALUACIÓN

10. PLAN DE RECUPERACIÓN DE APRENDIZAJES NO ADQUIRIDOS

11. MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

12. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

13. LA ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD: ALUMNADO CON NECESIDAD ESPECÍFICA DE APOYO EDUCATIVO

1. INTRODUCCIÓN

2. OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO A LOS QUE CONTRIBUYE A ALCANZAR EL MÓDULO.

Los objetivos generales de este módulo son los siguientes:

- Interpretar y describir fichas técnicas de fabricación, relacionándolas con las características del producto final para su diseño o modificación.
- Reconocer y manipular los elementos de control de los equipos, relacionándolos con las variables del proceso para regularlos y programarlos.
- Describir y aplicar las operaciones de transformación, relacionándolas con las características de los productos de panadería, pastelería y confitería, para su elaboración.
- Seleccionar y aplicar las elaboraciones complementarias y de decoración, justificando el diseño del producto final para componer y presentar los productos acabados.
- Organizar y clasificar los productos acabados, analizando sus requerimientos de conservación y las necesidades de espacios para su almacenaje.
- Identificar y medir parámetros de calidad de los productos, describiendo sus condiciones higiénico-sanitarias, para verificar su calidad.
- Identificar y caracterizar las necesidades de limpieza y desinfección de los equipos e instalaciones, seleccionando los productos y aplicando las técnicas adecuadas para garantizar su higiene.
- Identificar las necesidades de mantenimiento de equipos, maquinas e instalaciones, justificando sus exigencias para prepararlos y mantenerlos.
- Analizar la documentación asociadas a los procesos, relacionándola con la actividad productiva y comercial para su cumplimentación.
- Analizar y aplicar la normativa de seguridad alimentaria, interpretándola y describiendo los factores y situaciones de riesgo para garantizar la salubridad de los productos elaborados.

- Identificar los problemas ambientales asociados a su actividad, reconociendo y aplicando los procedimientos y operaciones de recogida selectiva de residuos para garantizar la protección ambiental.
- Identificar los riesgos asociados a su actividad profesional, relacionándolos con las medidas de protección, para cumplir las normas establecidas, en los planes de prevención de riesgos laborales.
- Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para participar activamente en los grupos de trabajo y conseguir los objetivos de la producción.
- Identificar y valorar las oportunidades de aprendizaje y su relación con el mundo laboral, analizando las ofertas y demandas del mercado para mantener el espíritu de actualización e innovación.

3. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES DEL CICLO A LAS QUE CONTRIBUYE A ALCANZAR EL MÓDULO.

- Preparar al alumno para que pueda ir aplicando los conocimientos recibidos en una empresa, donde comience a desarrollar trabajos específicos.
- Desarrollar capacidades de observación, y grado de superación que en el ejercicio de su profesión le son necesarias.
- Fomentar en el alumno la necesidad de obtener informaciones relativas al sector, capacitándolo para interpretarla y transmitir las conclusiones resultantes.
- Evaluar la información que se genera en términos de gustos, deduciendo los cambios necesarios en el proceso de producción y finalización culinaria para realizar las adaptaciones oportunas.
- Respetar el trabajo de los demás, participando activamente en las tareas colectivas y cooperando en la superación de las dificultades que se presenten, con una actitud tolerante hacia las ideas de los compañeros y compañeras.
- Actitudes reflexivas y críticas ante cualquier situación en el trabajo.
- Una actitud positiva y de ayuda con los compañeros menos capacitados para realizar las tareas propias del aprendizaje.
- Un conocimiento de los procesos, relacionados con la actividad hotelera.
- Animo de trabajo en equipo.

4. RESULTADOS DE APRENDIZAJE: OBJETIVOS ESPECÍFICOS DEL MÓDULO.

- Superar pruebas de nivel, con el fin de medir el grado en que un alumno/a posee un conocimiento o capacidad.
- Superar pruebas de desarrollo, con el objetivo de valorar la amplitud en que se posee un conocimiento o capacidad.
- Superar pruebas de velocidad de aptitud, con las que se trata de valorar el nivel de conocimiento o capacidad cuando se introduce una limitación de tiempo en la ejecución.
- Realizar con soltura trabajos específicos de los cuales serán informados; tanto de la prueba como de su se valoración.
- Conocer, dominar y realizar todo tipo de elaboraciones de productos relacionados con la pastelería y la panadería.
- Realizar con pulcritud y eficacia todos los métodos de limpieza y desinfección de útiles y equipos.
- Aplicar las normas de seguridad e higiene en el trabajo
- Dominar las técnicas de trabajo
- Trabajar con orden y organización.
- Aprovechar el tiempo y el género en el trabajo.
- Superar pruebas prácticas, con el fin de medir el grado de conocimiento de un/a alumno/a y determinar posibles medidas de corrección.
- Asistir a las prácticas diarias.
- Respetar las normas de convivencia con compañeros/as y profesorado.
- Cuidar de los espacios (talleres, vestuarios, aulas ...), equipos y herramientas.
- Cumplir las normas de uniformidad y aseo diario.
- Cumplir las normas higiénico – sanitarias y de evaluación de riesgos.
- Trabajar con responsabilidad en el taller y en la realización de las tareas.
- Desarrollar una actitud crítica hacia su aprendizaje.
- Superar las dificultades propias de la tarea diaria.
- Participar activamente en los trabajos en grupo.
- **Asistir con el material de uso habitual (cuchillos, libreta, libro ...)**



5. CONTENIDOS DEL MÓDULO.

De acuerdo con el decreto por el que se establecen las enseñanzas mínimas correspondientes al título de Formación Profesional de Técnico en Cocina en la Comunidad Autónoma de Andalucía, a lo largo del curso se trabajarán los siguientes contenidos en forma de **Unidades Didácticas**:

UD 1 - INSTALACIONES, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS

UD 2 - MATERIAS PRIMAS Y PREELABORADOS DE PASTELERÍA

UD 3 - TÉCNICAS DE PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN.

UD 4 - POSTRES A BASE DE FRUTAS.

UD 5 - EL PAN.

UD 6 - PASTAS SECAS Y ARENISCAS.

UD 7 - MASAS ESCALDADAS.

UD 8 - CREMAS, RELLENOS Y ALMIBARES.

UD 9 - MASAS EMULSIONADAS O ESPONJADAS.

UD 10 - HOJALDRES.

UD 11 - MASAS FERMENTADAS O LEUDADAS.

UD 12 - ELABORACIONES SECUNDARIAS.

UD 13 - PETIT FOUR Y MINARDICES

UD 14 - PASTELERÍA TRADICIONAL ANDALUZA

UD 15 - EL POSTRE EN EL RESTAURANTE.

UD 16 - HELADERÍA BÁSICA.

A continuación se desarrolla de forma sintética el **contenido de las unidades didácticas**:

UD 1 - INSTALACIONES, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS

Contenidos Conceptuales.

- Ubicación del local.
- Zona de recepción.
- Equipos y herramientas para obradores de pastelería e industrias de pastelería.

- Equipos, maquinarias y herramientas: clasificación y descripción.
- Funciones y aplicaciones, procedimientos de operación y control.

Identificar e interpretar las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento referentes a utillaje, herramientas y equipos de trabajo.

Contenidos Procedimentales

- Reconocimiento de equipos, maquinaria y herramientas.
- Utilización, funcionamiento y conservación.
- Ubicación y distribución.
- Aplicación de los métodos de limpieza y orden en los equipos, maquinarias y útiles.

Contenidos Actitudinales.

- Limpieza y mantenimiento de la maquinaria básica.
- Actitud positiva hacia la correcta utilización, conservación y mantenimiento de equipos, maquinaria y herramientas.
- Respeto hacia las normas de funcionamiento y seguridad en el uso de equipos, maquinarias y herramientas.
- Aplicación de la normativa deontológica e higiénico-sanitaria.
- Cumplimiento de las reglamentaciones.

UD 2 - MATERIAS PRIMAS Y PREELABORADOS DE PASTELERÍA

Contenidos Conceptuales.

- Materias primas y preelaborados: Descripción, características, presentación comercial, conservación, manipulación y regeneración.
- Las calidades de las materias primas.
- Reconocer y valorar las diferentes propiedades de las materias primas.

Contenidos Procedimentales

- Clasificación de las materias primas y preelaborados en pastelería.
- Clasificación de las materias primas según sus aplicaciones.
- Selección de materias primas (frutas, flores comestibles, especias) para decoración u otras aplicaciones.
- Justificación de diferentes mezclas de materias primas según el género y la aplicación culinaria.
- Aplicación de la normativa deontológica e higiénico-sanitaria.

Contenidos Actitudinales.

- Valoración de la importancia del factor de calidad en las materias primas y preelaborados de pastelería.
- Actitud positiva hacia los métodos de conservación y la normativa deontológica e higiénico-sanitaria.
- Respeto hacia las normas y procesos de ejecución y regeneración de preelaborados.

UD 3 -TÉCNICAS DE PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN

Contenidos Conceptuales.

- Teoría del color.
- Técnica de presentación de platos.
- Materias primas de decoración.
- El material y equipos de decoración.
- Técnica de tallado, decorado e historiado de frutas.
- Técnica de elaboración de pasta y/o específicas de decoración.
- Técnicas de elaboración de las coberturas.
- Aplicación de las normas deontológicas e higiénico-sanitarias.

Contenidos Procedimentales

- Realización de operaciones previas a la decoración y/o presentación.
- Aplicación de las técnicas de acabado, decoración, presentación y conservación.
- Aplicación de nuevas técnicas de acabado y decoración.
- Aplicación de técnicas para montar escaparate.
- Aplicación de la normativa deontológica e higiénico-sanitaria.

Contenidos Actitudinales.

- Limpieza y mantenimiento de la maquinaria básica.
- Pulcritud, limpieza y orden durante los procesos de ejecución.
- Cumplimiento de las reglamentaciones.

UD 4 - POSTRES A BASE DE FRUTAS.

Contenidos Conceptuales.

- Clasificación de los postres a base de frutas.
- Características de los postres a base de frutas.
- Valor nutritivo de las frutas.
- Técnicas de elaboración de los postres a base de frutas.
- Aplicación de las normas deontológicas e higiénico-sanitarias.

Contenidos Procedimentales

- Realización de operaciones previas a la preparación de postres de frutas.
- Aplicación de la técnica de elaboración de los postres a base de frutas.
- Aplicación de la normativa deontológica e higiénico-sanitaria.
- Valoración del trabajo en equipo

Contenidos Actitudinales.

- Valoración de la importancia del factor de calidad en la aplicación de las materias prima en la elaboración de los postres a base de frutas.
- Actitud positiva hacia la correcta aplicación de las técnicas de elaboración de postres.
- Cumplimiento de la normativa deontológica e higiénico-sanitaria

UD 5 - EL PAN.

Contenidos Conceptuales.

- Definición de pan.

- Materias primas que intervienen en la elaboración de pan.
- Concepto la masa madre.
- Otros conceptos de masa.
- Técnicas de elaboración.
- Defectos en la elaboración del pan.
- Nuevas tecnologías en la fabricación del pan.
- Panes especiales.
- Comercialización y conservación.

Contenidos Procedimentales

- Elaboración de las fórmulas básicas.
- Identificación de los posibles defectos del pan.
- Reconocimiento visual y táctil de las características de las masas de pan, así como de su materia prima.
- Tratamiento de las materias primas durante los procesos de ejecución.
- Identificación de las diferentes técnicas de cocción.

Contenidos Actitudinales.

- Limpieza y mantenimiento de la maquinaria básica.
- Pulcritud, limpieza y orden durante los procesos de ejecución.
- Cumplimiento de las reglamentaciones.

UD 6 - PASTAS SECAS Y ARENISCAS.

Contenidos Conceptuales.

- Características de las pastas secas y clasificación.
- Características de las pastas areniscas y clasificación.
- Técnicas de elaboración básica de pastas secas y areniscas.
- Técnicas de cocción de las pastas secas pastas secas y areniscas.
- Técnicas de uso de la manga pastelera y rodillo.
- Identificación de los posibles errores más usuales y aprender a subsanarlos.
- Comercialización y conservación.

Contenidos Procedimentales

- Realización de operaciones previas a la preparación de cada tipo de pastas secas. Elaboración de las fórmulas básicas.
- Identificación por su aspecto textura y sabor.
- Aplicar correctamente en cada caso los métodos de elaboración, manipulación y conservación de cada tipo. y resultados.
- Identificación de los posibles errores más usuales y aprender a subsanarlos.
- Aplicación de la normativa deontológica e higiénico-sanitaria.

Contenidos Actitudinales.

- Valoración de la importancia del factor de calidad en las materias primas y productos terminados.
- Valoración del trabajo en equipo
- Cumplimiento de las normas de higiene, prevención y seguridad en el uso de las materias primas y equipos.
- Cumplimiento de las normas deontológicas.
- Limpieza y mantenimiento de la maquinaria básica.
- Pulcritud, limpieza y orden durante los procesos de ejecución.

UD 7 - PASTAS ESCALDADAS.

Contenidos Conceptuales.

- Ingredientes básicos de las pastas escaldadas.
- Descripción y características de pastas escaldadas.
- Técnicas de elaboración masas escaldadas.
- Técnicas de conservación.
- Técnica básica de uso de la manga pastelera.
- Medidas correctoras en el proceso de elaboración

Contenidos Procedimentales

- Realización de operaciones previas a la preparación de las masas escaldadas.
- Aplicación correcta en cada caso los métodos de elaboración, manipulación y conservación de cada tipo. y resultados.



- Identificación de los posibles errores más usuales y aprender a subsanarlos.
- Aplicación de la normativa deontológica e higiénico-sanitaria.
- Técnica básica de uso del rodillo.

Contenidos Actitudinales.

- Valoración de la importancia del factor de calidad en las materias primas y productos terminados.
- Valoración del trabajo en equipo
- Cumplimiento de las normas deontológicas.
- Limpieza y mantenimiento de la maquinaria básica.
- Limpieza y orden durante los procesos de ejecución.

UD 8 - CREMAS, RELLENOS Y ALMÍBARES.

Contenidos Conceptuales.

- Definición, características y clasificación de cremas, rellenos y almíbares.
- Técnicas de elaboración de cremas, rellenos y almíbares.
- Técnica básica, uso de la manga pastelera.
- Comercialización y conservación.

Contenidos Procedimentales

- Elaboración de las fórmulas básicas.
- Identificación de las cremas por su sabor y textura (sensación táctil en boca) y técnica empleada.
- Aplicar correctamente en cada caso los métodos de elaboración, manipulación y conservación de cada tipo. y resultados.
- Aplicación de la normativa deontológica e higiénico-sanitaria

Contenidos Actitudinales.

- Limpieza y mantenimiento de la maquinaria básica.
- Pulcritud, limpieza y orden durante los procesos de ejecución.



- Cumplimiento de las reglamentaciones.

UD 9 - PASTAS EMULSIONADAS O ESPONJADAS.

Contenidos Conceptuales.

- Ingredientes básicos y opcionales de las pastas emulsionadas.
- Características y elaboración de los diferentes tipos de pastas emulsionadas.
- Clasificación de las pastas emulsionadas basándose en sus aplicaciones.
- Técnicas de cocción de las pastas emulsionadas.
- Comercialización y conservación.
- Medidas correctoras en el proceso de elaboración.
- Terminología culinaria aplicada a la Repostería.

Contenidos Procedimentales

- Realización de operaciones previas a la preparación de las masas esponjadas.
- Elaboración de las fórmulas básicas.
- Aplicar correctamente en cada caso los métodos de elaboración, manipulación y conservación de cada tipo. y resultados.
- Identificación de los posibles errores más usuales y aprender a subsanarlos.
- Aplicación de la normativa deontológica e higiénico-sanitaria.

Contenidos Actitudinales.

- Valoración de la importancia del factor de calidad en las materias primas y productos terminados.
- Valoración del trabajo en equipo
- Cumplimiento de las normas deontológicas.
- Limpieza y mantenimiento de la maquinaria básica.
- Limpieza y orden durante los procesos de ejecución.

UD 10 - HOJALDRES.

Contenidos Conceptuales.

- Ingredientes básicos y opcionales del hojaldre.

- Características y elaboración de los diferentes tipos de hojaldres.
- Clasificación del hojaldre basándose en sus aplicaciones.
- Técnicas de cocción del hojaldre.
- Comercialización y conservación.
- Medidas correctoras en el proceso de elaboración.
- Terminología culinaria aplicada a la Repostería.

Contenidos Procedimentales

- Realización de operaciones previas a la preparación del hojaldre.
- Elaboración de las formulas básicas y diferentes tipos de hojaldre.
- Aplicación de la técnica de cocción.
- Aplicar correctamente en cada caso los métodos de elaboración, manipulación y conservación de cada tipo. y resultados.
- Identificación de los posibles errores más usuales y aprender a subsanarlos.
- Aplicación de la normativa deontológica e higiénico-sanitaria.

Contenidos Actitudinales.

- Valoración de la importancia del factor de calidad en las materias primas y productos terminados.
- Valoración del trabajo en equipo
- Cumplimiento de las normas deontológicas.
- Limpieza y mantenimiento de la maquinaria básica.
- Limpieza y orden durante los procesos de ejecución.

UD 11 - MASAS FERMENTADAS O LEUDADAS

Contenidos Conceptuales.

- Ingredientes básicos y opcionales de las pastas leudadas.
- Características y elaboración de los diferentes tipos de pastas leudadas.

- Clasificación de las pastas leudadas basándose en sus aplicaciones.
- Técnicas de cocción de las pastas leudadas.
- Comercialización y conservación.
- Medidas correctoras en el proceso de elaboración.
- Terminología culinaria aplicada a la Repostería.

Contenidos Procedimentales

- Realización de operaciones previas a la preparación del hojaldre.
- Aplicación correcta en cada caso los métodos de elaboración, manipulación y conservación de cada tipo. y resultados.
- Reconocimiento visual y táctil de las características de las masas fermentadas.
- Identificación de los posibles errores más usuales y aprender a subsanarlos.
- Aplicación de la normativa deontológica e higiénico-sanitaria.
- Aplicación de técnicas básicas de uso de herramientas auxiliares.

Contenidos Actitudinales.

- Valoración de la importancia del factor de calidad en las materias primas y productos terminados.
- Valoración del trabajo en equipo
- Cumplimiento de las normas deontológicas.
- Limpieza y mantenimiento de la maquinaria básica.
- Limpieza y orden durante los procesos de ejecución.

UD 12 - ELABORACIONES SECUNDARIAS.

Contenidos Conceptuales.

- Huevo hilado: ingredientes, elaboración y observaciones.
- Praliné: ingredientes, elaboración y observaciones.
- Azúcar fondant: ingredientes, elaboración y aplicaciones.
- Los crocantes: aplicaciones, conservación y observaciones.
- El merengue: ingredientes, elaboración y observaciones.

- Tipos de merengues: Suizo, italiano, cocido.
- Chips: métodos de elaboración.
- Crujientes: ingredientes, elaboración y observaciones.
 - Masas comerciales.
 - Caramelos.
 - Crocantes.
 - Crujientes líquidos.
- Comercialización y conservación.

Contenidos Procedimentales

- Elaboración de las fórmulas básicas.
- Identificación por su sabor y técnica empleada.
- Aprender a aplicar las técnicas necesarias para su realización.
- Dominar las técnicas de aplicación de estas elaboraciones

Contenidos Actitudinales.

- Limpieza y mantenimiento de la maquinaria básica.
- Pulcritud, limpieza y orden durante los procesos de ejecución.
- Cumplimiento de las reglamentaciones.

UD 13 - PASTELERÍA SALADA

Contenidos Conceptuales.

- Canapés: técnicas de elaboración, ingredientes y variantes.
- Masas básicas para la elaboración de pastelería salada.
- Quiches: materias primas, técnicas de elaboración y variantes.
- Cocas: materias primas, técnicas de elaboración y variantes.
- Empanadas: materias primas, técnicas de elaboración y variantes.
- Técnica básica, uso del rodillo.
- Comercialización y conservación

Contenidos Procedimentales

- Elaboración de las fórmulas básicas.

- Identificación por su sabor y técnica empleada.
- Aprender a aplicar las técnicas necesarias para su realización.
- Dominar las técnicas de aplicación de estas elaboraciones.

Contenidos Actitudinales.

- Limpieza y mantenimiento de la maquinaria básica.
- Pulcritud, limpieza y orden durante los procesos de ejecución.
- Cumplimiento de las reglamentaciones.

UD 14 - PASTELERÍA TRADICIONAL ANDALUZA.

Contenidos Conceptuales.

- Materias primas, técnicas de elaboración y técnicas de cocción.
- Piononos
- Pestiños.
- Rosquillas.
- Tortas de aceite.
- Soplillos.
- Tocino de cielo.
- Polvorones.
- Pastel cordobés.
- Bienmesabe.
- Conservación.

Contenidos Procedimentales

- Realización de operaciones previas a la preparación de los postres seleccionados.
- Aplicación correcta en cada caso los métodos de elaboración, manipulación y conservación de cada tipo y resultados.
- Identificación de los posibles errores más usuales y aprender a subsanarlos.
- Técnica básica de uso del rodillo.



- Reconocimiento visual y táctil de las características de las masas de repostería, así como de su materia prima.
- Aplicación de la normativa deontológica e higiénico-sanitaria.

Contenidos Actitudinales.

- Limpieza y mantenimiento de la maquinaria básica.
- Pulcritud, limpieza y orden durante los procesos de ejecución.
- Cumplimiento de las reglamentaciones.

UD 15 - EL POSTRE EN EL RESTAURANTE.

Contenidos Conceptuales.

- Nuevas Combinaciones de sabores.
- Salsas, coulis y reducciones.
- Contrastes calientes y fríos.
- Creatividad/estética.
- Texturas de Gelatina.
- Clasificación de Sopas.
- Concepto Pacojet y sifón

Contenidos Procedimentales

- Realización de operaciones previas a la preparación de los postres seleccionados.
- Aplicación correcta de los métodos de elaboración, manipulación y conservación.
- Uso del sifón.
- Aplicación de la normativa deontológica e higiénico-sanitaria.

Contenidos Actitudinales.

- Limpieza y mantenimiento de la maquinaria básica.
- Pulcritud, limpieza y orden durante los procesos de ejecución.
- Cumplimiento de la reglamentación.

UD 16 - HELADERÍA BÁSICA.

Contenidos Conceptuales.



- Clasificación de los helados básicos.
- Características de los helados básicos.
- Reglamentación técnico-sanitaria.
- Técnicas de elaboración de los helados básicos.
- Aplicación de las normas deontológicas e higiénico-sanitarias

Contenidos Procedimentales

- Realización de operaciones previas a la preparación de helados básicos.
- Aplicación de la técnica de elaboración de helados básicos.
- Aplicación de la normativa deontológica e higiénico-sanitaria.

Contenidos Actitudinales.

- Valoración de la importancia del factor de calidad en la aplicación de las materias prima en la elaboración de helados básicos.
- Actitud positiva hacia la correcta aplicación de las técnicas de elaboración de helados básicos.
- Cumplimiento de la normativa deontológica e higiénico-sanitaria

6. DISTRIBUCIÓN TEMPORAL DE LOS CONTENIDOS.

Las clases del módulo al que nos referimos se llevarán a cabo durante **147 horas**, repartidas en **21 semanas** con **7 horas semanales**, que se impartirán en dos sesiones de tres horas y una de una hora.

El curso se ha dividido en **16 unidades didácticas**. Por no ser lineal la enseñanza que se imparte en este módulo y debido a la aplicación de distintas técnicas y realización de varias elaboraciones para la obtención de un producto final en una misma sesión de prácticas, las unidades didácticas no se darán de forma correlativa e individualizada.

Distribución horaria de las Unidades Didácticas (UD). Teniendo siempre en cuenta la transversalidad y el cruce de contenidos que se produce a lo largo de todo el curso.

UD 1	4 h
UD2	4 h
UD 3	6 h
UD 4	14 h
UD 5	9 h

UD 6	12 h.
UD 7	10 h.
UT 8	10 h.
UT 9	12 h
UT 10	11 h
UT 11	12 h
UT 12	12 h
UT 13	12 h
UT 14	8 h
UT 15	7 h
UT 16	4 h

TOTAL 147 h

7. CONTENIDOS TRANSVERSALES.

EDUCACIÓN CÍVICA Y MORAL.

- Encauzar la educación cívica y moral en un ámbito de reflexión colectiva e individual que permita al alumno/a afrontar críticamente realidades como la desigualdad, violencia o la guerra.
- Intentar analizar situaciones complejas que se nos presentan en la vida cotidiana.
- Motivar la relación del alumnado con otras personas, superando inhibiciones y prejuicios y rechazando cualquier discriminación sexual, racial o creencia..
- Participar en actividades de grupo con fomentando actitudes solidarias y tolerantes

EDUCACIÓN AL CONSUMIDOR

Destacamos los siguientes aspectos: sensibilidad por el orden y limpieza de los lugares de trabajo y de los materiales y la importancia de una buena higiene personal.

Otro aspecto que inculcaremos al alumnado es el **compromiso como manipuladores de alimentos**. No sólo en el momento de la enseñanza dentro de los contenidos higiénico-sanitarios, sino como actitud profesional en cuanto a seguridad e higiene

También se debe instruir acerca de un buen aprovechamiento de los recursos materiales disponibles.

EDUCACIÓN PARA LA PAZ Y LA COOPERACIÓN INTERNACIONAL.

Desarrollar actitudes que estimulen el diálogo como camino a la resolución de conflictos entre personas y grupos. Los alumnos/as tendrán que aprender a emitir y recibir diferentes opiniones, como un ejercicio de la libertad democrática y participación solidaria, respetando en todo momento los derechos humanos.

EDUCACIÓN PARA LA IGUALDAD DE SEXOS.

Es de vital importancia superar la discriminación sexual; inculcando a los alumnos/as respeto al otro sexo, mediante la forma de dirigirnos, los ejemplos que damos etc.

Tanto alumnos como alumnas utilizarán los espacios y materiales equitativamente, estimulando así la cooperación y trabajo en equipo entre los distintos sexos.

Se fomentará en nuestras clases la importancia de la igualdad de oportunidades a la hora de acceder al mundo laboral.

EDUCACIÓN AMBIENTAL.

Este tema ayudará a los alumnos/as a comprender las relaciones existentes entre el medio en el que están inmersos, así como a estar preparados para proporcionar una respuesta responsable a los peligros medioambientales que nos afectan.

La educación ambiental concienciará a nuestro alumnado de la importancia del aprovechamiento de los recursos.

Se tratarán los productos y materiales de desecho de forma responsable, de manera que no deterioren el medio ambiente.

Se transmitirá la importancia de reciclar aceites, plásticos, vidrios, papel y cartón, pilas, etc. así con estas actividades lograr una mejor conservación del entorno.

VALORES Y CULTURAS ANDALUZAS.

En cuanto a culturas andaluzas se hará hincapié en el conocimiento y uso de las materias primas andaluzas, así como de sus características específicas y aplicaciones.

También de todo lo relacionado con nuestras costumbres gastronómicas.

EDUCACIÓN EN LA SALUD

Valoración y análisis crítico de los productos químicos que manejamos en todos los procesos de limpieza de materiales usados en la manipulación y servicio de comidas.

Responsabilidad en el consumo de bebidas alcohólicas.

Una correcta información sobre los efectos nocivos de los diferentes tipos de drogas, y su negatividad en el organismo.

Respeto a las instrucciones de uso y normas de seguridad de la maquinaria de cocina.

8. METODOLOGÍA

Por las propias materias impartidas en las áreas de aprendizaje de los alumnos, se tratarán estrategias metodológicas relacionadas con una **gran variedad de actividades**.

La metodología a emplear se verá condicionada por las **diferentes situaciones** que influyen en su aplicación: prácticas diarias en el taller, clases en aula teórica, servicios con clientes...

A principio de curso realizaremos una **Evaluación Inicial** donde se extraerá información que nos hará aplicar con eficacia dicha metodología.

Con todo ello se estructurará la **realidad educativa de cada situación** y así aplicar el método idóneo, sin plantear ninguna fórmula mágica ni ningún catecismo pedagógico.

Aplicando en el taller **estrategias metodológicas como:** Investigación, proyectos, solución de problemas prácticos "in situ", elaboración de fichas, trabajo en el campo de la hostelería, simulaciones prácticas, prácticas reales etc.

Se procurará que el aprendizaje tenga una **secuencia determinada**. En él los conceptos, procedimientos y actitudes no están compartimentados, sino que se trabajarán simultáneamente.

Por ser áreas eminentemente prácticas el proceso metodológico será **cíclico**, dónde los contenidos aprendidos servirán para iniciar una nueva secuencia teórica.

Las actividades prácticas se llevarán a cabo tanto a nivel **individual como de grupo**.

Para el desarrollo individual, el alumno se centrará en las propias **tareas de la práctica** encomendada, para lo cual necesitará establecer cuales son los conceptos previamente aprendidos, y destrezas a aplicar.

En el ámbito del grupo, se trabajarán **principalmente procedimientos**, que se utilizan básica y concretamente en la industria hotelera. Potenciando los debates de ideas para llegar finalmente a conclusiones razonadas y concretas.

Los **grupos variarán** en cuanto al número de componentes según la práctica a realizar y el desarrollo de la propia secuencia de trabajo.

Cada unidad tendrá un desarrollo metodológico basado en el **análisis de contenidos** de la misma que se aplicara posteriormente a la práctica. Bien individual o colectivamente. Permitiéndonos con ello alcanzar las capacidades terminales que nos proponemos.

Se podrá conseguir así que los contenidos, procedimientos y actitudes sean **asumidos por el alumnado**. Esto anterior les permitirá desarrollar las tareas propias de la profesión y con ello asumir su propio proceso de aprendizaje.

Se atenderá de forma personalizada **la diversidad** que surja en el aula, adoptando las estrategias necesarias que lo hagan compatible con el desarrollo general, creando con todo ello un clima de diálogo y motivación.

Los medios y recursos didácticos serán **diversos**, apoyándonos en material didáctico antigüo y de nuevas ediciones. Utilizando técnicas más avanzadas: Audiovisuales, retroproyector, cañón...

Se utilizará la **informática**, aplicada a la industria hotelera. Adaptándolos a cada actividad de aula según los objetivos propuestos y programados.

Sin duda el propio **entorno hotelero y de restaurantes**, como sector productivo y de prácticas, será un recurso inestimable de apoyo para incorporar al proceso.

En resumen se plantearán actividades en las **estrategias metodológicas que según su finalidad serán:**

De introducción motivación: introducir al alumno con videos del sector, en la realidad de lo que van a aprender de la profesión.

De conocimientos previos: realizar con los alumnos cuestionarios para conocer las ideas opiniones, acierto o errores conceptuales de los alumnos sobre los contenidos a desarrollar.

De desarrollo: son las que desarrollaremos mediante el proceso educativo, dónde permitan al alumno conocer los conceptos procedimientos y las actitudes.

De consolidación: Realizar comparaciones de ideas previas con las nuevas, aplicando los nuevos aprendizajes.

De recuperación: actividades de apoyo en cada unidad tratada para los alumnos que no han sido capaz de adquirir los conocimientos trabajados.

De ampliación: actividades destinadas a continuar construyendo nuevos conocimientos a alumnos las que han realizado de manera satisfactoria las actividades de desarrollo propuestas y también las que no son imprescindibles en el proceso.

9. EVALUACIÓN

- Instrumentos de evaluación.

1. Controles prácticos periódicos de las actividades que realizan.
2. Actividades realizadas en el aula.
3. Cuidado y buen uso del material, maquinaria y mobiliario de cocina.
4. Resultado de las operaciones realizadas.
5. Limpieza y recogida del lugar de trabajo.
6. Asistencia a clase.
7. Puntualidad.
8. Uniformidad en clases prácticas en el Aula-taller.
9. Higiene personal.

10. Actitud mostrada hacia el trabajo, de forma individual y en grupo.
11. Interés por el módulo.
12. Trabajos escritos realizados por el alumno.

6.2- Criterios de evaluación.

13. Los criterios de evaluación están definidos según cada una de las **capacidades terminales** que se contemplan para este ciclo formativo.
14. Tendrán **carácter numérico de cero a diez** y la expresión de la nota de boletín de evaluación se redondeará siempre al número entero que se encuentre más cercano.
15. Se evaluarán y calificarán los **trabajos escritos** según los siguientes criterios: Formato de presentación (10 %). Contenido (60 %). Extensión (10 %). Portada (10 %). Índice (10 %).

Se considera imprescindible el respeto del siguiente acuerdo por parte del departamento, referente a la presentación de todo tipo de escritos:

1. Respeto de los márgenes: izquierdo (Dos cm) y derecho (Un cm).
2. Escritura ordenada en la misma dirección.
3. Limpieza máxima: las tachaduras (con una raya entre paréntesis) o mediante el uso de corrector será excepcional.
4. Penalización por faltas de ortografía en todas las materias, sin que suponga suspenso (Máximo dos puntos a criterio del profesorado).
5. Se escribe con bolígrafo azul o negro (nunca rojo ni verde, sólo para subrayar o líneas de esquemas).
6. No aceptar ningún trabajo mal presentado, es decir que no cumpla las condiciones anteriores (De lo contrario implica evaluación negativa).

16. Se evaluarán las **prácticas** realizadas en el aula, así como los **servicios** realizados a lo largo del curso como complemento fundamental a la formación del alumno.

17. Se realizarán varias **pruebas escritas** en cada evaluación.
 18. No habrá recuperaciones a lo largo del curso. Será **evaluación continua** hasta realizarse la tercera evaluación, donde sí que se realizarán pruebas para recuperar lo suspenso.
 19. Tratándose de una evaluación continua, para la **Evaluación Final** (Junio) no se guardará la nota de las evaluaciones primera, segunda y tercera. Por lo que a la hora de recuperar, el alumnado se examinará globalmente de todo lo impartido.
- 20.**

21. Se considerarán **práctica y teoría** dos aspectos inseparables y dependientes uno del otro. Por lo tanto el alumnado que suspenda uno de ellos (teoría o práctica) en la tercera evaluación, irá con ambos a la evaluación Final.

22.

Porcentualmente se resume de la siguiente forma:

Criterios Conceptuales-----**40%** de la nota total

Criterios Procedimentales-----**50%** de la nota total

Criterios Actitudinales-----**10%** de la nota total

Tipos de evaluación aplicados:

Evaluación Inicial.

23. Realizaremos una serie de pruebas de nivel al alumnado perteneciente al ciclo formativo, en las que se determinará los conocimientos, actitudes y capacidades del alumno en relación con la materia.

Evaluación Formativa.

24. Día a día, se valorará la asistencia, la participación y el interés del alumno por alcanzar los objetivos propuestos para el módulo.

Evaluación Sumativa.

25. Será requisito indispensable para obtener una calificación final positiva el superar la comprensión de conceptos en los controles teóricos y procedimentales.

26. En las sesiones de evaluación se informará sobre la evolución positiva o negativa del aprendizaje de cada alumno/a.

27. La calificación final del alumno/a será la media del resultado de cada una de las evaluaciones.

28. Las faltas de asistencia **no podrán superar el 20%** del total de horas del módulo.

Superado este el número de faltas el alumno/a perderá el derecho a evaluación continua.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

En cuanto al proceso conceptual, se harán:

- Pruebas de nivel, con el fin de medir el grado en que un alumno/a posee un conocimiento o capacidad.
- Pruebas de desarrollo, con el objetivo de valorar la amplitud en que se posee un conocimiento o capacidad.
- Pruebas de velocidad, como los tests de aptitudes, se trata de valorar el nivel de conocimiento o capacidad cuando se introduce una limitación de tiempo en la ejecución.
- Trabajos específicos los cuales serán informados de cómo se valoraran previamente.

Esto supondrá un **40% de la nota total.**

En lo referido a procesos procedimentales el alumnado deberá:

- Conocer, dominar y realizar todo tipo de elaboraciones de productos relacionados con la pastelería y la panadería.
- Realizar con pulcritud y eficacia todos los métodos de limpieza y desinfección de útiles y equipos.
- Aplicar las normas de seguridad e higiene en el trabajo
- Dominar las técnicas de trabajo
- Trabajar con orden y organización.
- Aprovechar el tiempo y el género en el trabajo.
- Superar pruebas prácticas, con el fin de medir el grado de conocimiento de un/a alumno/a y determinar posibles medidas de corrección.
- Asistir a las prácticas diarias.

Esto supondrá un **50% de la nota total.**

En cuanto al proceso actitudinal se valorará el:

- Respeto de las normas de convivencia con compañeros/as y profesorado.
- Cuidado de los espacios (talleres, vestuarios, aulas ...), equipos y herramientas.
- Cumplimiento de las normas de uniformidad y aseo diario.
- Cumplimiento de las normas higiénico – sanitarias y evaluación de riesgos.
- Trabajo responsable en el taller y la realización de las tareas.
- El desarrollo de una actitud crítica hacia su aprendizaje.
- Avance del alumnado que intenta superar las dificultades.
- Trabajo en grupo y su participación.
- Asistir con el material de uso habitual (cuchillos, libreta, libro ...)



La valoración de todo lo anterior supondrá un **10% de la nota total.**

NOTAS IMPORTANTES

El alumnado deberá tener en todas las pruebas como **mínimo un cuatro (40 % de esa materia con nota positiva)** para poder realizar la media entre ellas.

No superar el **20% en faltas** en el módulo, lo cual llevaría a la perdida de evaluación continua.

Las **fecha de entrega** de trabajos será respetadas. De lo contrario no se evaluara, siendo la nota en ese trabajo cero.

Los **trabajos** que se pidan a lo largo del curso deberán **entregarse obligadamente**. De lo contrario el alumno/a perderá el derecho a evaluación continua.

Introducción de notas en Seneca

- Las notas que se encuentren entre 4 y 4,8 se introducirán con nota 4.
- A partir de 5 y por debajo de 4 el redondeo se hará aproximando al número entero más cercano.

10. PLAN DE RECUPERACIÓN DE APRENDIZAJES NO ADQUIRIDOS



Tratándose de una evaluación continua, para la **Evaluación Final** (Junio) no se guardará la nota de las evaluaciones primera, segunda y tercera. Por lo que a la hora de recuperar, el alumnado se examinará globalmente de todo lo impartido.

Se considerarán **práctica y teoría** dos aspectos inseparables y dependientes uno del otro. Por lo tanto el alumnado que suspenda uno de ellos (teoría o práctica) en la tercera evaluación, irá con ambos a la evaluación Final.

Los criterios de *calificación*, serán los mismos que los establecidos en las evaluaciones ordinarias.

Previo a la **tercera evaluación** (Mayo). Se podrán realizar pruebas de recuperación de algunos contenidos no superados. Pudiendo tener tanto carácter teórico como práctico y siendo indispensable superarlas para aprobar el módulo. Si no fuese así en el periodo lectivo del mes de **junio** se organizarán actividades de refuerzo y recuperación.

11. MATERIALES Y RECURSOS DIDACTICOS

Para realizar las prácticas en el aula-taller alumnado y profesor/a necesitarán de uniforme completo y herramientas propias de la profesión.

El centro ofrecerá el espacio, aulas, mobiliario y material adecuado para este ciclo formativo.

El/a alumno/a como material personal imprescindible dispondrá de:

- Uniforme del cocinero.
- Puntilla.
- Cebollero
- Pelador/económico.
- Paño de cocina.
- Rasqueta de pastelería



Para el desarrollo de las distintas unidades, contaré con ayuda devídeos y soportes informáticos que ayudarán a la comprensión y asimilación de los conceptos.

12. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

Se programará una serie de viajes y visitas para formar en la profesión, integrar al alumnado, realizarse como persona y fomentar la convivencia.

VISITAS:

- Emprendejoven
- Visita a Bodega San Miguel y escuela de hostelería en Málaga.
- Viaje fuera de la comunidad andaluza primera semana de marzo (2º cocina y 2º servicios).
- Visita a Mercamálaga
- Visita a una quesería en Alhaurín
- Visita al estuario de Río Frío
- Participación en la feria de FP de Marbella.
- Visita a la localidad de Marbella: mercados, restaurantes, hoteles, empresas del sector y culturales
- Jornadas del Atún de almadraba en Barbate.

13. LA ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD: ALUMNADO CON NECESIDAD ESPECÍFICA DE APOYO EDUCATIVO

Teniendo en cuenta los objetivos de esta etapa educativa las adaptaciones curriculares no pueden variar ni en contenidos ni en capacidades terminales.

Aquellos alumnos que por razones psicológicas o físicas presenten alguna discapacidad para el aprendizaje se realizarán cambios en la metodología, actividades, recursos materiales y didácticos, realizando pruebas para recuperar aquellos contenidos que no hubiesen sido asimilados.



En el caso que el alumno/a lo necesitara se le hará una adaptación curricular, según establece la ordenación de la atención educativa de los alumnos/as con necesidades educativas especiales.

Las medidas a la diversidad se dividen en:

29. Medidas metodológicas.
30. Medidas organizativas.
31. Medidas extraordinarias de atención a la diversidad.
32. Adaptaciones curriculares.

Se tratará de establecer orientaciones para desarrollar en el aula estrategias de atención a la diversidad. Este aspecto contemplará no sólo las pautas metodológicas para el refuerzo y la ampliación de los contenidos, sino que además en los casos que procedan, se abordará la adecuación de las enseñanzas del ciclo formativo a las necesidades educativas detectadas en alumnos/as con discapacidades físicas o sensoriales.

MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

En cuanto a **la atención a la diversidad**, es decir, aquellos casos en los que algún alumno/a no haya alcanzado las capacidades terminales objeto de evaluación debido a problemas en el proceso de enseñanza-aprendizaje, se podrán establecer adaptaciones curriculares de dos tipos:

a) **Adaptación no significativa:** cuando las dificultades no son muy importantes, y los ajustes en metodología, materiales y agrupamiento flexibles son suficientes para dar respuesta a las necesidades de los alumnos.

Los primeros cambios que se realizarían sobre:

- La organización o disposición física de la clase favoreciendo a ese alumnado con impedimentos.
- La temporalización (dedicar más tiempo a un contenido, facilitar tiempo extra en un examen...)

-La metodología didáctica (presentación de contenidos, exposición del profesor, trabajo de los alumnos...), así como la realización de actividades alternativas (con distinto nivel de profundidad) o complementarias (para afianzar contenidos no dominados, con especial interés en los mínimos exigibles).



-El uso de materiales distintos.

-Actividades específicas de recuperación a realizar a lo largo de las evaluaciones siguientes. Estas actividades pueden consistir, según la naturaleza de esa/s capacidad/es implicada/s, en: parciales de recuperación después de cada control, cuestionarios más específicos, análisis y solución de casos prácticos, trabajos, informes, realización de estudios y exposiciones, etc.

Si no hay un efecto sobre el proceso, se podría intentar redundar sobre:

- Los contenidos mínimos exigibles (priorización, supresión, modificación o incorporación de otros nuevos).
- Los objetivos didácticos y las capacidades terminales (priorización, supresión, modificación o incorporación de otros nuevos).
- Los criterios de calificación (priorización, supresión, modificación o incorporación de otros nuevos).

b) Las medidas extraordinarias de atención a la diversidad: A veces hay ocasiones en que las vías y posibilidades ordinarias de atención a la diversidad no son suficientes para que determinados alumnos y alumnas puedan acceder al currículo establecido con carácter general. De hecho este tipo de atención a la diversidad es más propia de desarrollo y estudio en profundidad en el Proyecto Curricular del Ciclo.

Valga tan sólo mencionar que cuando esto sucede, es necesario adoptar otras medidas complementarias, de carácter extraordinario, más ajustadas a sus necesidades y que los sitúen en mejores condiciones para desarrollar las capacidades reflejadas en los objetivos generales de la Ciclo. Aquí además intervendrían el Departamento de Orientación y el resto del equipo educativo del curso.

Nos referimos a medidas tales como:

- La permanencia de un año más en el mismo curso.
- Las adaptaciones curriculares con carácter especial.