



---

**Universidad de Valladolid**  
**Campus de Palencia**

**ESCUELA TÉCNICA SUPERIOR  
DE INGENIERÍAS AGRARIAS**

**MÁSTER DE FORMACIÓN DEL PROFESORADO DE EDUCACIÓN SECUNDARIA,  
BACHILLERATO, FORMACIÓN PROFESIONAL Y ENSEÑANZA DE IDIOMAS.  
MODULO ESPECÍFICO EN TECNOLOGÍA AGRARIA, ALIMENTARIA Y FORESTAL**

Programación Didáctica del Módulo  
“Procesos básicos en pastelería y  
repostería” del Ciclo Formativo de Grado  
Medio “Técnico en Cocina y Gastronomía”

Alumno: María Rodríguez de la Calle

Tutor/a: Roberto Reinoso Tapia  
Cotutor/a: Teresa Román Grande

Junio, 2015

Copia para el tutor/a

## ÍNDICE DE CONTENIDOS

<b>1. INTRODUCCIÓN</b>	<b>3</b>
<b>2. OBJETIVOS</b>	<b>4</b>
<b>3. MARCO TEÓRICO</b>	<b>5</b>
3.1. La Formación Profesional	5
3.2. El enfoque de las competencias y la Formación Profesional	7
3.3. El aprendizaje cooperativo en el aula	8
3.4. Los temas transversales	11
<b>4. PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA</b>	<b>11</b>
<b>4.1. Contexto Socioeducativo</b>	<b>11</b>
<b>4.2. Identificación del Título, Perfil Profesional y Competencia General</b>	<b>12</b>
<b>4.3. Objetivos Generales</b>	<b>13</b>
4.3.1. Objetivos de aprendizaje	15
4.3.2. Objetivos transversales	15
4.3.3. Objetivos actitudinales	16
<b>4.4. Contenidos y Temporalización</b>	<b>16</b>
4.4.1. Resultados de aprendizaje	16
<b>4.5. Metodología</b>	<b>23</b>
<b>4.6. Programación de las actividades, temporalización, objetivos y recursos</b>	<b>26</b>
<b>4.7. Evaluación y recuperación</b>	<b>37</b>
4.7.1. Criterios de evaluación de los resultados de aprendizaje	37
4.7.2. Procedimientos e instrumentos de evaluación	41
4.7.3. Criterios de calificación	42
4.7.4. Recuperación y actividades para alumnado con módulos pendientes	43
4.7.5. Presentación de reclamaciones a las evaluaciones trimestrales	43
<b>4.8. Material y recursos didácticos</b>	<b>44</b>
<b>4.9. Actividades complementarias y extraescolares</b>	<b>44</b>
<b>4.10. Atención a la diversidad</b>	<b>45</b>
<b>4.11. Actividades para el fomento de la lectura</b>	<b>46</b>
<b>4.12. Procedimientos para valorar el ajuste de la programación y los resultados obtenidos</b>	<b>47</b>
<b>5. CONCLUSIONES</b>	<b>47</b>
<b>6. REFERENCIAS</b>	<b>48</b>

# 1. Introducción

El Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales, indica que todas concluirán con la elaboración y defensa pública de un Trabajo Fin de Master (en adelante TFM), que ha de formar parte del plan de estudios. En concreto en la orden ECI/3858/2007, de 17 de diciembre, por la que se establecen los requisitos para la verificación de los títulos universitarios oficiales que habiliten para el ejercicio de las profesiones de Profesor de Educación Secundaria Obligatoria y Bachillerato, Formación Profesional y Enseñanzas de Idiomas establece que en el plan de estudios se deberá incluir un módulo de especialización denominado Prácticum, de 16 ECTS que incluirá el TFM, el cual debe reflejar que el alumno ha desarrollado adecuadamente las distintas competencias recogidas en dicha orden y trabajadas a lo largo de todas las enseñanzas que conforman el plan de estudios.

El objetivo del TFM es que el alumno sea capaz de mostrar, mediante una presentación oral pública ante un tribunal, que ha adquirido las competencias del máster que le capacitan para iniciar su actuación como docente de su especialidad. Debe permitir evaluar los conocimientos y capacidades adquiridas por el alumno, teniendo en cuenta el carácter especializado o multidisciplinar de éste y su orientación a la especialización profesional.

El estudiante elegirá uno de los tres temas propuestos por la Universidad sobre los que versará el TFM:

- El diseño de una programación para una asignatura de la especialidad, cursada para un curso escolar.
- Estudio de alguno de los temas educativos en el contexto del Centro de Prácticas.
- Diseño de un proyecto de innovación docente o de investigación educativa.

El presente TFM se basa en el diseño de la programación didáctica del Módulo “Procesos Básicos de Pastelería y Repostería”, identificado en el Currículo oficial con el Código 0026. Este Módulo está ubicado dentro del Ciclo Formativo de Grado Medio “Cocina y Gastronomía”. Tiene una duración de 165 horas lectivas, repartidas en 5 horas a la semana.

Tomando como referencia el Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias, las Competencias Generales y Específicas del Módulo de la especialidad Tecnología Agraria, Alimentaria y Forestal que tienen mayor relación con mi trabajo fin de master son las siguientes:

G4 Concretar el currículo que se vaya a implantar en un centro docente participando en la planificación colectiva del mismo; desarrollar y aplicar metodologías didácticas tanto grupales como personalizadas, adaptadas a la diversidad de los estudiantes.

G9 Conocer la normativa y organización institucional del sistema educativo y modelos de mejora de la calidad con aplicación a los centros de enseñanza.

E.E.7. Transformar los currículos en programas de actividades y de trabajo.

E.G.3. Elaborar propuestas basadas en la adquisición de conocimientos, destrezas y aptitudes intelectuales y emocionales.

Mi principal motivación a la hora de elegir el diseño de una programación como tema del Trabajo Fin de Master, ha sido porque considero que una de las labores más importantes de un profesor, a parte de las estrictamente docentes, es saber elaborar buenas programaciones didácticas de acuerdo a las características propias del Currículo, tanto estatal como autonómico. Una programación bien detallada, es una guía perfecta que todo profesor debería cumplir lo más estrictamente posible, adaptándose siempre a las necesidades propias del aula y a su forma de impartir las clases. Además, el desarrollo de una programación didáctica anual es uno de los requisitos que exigen para optar a las pruebas de oposición de profesores de enseñanza secundaria y formación profesional, por lo que me puede servir de base para el futuro desarrollo de la misma.

El motivo por el que he elegido este módulo para elaborar mi programación ha sido fundamentalmente porque he tenido la oportunidad de participar en su desarrollo durante mi estancia en prácticas en el instituto “Diego de Praves” de Valladolid. Otra de las razones por las que he elegido este módulo es que también se imparte en el Ciclo Formativo de Grado Medio “Panadería y Repostería” y tiene su continuación, en ambos Ciclos Formativos, en segundo curso con el Módulo “Postres en Restauración”. En el primer curso se dan unas nociones básicas para, posteriormente, repasarlas y ampliarlas en segundo curso.

## 2. Objetivos

El objetivo general que persigo con la realización de este trabajo fin de master:

- Diseñar una programación docente para el Módulo Procesos Básicos de Pastelería y Repostería del Ciclo Formativo de Grado Medio Cocina y Gastronomía del IES Diego de Praves.

Los objetivos específicos:

- Explicar a los alumnos los procesos y operaciones básicas para la elaboración de postres aplicados a los sectores profesionales de la Hostelería y Restauración.
- Impartir los recursos necesarios para que puedan servir de base a la asignatura del segundo curso “Postres en Restauración”.
- Concienciar a los alumnos acerca de la importancia de respetar tanto la normativa higiénico-sanitaria como de salud laboral y medio ambiente en el puesto de trabajo.

## 3. Marco Teórico

### 3.1. La Formación Profesional

La formación profesional es el conjunto de acciones formativas que capacitan al individuo para el desempeño cualificado de diversas profesiones, el acceso al empleo y la participación activa en la vida social, cultural y económica. La formación profesional está compuesta por las enseñanzas propias de la formación profesional inicial, las acciones de inserción y reinserción laboral de los trabajadores así como las orientadas a la formación continua en las empresas, que permiten la adquisición y actualización permanente de las competencias profesionales. La regulación contenida en la presente Ley se refiere a la formación profesional inicial que forma parte del sistema educativo.

La Formación Profesional, en el sistema educativo, tiene como objetivo preparar al alumnado para la actividad en un campo profesional y facilitar su adaptación a las modificaciones laborales que pueden producirse a lo largo de su vida, contribuir al desarrollo personal y al ejercicio de una ciudadanía democrática y permitir su progresión en el sistema educativo y el sistema de formación profesional para el empleo, así como el aprendizaje a lo largo de la vida. Dentro de la llamada Formación Profesional se contemplan los ciclos de Formación Profesional Básica, de grado medio y de grado superior. Su organización es modular, de duración variable, e integra los contenidos teórico-prácticos adecuados a los diversos campos profesionales. Los títulos de Formación Profesional estarán referidos, con carácter general, al Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales.

Los ciclos de grado medio contribuirán, además, a ampliar las competencias de la enseñanza básica adaptándolas a un campo o sector profesional que permita al alumnado el aprendizaje a lo largo de la vida a progresar en el sistema educativo y a incorporarse a la vida activa con responsabilidad y autonomía. (Ley Orgánica 8/2013 de 9 de diciembre, para la mejora de la calidad educativa).

Actualmente, la formación profesional es una prioridad de la política educativa, tanto de la política económica de la Unión Europea como del Gobierno de España. Por una parte, los objetivos fijados por la Unión Europea para el año 2020 contemplan la necesidad de aumentar el nivel de formación y cualificación tanto de los jóvenes en edad escolar como de la población trabajadora, para lo que es necesario reforzar, modernizar y flexibilizar las enseñanzas de formación profesional. En España, el Gobierno entiende la Formación Profesional como el instrumento clave para avanzar hacia un nuevo modelo de crecimiento económico, y así lo ha manifestado en la Estrategia para una economía sostenible. Por ello, el Ministerio de Educación ha convertido la Formación Profesional en uno de los ejes esenciales de su actuación.

Según el artículo 26 de la Orden de 9 de mayo de 2007, del Ministerio de Educación, cultura y deporte, se define como Programaciones didácticas a “los instrumentos de planificación curricular específicos para cada materia. Corresponde al profesorado la adecuación de dichas programaciones a las características específicas del alumnado que le haya sido encomendado.” Es función de los distintos departamentos de coordinación didáctica desarrollar el currículo de cada Comunidad Autónoma, mediante las programaciones didácticas de cada una de las materias y tomando como referencia el Proyecto Curricular del Centro. Los contenidos de la programación de cada módulo en la Formación profesional son los siguientes: objetivos, distribución temporal de contenidos: a través de unidades de trabajo, criterios de evaluación, determinación de los conocimientos y resultados de aprendizaje necesarios para alcanzar la evaluación positiva en el módulo, actuaciones para evaluar los resultados de aprendizaje (procedimientos e instrumentos de evaluación de los alumnos y criterios de calificación), actividades de recuperación, número máximo de faltas de asistencia no justificadas o las actividades no realizadas que determinarán la imposibilidad de aplicar la evaluación continua del módulo, procedimiento a seguir para la evaluación del alumnado al que no pueda aplicarse la evaluación continua, procedimiento y plazos para la presentación y tramitación de posibles reclamaciones a las decisiones y calificaciones obtenidas en las evaluaciones trimestrales, metodología didáctica, materiales y recursos didácticos, actividades complementarias y extraescolares.

Las programaciones se dividen a su vez en Unidades de Trabajo. Se definen como un proyecto de trabajo, un taller, la programación de las rutinas, la presentación de un proyecto etc. Siempre que supongan una planificación por parte del docente de un proceso de enseñanza aprendizaje. Los elementos básicos de una Unidad de Trabajo son:

- Objetivos
- Contenidos
- Estrategias metodológicas
- Recursos
- Actividades de enseñanza aprendizaje
- Actividades para la evaluación

### **3.2. El enfoque de las competencias y la Formación Profesional**

Se entiende por competencia la capacidad para responder adecuadamente a demandas complejas y llevar a cabo una actividad o tarea con éxito. Cada competencia se construye a través de combinar adecuadamente habilidades cognitivas y prácticas, conocimiento, motivación, valores, actitudes, emociones y otros componentes sociales y conductuales. Los términos de competencia y aptitudes o habilidades (skills) no se utilizan como sinónimos, una noción global de competencia no compone solo la dimensión cognitiva. Una competencia tiene una estructura interna de habilidades, disposiciones o recursos implicados para responder a lo que se necesita.

En el proyecto DeSeCo de la OCDE (1997) se han identificado una serie de competencias clave que tienen unas características comunes:

- Contribuir a resultados valiosos para sociedades e individuos.
- Ayudar a los individuos a enfrentar importantes demandas en una amplia variedad de contextos.
- Ser relevante para los especialistas como para todos los individuos.

El concepto de competencia ha resurgido con fuerza ante los cambios que se están produciendo en las esferas económica, laboral, social y familiar. La sociedad está cambiando de un enfoque de sistema industrial basado en el trabajo a un enfoque basado en el conocimiento, donde el trabajo, la formación y la educación se orientan a adquirir competencias más que cualificaciones específicas. Hoy en día las competencias profesionales constituyen un auténtico movimiento conceptual y cultural, se han convertido en un referente para los sistemas de formación profesional, un instrumento de gestión y dirección de recursos humanos, un instrumento para interpretar el desempeño laboral y profesional, un indicador para los sistemas de promoción e incentivo, un criterio de selección del personal etc. En definitiva, un calificador de la cualificación profesional de la población activa.

Las competencias profesionales cumplen los siguientes conceptos fundamentales en los que se basan:

- Permite dar cuerpo a múltiples capacidades informales y procedimentales que de otra manera serían difícilmente estructurables con las clasificaciones más tradicionales.
- Está unida al desempeño profesional. La competencia no existe en sí misma, siempre va ligada a una actividad, a un problema a resolver, es decir, al uso que de la misma se hace.
- Está ligada a una situación o contexto determinado, lo que plantea además, el problema de su transversalidad, su transferibilidad.

En definitiva, integra múltiples tipos de capacidades. No es una suma de las mismas, sino capacidades estructuradas y construidas que comprenden un capital de recursos disponibles que se pueden combinar. Esto permite la actividad y el desempeño profesional y la consecución del rendimiento/resultados esperados. Se entiende la competencia laboral como el sistema de conocimientos, habilidades, actitudes, aptitudes, capacidades, valores y motivos que posee un individuo para el desarrollo eficiente de su actividad laboral con un resultado positivo en tiempo y calidad (Llorente, 2012).

### **3.3. El aprendizaje cooperativo en el aula**

Entendemos el aprendizaje cooperativo como un “modelo concreto de enseñanza-aprendizaje o grupo de procedimientos que parten de la organización de la clase en pequeños grupos mixtos y heterogéneos, donde los alumnos y alumnas trabajan conjuntamente para resolver las diferentes tareas académicas” (Gavilán y Alario, 2010). Esto se realiza siguiendo unos parámetros de trabajo y corrección y evaluación. En este tipo de aprendizaje, se replantea el papel protagonista del educador, que se convierte en dinamizador y orientador de todo el proceso socio-individual. Con esta metodología se facilita también la adquisición de habilidades y valores sociales.

#### Estructurar las interacciones en el aula

Una de las preguntas iniciales que debe plantearse el docente es cómo queremos estructurar nuestras clases. Existen varias formas de estructurar una clase, dependiendo de las metas que queremos que alcancen los alumnos. La estructura que se da en el aprendizaje cooperativo es la llamada estructura cooperativa, a continuación pasaré a explicarla más detalladamente:

- Estructura cooperativa: está caracterizada porque la meta se alcanza por un grupo de personas de la misma forma y al mismo tiempo. Cada uno se hace responsable de su propio aprendizaje y del de los demás. La cooperación impregna todo el sistema escolar, independientemente de la metodología que se utilice. Quiere decir que las



relaciones en el centro escolar están basadas en la cooperación, el respeto y la ayuda mutua. La estructura cooperativa es una de las tres formas de establecer la interdependencia dentro de la clase. La cooperación ofrece un contexto sobre el que se puede favorecer tanto el aprendizaje individual como el competitivo, sin perjudicar a los estudiantes. Numerosos estudios demuestran que este tipo de aprendizaje mejora la función socializadora de la escuela y los resultados académicos. Facilita el desarrollo de la competencia social porque cada persona se siente segura y apoyada por el resto, aumentando su autoestima. La organización de tipo cooperativo facilita el ambiente propicio para crear y mantener relaciones en el centro educativo. Las razones por las que se aconseja utilizar este tipo de estructuras en las aulas son muchas y muy variadas: la cooperación forma parte de la naturaleza humana por lo tanto, es necesaria. Este tipo de estructura puede ser la base para desarrollar otras estrategias que de esta forma facilitarán el aprendizaje.

- Es importante que los grupos sean cooperativos. En muchas ocasiones nos encontramos con grupos que no son eficientes, no se aprovecha el tiempo y se producen deficientes resultados. Existen tres tipos de grupos:
  - o Grupo de pseudo-aprendizaje: sus miembros han sido designados para hacer un trabajo, pero no encuentran ventajas en ello, no les interesa, se distraen, pierden el tiempo y se bloquean unos a otros. El nivel de trabajo en grupo es inferior al que conseguirían de manera individual.
  - o Grupo tradicional: los componentes aceptan trabajar en equipo, pero no asumen ninguna responsabilidad con respecto al trabajo de los demás. El resultado es el mismo al que obtendrían trabajando individualmente.
  - o Grupo de trabajo cooperativo: los miembros asumen la responsabilidad del aprendizaje individual y del grupo. Los signos que caracterizan a este grupo de trabajo son:
    - Su objetivo fundamental es conseguir los mejores resultados en el aprendizaje de todos sus componentes.
    - Cada persona del grupo asume una doble responsabilidad: la de su aprendizaje y la del aprendizaje de los demás.
    - Para que funcione, es necesario que los miembros hayan aprendido determinadas habilidades sociales que les permitan coordinarse y resolver los conflictos de una manera constructiva.
    - Los resultados obtenidos abarcan tanto logros académicos como personales, como consecuencia de la confianza y atención que se prestan. Los logros son superiores a los que se obtendría trabajando individualmente (Gavilán y Alario, 2010).

### Elementos básicos del aprendizaje cooperativo

Los elementos básicos sin los cuales es imposible formar un grupo cooperativo son:

- Interdependencia positiva: centro del aprendizaje cooperativo. Se produce cuando todos los miembros del grupo toman conciencia de que no pueden realizar el trabajo ni alcanzar el éxito de manera individual. Para lograrla es necesario:
  - o Asignar al grupo una tarea clara y concreta que se realice entre todos los componentes.
  - o Establecer una meta interdependiente, que no se pueda alcanzar de manera individual.
  - o Asegurar una recompensa para todos los miembros del grupo, que se verá modificada por la calidad de sus esfuerzos individuales.
  
- Interacción que promueve: es importante establecer reuniones periódicas con interacción cara a cara. Para que esta interacción ayude a los miembros a promover eficazmente es necesario:
  - o Que el grupo disponga de tiempo suficiente para reunirse.
  - o Animar a los componentes para que contribuyan con su ayuda y esfuerzo al bienestar de todos los miembros.
  - o Recalcar que solo apoyándose entre todos podrán conseguir el objetivo.Con este tipo de interacción cara a cara se producen situaciones que facilitan dar y recibir ayuda efectiva. Este tipo de ayuda tiene un efecto positivo en el aprendizaje.
  
- Responsabilidad individual y grupal: el grupo es una plataforma que les facilita el proceso de aprendizaje, de él son los únicos responsables: es necesario aprender de manera conjunta para actuar posteriormente de forma individual. Para facilitar esta doble responsabilidad es necesario:
  - o Hacer grupos reducidos.
  - o Pasar pruebas individuales a los integrantes de cada grupo.
  - o Observar la participación de cada persona y su contribución al trabajo.
  
- Aprendizaje de habilidades sociales: una de las ventajas de este tipo de aprendizaje es la necesidad de enseñar habilidades sociales a los alumnos para que se garantice el buen funcionamiento del grupo. El valor de los estudiantes radica en el hecho de ser personas y por ello hay que desarrollar su autonomía, autoestima y autoconfianza, preparando de esta manera el camino del aprendizaje. Al trabajar en grupo, también se deben asumir los valores de solidaridad, atención y ayuda a los demás. No hay que suponer que los alumnos ya cuentan con estas habilidades sociales.

- Revisión del proceso de grupo: es importante que cada grupo se reúna con frecuencia para reflexionar sobre el funcionamiento, acciones útiles y convenientes y acciones que no son útiles. El papel del profesor en este sentido será ayudar al grupo en sus revisiones, aportando datos y observaciones propias (Gavilán y Alario, 2010)

### **3.4. Los temas transversales**

El objetivo último de la educación es capacitar a individuos para que se desenvuelvan en su medio de forma autónoma, para eso es necesario que se ayude a los alumnos a desarrollar capacidades que les permitan ser partícipes de la sociedad. En la actualidad, no solo se demanda la transmisión de conocimientos, sino también la formación necesaria para ser capaces de vivir y convivir en el respeto, la libertad y bajo los principios democráticos. Esta responsabilidad es tanto de la escuela como de la familia y la sociedad. Los temas transversales se definen como los contenidos actitudinales que influyen en el comportamiento del alumnado. Son valores fundamentales para el desarrollo integral y personal de los estudiantes así como para el desarrollo de una sociedad más libre, democrática, respetuosa con el medio y tolerante. Estos contenidos no se enmarcan en un área en concreto, sino que se debe trabajar en todas las áreas. Hacen referencia a los problemas de la sociedad y la realidad en la que nos encontramos. Según la LOE (Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo de Educación) Los temas tratados de forma transversal son: educación para la paz, educación moral y cívica, educación ambiental, educación para la igualdad de oportunidades entre ambos sexos, educación del consumidor, educación vial, educación para la salud y educación sexual (Jurado, 2008).

## **4. Programación Didáctica**

### **4.1. Contexto Socioeducativo**

El Instituto de Educación Secundaria Diego de Praves está situado en el noreste de la ciudad de Valladolid, en el barrio de los Pajarillos Altos, próximo al río Esgueva, frente a las construcciones del nuevo plan parcial Los Santos-Pilarica. El barrio de los Pajarillos está actualmente inmerso en un plan de redefinición y construcción de nuevos bloques de viviendas cuya finalidad es transformar una zona antaño degradada y en la actualidad habitada por familias trabajadoras de nivel socioeconómico similar al del resto de barrios de la ciudad (Diego de Praves, Proyecto Educativo, 2014).

Los objetivos de este plan parcial se pueden resumir en:

- Aumentar la calidad de vida a fin de frenar su declive social y recuperar su papel en la ciudad.
- Reforzar la estructura urbana y desarrollar relaciones urbanas potenciales que se verán como oportunidades.
- Mejorar las viviendas construidas entre los años 50-80 y, especialmente, proteger los polígonos de vivienda pública.
- Mejorar los espacios públicos elevando sus niveles de calidad ambiental y mejorando las condiciones de movilidad.

(Remodelación de los barrios de Pajarillos y Rondilla de Valladolid, España, 2004)

Aunque este proceso de redefinición se encuentra bastante avanzado, actualmente está parado debido a la crisis económica por la que estamos atravesando. En cuanto a los servicios sociales y culturales, este barrio cuenta con un Centro Cívico integrado, dotado con distintas salas de usos múltiples donde se realizan cursos, talleres y distintas actividades a lo largo del año. El centro cívico, inaugurado en el año 2003, está situado junto a la Biblioteca Municipal “Adolfo Míaja de la Muela” en la Pza. Biólogo J.A. Valverde. En la actualidad es la biblioteca Municipal con mayor superficie y mejor dotada de fondos bibliográficos y documentales, contando por ejemplo con el fondo de publicaciones periódicas del Centro de Información, Documentación y Estudios Sociales de Valladolid. El barrio cuenta también con un Centro de Acción Social (CEAS) y un polideportivo Municipal, situado al lado del instituto y que presta servicio al mismo. La zona donde está situado el I.E.S. Diego de Praves cuenta con numerosas zonas verdes y parques, además de un carril bici que recorre toda la ribera del río Esgueva.

Las familias que viven en esta zona tienen un nivel socioeconómico medio, hay numerosas familias de etnia gitana y en los últimos años han aumentado el número de inmigrantes de distintas nacionalidades. La participación e implicación de las familias en el centro educativo es escasa, por ello desde hace unos años el I.E.S. Diego de Praves participa en un grupo formado por representantes de todos los centros educativos de la zona, cuyo objetivo es conseguir una mayor y mejor implicación de las familias en el proceso educativo de sus hijos. Desde este grupo se concretan objetivos comunes a trabajar durante el curso escolar, en el presente curso, el objetivo prioritario es vigilar y controlar el abandono escolar, especialmente en el paso de Primaria a Secundaria.

## **4.2. Identificación del Título, Perfil Profesional y Competencia General**

Según el Real Decreto 1396/2007 de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas. El Ciclo Formativo queda identificado por los siguientes elementos:

**Tabla 1: Presentación del título de Técnico en Cocina y Gastronomía**

<b>Denominación</b>	Cocina y Gastronomía
<b>Nivel</b>	Formación Profesional de Grado Medio
<b>Duración</b>	2.000 horas
<b>Familia Profesional</b>	Hostelería y Turismo
<b>Referente Europeo</b>	CINE-3
<b>Código</b>	HOT01M

El perfil profesional del Título de Técnico en Cocina y Gastronomía queda determinado por su competencia general, sus competencias profesionales, personales y sociales, por la relación de cualificaciones y, en su caso, unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el título y detalladas en el Real Decreto 1396/2007 de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas.

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

### 4.3. Objetivos Generales

Según el Real Decreto 1396/2007 de 29 de octubre, y el Decreto 62/2008 de 28 de Agosto por el que se establece el currículo correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía en la Comunidad de Castilla y León, la formación de este módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales a), b), c), d), f), h), l), j) y k) del ciclo formativo:

a) Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.

- b) Identificar las materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuirlas.
- c) Seleccionar y determinar las variables de uso de maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo y aplicando sus principios de funcionamiento, para poner a punto el lugar de trabajo.
- d) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración.
- f) Identificar y seleccionar las técnicas de decoración y terminación, relacionándolas con las características físicas y organolépticas del producto final, para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.
- h) Analizar y seleccionar métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características
- j) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.
- k) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.
- l) Reconocer e identificar posibilidades de mejora profesional, recabando información y adquiriendo conocimientos, para la innovación y actualización en el ámbito de su trabajo.

También contribuye a alcanzar las competencias a), c), e), f), h), l) y k) del título:

- a) Determinar las necesidades para la producción en cocina a partir de la documentación recibida.
- c) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.
- e) Ejecutar las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su decoración/ terminación o conservación.
- f) Realizar la decoración / terminación de las elaboraciones, según necesidades y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.
- h) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación para cada género o elaboración culinaria, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.
- k) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.
- l) Mantener el espíritu de innovación, de mejora de los procesos de producción y de actualización de conocimientos en el ámbito de su trabajo.

### 4.3.1. Objetivos de aprendizaje

Los objetivos de aprendizaje se relacionan con los conocimientos y destrezas que debe poseer el alumno para tener evaluación positiva en este módulo. Están detallados en el Real Decreto 1396/2007 de 29 de Octubre y en el Decreto 62/2008. Son los siguientes:

- OAP1: Poner a punto los equipos de elaboración de pastelería y confitería, reconocimiento los dispositivos y funcionamiento de los mismos
- OAP2: Obtener masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición
- OAP3: Obtener jarabes, coberturas y rellenos y otras elaboraciones y describir y aplicar las técnicas de elaboración
- OAP4: Decorar el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final

### 4.3.2. Objetivos transversales

- OT1: Actuar de acuerdo a las normas de seguridad e higiene en el trabajo, reconociendo y tomando conciencia de los peligros que tienen el manejo inadecuado de útiles, herramientas y equipos.
- OT2: Trabajar en equipo, haciendo hincapié en:
  - o Organización de tareas y elaboración de planes de trabajo de forma cooperativa y colaborativa
  - o Resolución de conflictos
  - o Realizar la toma de decisiones del grupo de forma consensuada
- OT3: Mantener un adecuado orden y limpieza del puesto de trabajo, valorando y reconociendo la importancia que conlleva.
- OT4: Mostrar respeto por el medio ambiente, realizar acciones que fomenten el aprovechamiento de los recursos energéticos, conocer y respetar el término de sostenibilidad.
- OT5: Desarrollar la propia autonomía y la capacidad de toma de decisiones individuales.
- OT6: Actuar siempre con una actitud de respeto y tolerancia hacia el entorno del aula, el taller, los compañeros y profesores.
- OT7: Desarrollar la capacidad crítica del alumno, debe ser capaz de explicar y razonar conceptos e ideas por sí mismo bajo su propio criterio.
- OT8: Ser capaz de comunicarse de manera adecuada de forma oral y escrita utilizando un lenguaje adecuado, una buena redacción y las adquiriendo un lenguaje técnico especializado.

### **4.3.3. Objetivos actitudinales**

- OA1: Mostrar una actitud de respeto y tolerancia hacia los compañeros y profesores.
- OA2: Colaborar en la creación de un clima agradable en el desarrollo de las clases, siendo capaces de resolver los posibles conflictos de forma pacífica.
- OA3: Mostrar interés en las clases participando de su dinámica y desarrollo manteniendo una actitud de escucha activa y participación.
- OA4: Ser puntuales y mostrar una actitud de respeto hacia compañeros y profesores.

## **4.4. Contenidos y Temporalización**

Para elaborar los bloques de contenidos que se estructuran a su vez en Unidades de Trabajo y su temporalización se han tenido en cuenta los resultados de aprendizaje, ya que estos describen lo que el alumno debe ser capaz de hacer con el aprendizaje de este módulo.

### **4.4.1. Resultados de aprendizaje**

Los resultados de aprendizaje corresponden a lo que el alumno debe saber llevar a cabo una vez superado este módulo. En el módulo de Procesos Básicos de Panadería y Pastelería, los resultados de aprendizaje son los siguientes:

1. Puesta a punto de equipos e instalaciones de pastelería y repostería
2. Obtención de masas y pastas de múltiples aplicaciones
3. Obtención de jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones
4. Decoración de productos de panadería y pastelería

### **4.4.2. Relación secuenciada de las unidades de trabajo**

A continuación se detalla en una tabla la relación secuenciada de las unidades temáticas de todo el año programadas, además se relacionan las Unidades Temáticas con los resultados de aprendizaje expuestos anteriormente:



**Tabla 2: Temporalización de las Unidades de Trabajo**

Resultados de Aprendizaje				Unidades de Trabajo (UT)	Temporalización 165 horas.	Trimestre
1	2	3	4			
X				<b>Bloque 1: Puesta a punto de equipos e instalaciones de panadería y Pastelería</b>	<b>Total: 25 horas</b>	
X				UT 1: Descripción, puesta en marcha, limpieza y mantenimiento de la maquinaria, batería, útiles y herramientas	7 horas	Semanas 1 y 2: 23, 25 y 30 de Septiembre. PRIMER TRIMESTRE.
X				UT 2: Incidencias en la manipulación de alimentos y eliminación de residuos.	7 horas	Semana 3: 2, 7 y 9 de Octubre. PRIMER TRIMESTRE
X				UT 3: Manejo de las herramientas de obrador: rodillo, espátula, manga pastelera, cartucho y otros.	10 horas	Semanas 4 y 5: 14,16, 21 y 23 de Octubre. PRIMER TRIMESTRE
	X			<b>Bloque 2: Obtención de masas y pastas de múltiples aplicaciones</b>	<b>Total: 78 horas</b>	
	X			UT 4: Técnicas de conservación de productos semielaborados y terminados. Congelación y refrigeración.	5 horas	Semanas 6, 7 y 8: 28 y 30 de Octubre. PRIMER TRIMESTRE.
	X			UT 5: Organización y secuenciación de fases: masas batidas o esponjadas. Fundamentos, elaboraciones y tipos	15 horas	Semanas 8, 9 y 10: 4, 6, 11, 13, 18 y 20 de Noviembre. PRIMER TRIMESTRE
	X			UT 6: Masas escaldadas: organización y secuenciación de las fases. Proceso de elaboración. Principales elaboraciones.	12 horas	Semanas 10, 11 y 12: 25 y 27 de Noviembre, 2, 4 y 9 de Diciembre. PRIMER TRIMESTRE
				EXAMENES	8 horas	11, 16 y 18 de Diciembre
	X			UT 7: Masas azucaradas: organización y secuenciación de fases. Elaboración, fórmulas y elaboraciones	12 horas	Semanas: 17, 18 y 19. 13, 15, 20, 22 y 27 de Enero. SEGUNDO TRIMESTRE
	X			UT 8: Masas hojaldradas: organización y secuenciación de fases. Fundamentos, tipos y elaboraciones.	13 horas	Semanas 19, 20 y 21: 29 de Enero, 3, 5, 10 y 12 de Febrero. SEGUNDO TRIMESTRE
	X			UT 9: Masas fermentadas: elaboración y elaboraciones.	8 horas	Semanas 22 y 23: 19, 24 y 26 de Febrero. SEGUNDO TRIMESTRE
				EXAMENES	5 horas	Semana 24: 3, 5 de Marzo SEGUNDO TRIMESTRE

		X	<b>Bloque 3: Obtención de jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones</b>	<b>Total: 49 horas</b>	
		X	UT 10: Elaboración y conservación de: cremas, yemas, merengues y cremas de mantequilla aireadas y natas.	10 horas	Semanas: 25 y 26: 10, 12, 17 y 19 de Marzo. TERCER TRIMESTRE
		X	UT 11: Elaboración y conservación de cubiertas y preparados a base de frutas: brillos, gelatinas, mermeladas, jaleas, coulis y otros	5 horas	Semanas: 29, 30: 7, 9 de Abril. TERCER TRIMESTRE
		X	UT12: Elaboración y conservación de jarabes.	10 horas	Semanas 31, 32: 14 y 16 de Abril. TERCER TRIMESTRE
		X	UT 13: Elaboración, conservación y técnicas de fundido y atemperado de coberturas de chocolate. Ganaché.	10 horas	Semanas 32, 33 y 34: 21, 28 y 30 de Abril y 5 de Mayo. TERCER TRIMESTRE
		X	UT 14: Obtención y conservación de semifríos.	10 horas	Semanas 33, 34 y 35: 7, 12, 14 y 19 de Mayo. TERCER TRIMESTRE
		X	UT 15: Obtención y conservación de helados.	4 horas	Semanas: 35 y 36: 21 y 26 de Mayo.
		X	<b>Bloque 4: Decoración de productos de panadería y pastelería.</b>	<b>Total: 13 horas</b>	
		X	UT 16: Normas y combinaciones básicas. Técnicas.	5 horas	Semanas 36 y 37: 28 de Mayo y 2 de Junio. TERCER TRIMESTRE
		X	UT 17: Conservación según uso, consumo y naturaleza de las elaboraciones.	3 horas	Semanas 37 y 38: 4 y 9 de Junio. TERCER TRIMESTRE
			EXAMENES	5 horas	Semana 38: 11 de Junio. EXAMENES

### 4.4.3. Contenidos de las Unidades de Trabajo

Tabla 3: Contenidos de las Unidades de Trabajo.

BLOQUE	UNIDAD DE TRABAJO	CONTENIDOS
<b>Bloque 1: Puesta a punto de equipos e instalaciones de panadería y Pastelería</b>	UT 1: Descripción, puesta en marcha, limpieza y mantenimiento de la maquinaria, batería, útiles y herramientas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Descripción de la maquinaria, batería, útiles y herramientas de uso específico en pastelería y repostería.</li> <li>• Clasificación de la maquinaria, batería, útiles y herramientas de uso específico en pastelería y repostería.</li> <li>• Ubicación y distribución de la maquinaria, batería, útiles y herramientas de uso específico en pastelería y repostería.</li> <li>• Procedimiento de uso y mantenimiento de la maquinaria, batería, útiles y herramientas de uso específico en pastelería y repostería.</li> <li>• Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos: fundamentos y características.</li> <li>• Limpieza de equipos y útiles.</li> <li>• Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones.</li> </ul>
	UT 2: Incidencias en la manipulación de alimentos y eliminación de residuos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Descripción de las incidencias más comunes en la manipulación de alimentos.</li> <li>• Acciones a realizar una vez producidas las incidencias.</li> <li>• Características de la eliminación de residuos.</li> <li>• Diagrama de flujo de la eliminación de residuos.</li> <li>• Descripción de las fases de la eliminación de residuos.</li> <li>• Principio de marcha adelante.</li> </ul>
	UT 3: Manejo de las herramientas de obrador: rodillo, espátula, manga pastelera, cartucho y otros.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El rodillo: utilización y manejo. Trabajos con rodillo.</li> <li>• La espátula: utilización y manejo. Trabajos con espátula.</li> <li>• La manga pastelera: utilización y manejo. Trabajos con manga pastelera.</li> <li>• El cartucho y los cornets: utilización y manejo. Trabajos con cartucho y cornets.</li> </ul>
<b>Bloque 2: Obtención de masas y pastas de múltiples</b>	UT 4: Técnicas de conservación de productos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Definición y clasificación de las técnicas de conservación.</li> <li>• Congelación: definición, características y aplicaciones.</li> </ul>

<b>aplicaciones</b>	semielaborados y terminados. Congelación y refrigeración.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Refrigeración: definición, características y aplicaciones.</li> </ul>
	UT 5: Organización y secuenciación de fases: masas batidas o esponjadas. Fundamentos, elaboraciones y tipos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Materiales y entorno de trabajo.</li> <li>• Proceso de elaboración.</li> <li>• Principales elaboraciones con masas batidas: clasificación de los bizcochos.</li> <li>• Aplicaciones de las masas batidas.</li> <li>• Definición de los ingredientes y función de los mismos en las elaboraciones.</li> </ul>
	UT 6: Masas escaldadas: organización y secuenciación de las fases. Proceso de elaboración. Principales elaboraciones.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Definición de los ingredientes y función de los mismos en las elaboraciones.</li> <li>• Materiales y entorno de trabajo.</li> <li>• Fundamento de las masas escaldadas.</li> <li>• Clasificación.</li> <li>• Fórmulas y variantes.</li> <li>• Principales elaboraciones.</li> </ul>
	UT 7: Masas azucaradas: organización y secuenciación de fases. Elaboración, fórmulas y elaboraciones.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Definición de los ingredientes y función de los mismos en las elaboraciones.</li> <li>• Materiales y entorno de trabajo.</li> <li>• Fundamento de las masas azucaradas.</li> <li>• Proceso general de elaboración.</li> <li>• Fórmulas y variantes.</li> <li>• Principales elaboraciones.</li> </ul>
	UT 8: Masas hojaldradas: organización y secuenciación de fases. Fundamentos, tipos y elaboraciones.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Definición de los ingredientes y función de los mismos en las elaboraciones.</li> <li>• Fundamentos del proceso de hojaldrado.</li> <li>• Materiales y entorno de trabajo.</li> <li>• Tipos de hojaldrado: básico, compacto, invertido, rápido y otros.</li> <li>• Principales elaboraciones de masas hojaldradas.</li> </ul>
	UT 9: Masas fermentadas: elaboración y elaboraciones.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Definición de los ingredientes y función de los mismos en las elaboraciones.</li> <li>• Materiales y entorno de trabajo.</li> <li>• Fundamento y proceso de elaboración.</li> <li>• Principales elaboraciones con masas fermentadas: pan y bollería fermentada.</li> </ul>

<b>Bloque 3: Obtención de jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones</b>	UT 10: Elaboración y conservación de: cremas, yemas, merengues, cremas de mantequilla aireadas y natas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Definición de los ingredientes y función de los mismos en las elaboraciones.</li> <li>• Definición de: cremas con huevo, cremas batidas, yemas pasteleras, merengues y cremas de mantequilla.</li> <li>• Materiales y entorno de trabajo.</li> <li>• Proceso de elaboración.</li> <li>• Conservación.</li> </ul>
	UT 11: Elaboración y conservación de cubiertas y preparados a base de frutas: brillos, gelatinas, mermeladas, jaleas, coulis y otros	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Definición de los ingredientes y función de los mismos en las elaboraciones</li> <li>• Definición y clasificación de los distintos tipos</li> <li>• Materiales y entorno de trabajo</li> <li>• Proceso de elaboración</li> <li>• Conservación y regeneración</li> </ul>
	UT12: Elaboración y conservación de jarabes.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Definición de los ingredientes y función de los mismos en las elaboraciones.</li> <li>• Definición de jarabes</li> <li>• Materiales y entorno de trabajo</li> <li>• Técnicas de elaboración</li> <li>• Grado de concentración de los jarabes de azúcar. Metodología (densímetro o pesajarabes, refractómetro y termómetro).</li> <li>• Puntos de cocción del azúcar.</li> </ul>
	UT 13: Elaboración, conservación y técnicas de fundido y atemperado de coberturas de chocolate. Ganaché.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Definición de los ingredientes y función de los mismos en las elaboraciones</li> <li>• Materiales y entorno de trabajo</li> <li>• Técnicas de fundido y atemperado del chocolate</li> <li>• Elaboración de ganachés y baños para coberturaS</li> </ul>
	UT 14: Obtención y conservación de semifríos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Definición de los ingredientes y función de los mismos en las elaboraciones</li> <li>• Tipos de semifríos</li> <li>• Materiales y entorno de trabajo</li> <li>• Elaboración de semifríos</li> </ul>
	UT 15: Obtención y conservación de helados.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Definición de los ingredientes y función de los mismos en las elaboraciones</li> <li>• Tipos de helados</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Materiales y entorno de trabajo</li> <li>• Elaboración de helados</li> </ul>
<b>Bloque 4: Decoración de productos de panadería y pastelería.</b>	UT 16: Normas y combinaciones básicas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Diseño previo de bocetos</li> <li>• Cenefas y perfiles</li> <li>• Las superficies y los volúmenes</li> <li>• Control y valoración de resultados</li> <li>• Técnicas de decoración</li> <li>• Materiales</li> </ul>
	UT 17: Conservación según uso, consumo y naturaleza de las elaboraciones.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo y naturaleza de la elaboración</li> <li>• Experimentación y evaluación de posibles combinaciones</li> </ul>

## 4.5. Metodología

Las distintas metodologías que se utilizarán en el desarrollo de las clases se basan fundamentalmente en la lección magistral participativa para la exposición teórica y en el aprendizaje cooperativo o aprendizaje basado en proyectos en la parte práctica.

A continuación se detalla una breve fundamentación teórica de estos tipos de aprendizaje:

### - **Clases teóricas: lección magistral participativa.**

Este tipo de metodología a pesar de las duras críticas que está recibiendo en los últimos años sigue siendo uno de los métodos más utilizados. Las razones que explican esta permanencia en las aulas son que la lección magistral, en comparación con otros métodos, es más eficaz para la transmisión de información, para la facilitación de la comprensión de temas complejos, para sintetizar fuentes informativas diversas y de difícil acceso para los estudiantes y por razones de economía y esfuerzo. Las características fundamentales de una lección magistral participativa son:

- Debe estar bien preparada y estructurada.
- Se imparte con claridad, expresividad y entusiasmo.
- Dar la oportunidad a los estudiantes de intervenir.
- Manejar eficazmente las intervenciones de los alumnos.
- Despertar la necesidad de seguir aprendiendo.
- Crear un ambiente de trabajo personal y colaborativo entre los alumnos.
- Ser capaz de que el alumno asuma la responsabilidad y el protagonismo de su aprendizaje.
- Promover el conocimiento por comprensión

Para que se cumplan las citadas características, la lección magistral participativa debe tener unos tiempos y tareas centrados en el profesor y otros en las actividades que llevan a cabo los alumnos, de manera individual o en grupos. Para que, además, resulte efectiva, se exige el empleo de materiales de trabajo y recursos didácticos elaborados con anterioridad. La fase de preparación es más importante que su presentación, sin ella es imposible controlar la calidad de lo que se va a decir y hacer. La improvisación es el peor enemigo de la lección magistral participativa (Fernandez, 2009).

Las clases teóricas estarán organizadas al principio de cada tema, se procederá a una explicación de unas dos horas de duración y posteriormente en se realizarán las clases prácticas, con una duración de 5 a 7 horas por tema. A continuación se intentará realizar

la clase práctica correspondiente al tema, esta organización puede estar sometida a variaciones en función de las necesidades del centro educativo.

- **Clases prácticas: aprendizaje cooperativo y aprendizaje basado en proyectos:**

Las clases prácticas se realizarán a continuación de las teóricas, con una duración de 5 a 7 horas lectivas. En ellas se trabajarán los contenidos explicados anteriormente en las clases teóricas. En algunas ocasiones, esta temporalización puede cambiar por necesidades propias de la organización del instituto. También se tratará de que los alumnos realicen desde el principio elaboraciones completas, por lo que tendrán que aplicar técnicas que no hayan sido necesariamente explicadas de forma teórica. El profesor explicará lo necesario para que puedan realizar la elaboración de manera práctica y en clases posteriores se les impartirá la teoría de ese tema. En función de la adquisición de contenidos de los alumnos, en las clases prácticas se trabajarán y repasarán los contenidos vistos en clases anteriores para poder fijar bien los conocimientos y desarrollar una adecuada destreza en las elaboraciones. Por lo tanto, las clases prácticas del tema no se limitan solamente a las 5 o 7 horas asignadas, sino que conforme los alumnos van adquiriendo conocimientos, se suman nuevas elaboraciones a las ya practicadas que se siguen realizando.

En las clases prácticas se utilizará una metodología basada en el aprendizaje cooperativo. Este tipo de aprendizaje es una de las estrategias metodológicas más importantes en la actualidad en el mundo de la educación. Promueve procesos cognitivos, efectivos y metacognitivos. Además, aporta instrumentos útiles para conocer nuevas estrategias y habilidades que impliquen la adquisición de conceptos, solución de problemas, retención y memoria. Fomenta la productividad y el rendimiento académico. Es una de las estrategias más completas dentro de los sistemas de enseñanza. Las agrupaciones que se utilizan son muy variadas, desde parejas a grupos pequeños. La estructura del aprendizaje cooperativo se basa en la organización de tareas en las que la cooperación y el trabajo en equipo es la condición indispensable para su correcto desarrollo. El proceso de aprendizaje en este enfoque depende del intercambio de información entre los estudiantes, que están motivados para lograr su propio aprendizaje como para ayudar al grupo. Esta metodología activa es beneficiosa tanto para la mejora individual del aprendizaje como para la mejora colectiva del conjunto de alumnos. Este método educativo ha tenido mucho éxito en los últimos años debido a los beneficios que se le ha atribuido en el desempeño académico del alumno. Por ejemplo:

- Promueve las relaciones entre los estudiantes.
- Aumenta la motivación y la autoestima.
- Desarrolla habilidad interpersonales y estrategias de resolución de conflictos.



- Desarrolla el compromiso hacia los demás.
- Enseña a organizarse, dividir las tareas y compartir responsabilidades.
- Favorece el trabajo en equipo.

Este tipo de aprendizaje se basa en numerosos estudios y teorías del aprendizaje por ejemplo: la teoría del desarrollo cognitivo de Piaget y la teoría del desarrollo conductista de Skinner enmarcadas dentro del paradigma constructivista. Además, prestigiosos autores como Vigostky y Hassard hacen referencia en sus estudios y teorías al aprendizaje cooperativo y ayudando así a su desarrollo a lo largo de la historia.

Dentro del aprendizaje cooperativo, se distinguen varias metodologías. La que utilizaré en mis clases será fundamentalmente la metodología del aprendizaje basado en proyectos. Este tipo de aprendizaje se orienta hacia la realización de un proyecto o resolución de un problema. El trabajo se lleva a cabo en grupos. La ventaja de este tipo de aprendizaje es que los alumnos tienen mayor autonomía que en una clase tradicional y hacen uso de un mayor número de recursos. La idea fundamental es el diseño de un planteamiento de acción donde los estudiantes identifican el ¿qué?, ¿con quién?, ¿para qué?, ¿cómo?, ¿cuánto?, factores de riesgo a solucionar, medidas alternativas de aplicación, resultados esperados etc. Debe girar en torno a la resolución de problemas reales. La función del docente en este tipo de aprendizaje es actuar como facilitador, ofreciendo a los alumnos recursos y asesoramiento, reúne a los alumnos para tratar cuestiones que afecten a todos y para discutir sobre alguna situación específica. Los alumnos son los verdaderos protagonistas de su proceso de aprendizaje, el profesor no constituye la fuente principal de acceso a la información sino que son ellos los que recopilan y analizan la información disponible. El profesor tiene la responsabilidad final por el currículo, la instrucción y la evaluación y debe enfrentar el reto que impone que el alumno esté construyendo su nuevo conocimiento, en lugar de estar estudiando el mismo contenido que los demás estudiantes (Vera, 2009) (Galeana, 2010)

## 4.6. Programación de las actividades, temporalización, objetivos y recursos

**Tabla 4: Programación de actividades, objetivos, temporalización, metodología y materiales**

TEMA	ACTIVIDAD				METODOLOGÍA	RECURSOS	
	Tipo de actividad	Objetivos implicados		Tiempo (horas)			
<b>Bloque 1: Puesta a punto de equipos e instalaciones de panadería y Pastelería</b>							
Evaluación inicial del bloque	Se realizará una pequeña evaluación inicial de la materia que se va a impartir en el bloque para ver los conocimientos previos del los alumnos y así poder adecuar el nivel de los contenidos.				0,5 horas	Cuestiones elaboradas por el profesor	
UT 1: Descripción, puesta en marcha, limpieza y mantenimiento de la maquinaria, batería, útiles y herramientas	Exposición teórica de la unidad de trabajo.	OAP_1	OT_6	OA_1 OA_2 OA_3 OA_4	3 horas	El profesor explicará la unidad de trabajo que se va a desarrollar. La metodología utilizada es la lección magistral participativa. Con actividades prácticas y preguntas en clase.	Libro de texto. Apuntes elaborados por el profesor. Presentación power point Material audiovisual
	Descripción de la maquinaria, batería, útiles y herramientas, utilización, limpieza y mantenimiento de los mismos.						
	Explicación del trabajo grupal. Se elaborará una guía con la descripción, manejo, mantenimiento y limpieza de la maquinaria, batería, útiles y herramientas disponibles en el obrador. Tiempo para la organización y trabajo en clase.	OAP_1	OT_2 OT_6	OA_1 OA_2 OA_3 OA_4	0,5 horas	Metodología de aprendizaje cooperativo. Se divide a los alumnos en grupos de 3 para que trabajen en la realización del trabajo. Cada grupo de alumnos se encargará de buscar información de un conjunto de maquinaria, batería, útiles y herramientas.	Recursos para los alumnos: internet y libros de texto especializados.
	Práctica en el obrador: puesta en marcha de los equipos y maquinaria, programación de equipos y mantenimiento de primer nivel.	OAP_1 OT_5	OT_6	OA_1 OA_2 OA_3 OA_4	3 horas	Se dividirá a los alumnos en grupos y cada grupo se encargará de la revisión de un grupo de maquinaria, rotando por grupos para ver todas las instalaciones.	

						La metodología que se utiliza es el aprendizaje cooperativo basado en proyectos.	
UT 2: Incidencias en la manipulación de alimentos y eliminación de residuos.	Exposición teórica de la unidad de trabajo.  Eliminación correcta de los residuos, tipos de incidencias que pueden ocurrir en la manipulación de alimentos y como se solucionan, flujo hacia delante.	OAP_1	OT_6	OA_1 OA_2 OA_3 OA_4	5 horas	El profesor explicará la unidad de trabajo que se va a desarrollar. La metodología utilizada es la lección magistral participativa. Con actividades prácticas y preguntas en clase.	Libro de texto. Apuntes elaborados por el profesor. Presentación power point Material audiovisual: videos fotografías etc.
	Realización de actividades prácticas: elaboración individual del mapa de eliminación de residuos del obrador del instituto, realización de algunas cuestiones relacionadas con el tema.	OAP_1	OT_5 OT_6 OT_7 OT_8	OA_1 OA_2 OA_3 OA_4	2 horas	Metodología de aprendizaje individual	Material de consulta para los alumnos: libros de texto y material especializado.
UT 3: Manejo de las herramientas de obrador: rodillo, espátula, manga pastelera, cartucho y otros.	Exposición teórica de la unidad de trabajo.  Explicación de las características del rodillo, espátula, manga pastelera y cartuchos y su forma de utilización.	OAP_1	OT_6	OA_1 OA_2 OA_3 OA_4	2 horas	El profesor explicará la unidad de trabajo que se va a desarrollar. La metodología que se utilizará será la lección magistral participativa	Libro de texto. Apuntes elaborados por el profesor. Presentación power point Material audiovisual: videos, fotografías etc.
	Realización de una práctica en el obrador para el manejo del rodillo y la espátula.	OAP_1	OT_5 OT_6	OA_1 OA_2 OA_3 OA_4	5 horas	Trabajo autónomo. Metodología de aprendizaje individual.	Materiales del obrador.
	Realización de una práctica en el obrador para el manejo de la manga pastelera y el cartucho	OAP_1	OT_5 OT_6	OA_1 OA_2 OA_3 OA_4	3 horas	Trabajo autónomo. Metodología de aprendizaje individual.	Materiales del obrador.
<b>Bloque 2: Obtención de masas y pastas de múltiples aplicaciones</b>							
Evaluación inicial del bloque	Se realizará una pequeña evaluación inicial de la materia que se va a impartir en el bloque para ver los				0,5 horas		Cuestiones elaboradas por el profesor

	conocimientos previos del los alumnos y así poder adecuar el nivel de los contenidos.						
UT 4: Técnicas de conservación de productos semielaborados y terminados. Congelación y refrigeración.	Exposición teórica de la unidad de trabajo.  Clasificación de las técnicas de conservación, definición de congelación y refrigeración. Productos a los que se aplica y características.	OAP_1	OT_6	OA_1 OA_2 OA_3 OA_4	3,5 horas	El profesor explicará la unidad de trabajo que se va a desarrollar. La metodología que se utilizará será la lección magistral participativa.	Libro de texto. Apuntes elaborados por el profesor. Presentación power point Material audiovisual: videos, fotografías etc.
	Actividades prácticas relacionadas con la unidad de trabajo.	OAP_1	OT_5 OT_6	OA_1 OA_2 OA_3 OA_4	1,5 hora		Libro de texto y apuntes elaborados por el profesor.
Todas las unidades de trabajo	Explicación de la elaboración del trabajo que se realizará a lo largo del curso. Se pedirá a los alumnos que elaboren un recetario cada trimestre con las recetas realizadas en clase y dos a mayores de cada tema.	OAP_1 OAP_2 OAP_3 OAP_4	OT_5 OT_6 OT_7 OT_8	OA_1 OA_2 OA_3 OA_4	0,5	La metodología que se utiliza en este caso es el trabajo individual autónomo.	
UT 5: Organización y secuenciación de fases: masas batidas o esponjadas. Fundamentos, elaboraciones y tipos	Explicación teórica de la unidad de trabajo.  Ingredientes y función de los mismos, tipos y clasificación y elaboración.	OAP_2	OT_6	OA_1 OA_2 OA_3 OA_4	2 horas	El profesor explicará la unidad de trabajo que se va a desarrollar. La metodología que se utilizará será la lección magistral participativa.	Libro de texto. Apuntes elaborados por el profesor. Presentación power point Material audiovisual: videos, fotografías etc.
	Demostración práctica llevada a cabo por el profesor	OAP_2	OT_1 OT_2 OT_3 OT_4 OT_5 OT_6	OA_1 OA_2 OA_3 OA_4	0,5 horas		
	Práctica: elaboración de masas batidas	OAP_2	OT_1	OA_1	9,5	Se dividirá a los alumnos en	Materiales del

			OT_2 OT_3 OT_4 OT_5 OT_6	OA_2 OA_3 OA_4	horas	grupos y cada grupo realizará un tipo de elaboración. La metodología que se utiliza es el aprendizaje cooperativo basado en proyectos.	obrador. Apuntes elaborados por el profesor y libro de texto.
UT 6: Masas escaldadas: organización y secuenciación de las fases. Proceso de elaboración. Principales elaboraciones	Explicación teórica de la unidad de trabajo.  Ingredientes y función de los mismos, materiales y entorno de trabajo, fundamento, tipos y clasificación y principales elaboraciones	OAP_2	OT_6	OA_1 OA_2 OA_3 OA_4	3 horas	El profesor explicará la unidad de trabajo que se va a desarrollar. La metodología que se utilizará será la lección magistral participativa.	Libro de texto. Apuntes elaborados por el profesor. Presentación power point Material audiovisual: videos, fotografías etc.
	Demostración práctica llevada a cabo por el profesor	OAP_2	OT_6	OA_1 OA_2 OA_3 OA_4	0,5 horas		
	Práctica: elaboración de masas escaldadas.  Repaso práctico de elaboraciones correspondientes a las unidades de trabajo vistas hasta ahora.	OAP_2	OT_1 OT_2 OT_3 OT_4 OT_5 OT_6	OA_1 OA_2 OA_3 OA_4	8,5 horas	Se dividirá a los alumnos en grupos y cada grupo realizará un tipo de elaboración. La metodología que se utiliza es el aprendizaje cooperativo basado en proyectos.	Materiales del obrador. Apuntes elaborados por el profesor y libro de texto.
UT1-UT6	Examen teórico de las unidades de trabajo	OAP_1 OAP_2	OT_5 OT_6 OT_7 OT_8	OA_1 OA_2 OA_3 OA_4	2 horas		Cuestiones elaboradas por el profesor
UT1-UT6	Examen práctico de las unidades de trabajo	OAP_1 OAP_2	OT_1 OT_2 OT_3 OT_4 OT_5 OT_6	OA_1 OA_2 OA_3 OA_4	6 horas		Materiales del obrador.

UT 7: Masas azucaradas: organización y secuenciación de fases. Elaboración, fórmulas y elaboraciones	Explicación teórica de la unidad de trabajo: ingredientes y función de los mismos, materiales y entorno de trabajo, fundamento, proceso de elaboración, fórmulas, principales elaboración y proceso de elaboración.	OAP_2	OT_6	OA_1 OA_2 OA_3 OA_4	4 horas	El profesor explicará la unidad de trabajo que se va a desarrollar. La metodología que se utilizará será la lección magistral participativa.	Libro de texto. Apuntes elaborados por el profesor. Presentación power point Material audiovisual: videos, fotografías etc.
	Demostración práctica llevada a cabo por el profesor	OAP_2	OT_6	OA_1 OA_2 OA_3 OA_4	0,5 horas		
	Práctica: elaboración de masas azucaradas.  Repaso práctico de elaboraciones correspondientes a las unidades de trabajo vistas hasta ahora.	OAP_2	OT_1 OT_2 OT_3 OT_4 OT_5 OT_6	OA_1 OA_2 OA_3 OA_4	7,5 horas	Se dividirá a los alumnos en grupos y cada grupo realizará un tipo de elaboración. La metodología que se utiliza es el aprendizaje cooperativo basado en proyectos.	Materiales del obrador. Apuntes elaborados por el profesor y libro de texto.
UT 8: Masas hojaldradas: organización y secuenciación de fases. Fundamentos, tipos y elaboraciones.	Explicación teórica de la unidad de trabajo: ingredientes y función de los mismos, proceso de elaboración, materiales y entorno de trabajo, tipos de hojaldré, elaboración y principales elaboraciones con hojaldré.	OAP_2	OT_6	OA_1 OA_2 OA_3 OA_4	3 horas	El profesor explicará la unidad de trabajo que se va a desarrollar. La metodología que se utilizará será la lección magistral participativa.	Libro de texto. Apuntes elaborados por el profesor. Presentación power point Material audiovisual: videos, fotografías etc.
	Demostración práctica llevada a cabo por el profesor	OAP_2	OT_6	OA_1 OA_2 OA_3 OA_4	0,5 horas		

	<p>Práctica: elaboración de masas hojaldradas.</p> <p>Repaso práctico de elaboraciones correspondientes a las unidades de trabajo vistas hasta ahora.</p>	OAP_2	OT_1 OT_2 OT_3 OT_4 OT_5 OT_6	OA_1 OA_2 OA_3 OA_4	9,5 horas	Se dividirá a los alumnos en grupos y cada grupo realizará un tipo de elaboración. La metodología que se utiliza es el aprendizaje cooperativo basado en proyectos.	Materiales del obrador. Apuntes elaborados por el profesor y libro de texto.
UT 9: Masas fermentadas: elaboración y elaboraciones.	<p>Explicación teórica de la unidad de trabajo: ingredientes y función de los mismos, materiales y entorno de trabajo, proceso de elaboración, principales elaboraciones.</p>	OAP_2	OT_6	OA_1 OA_2 OA_3 OA_4	2 horas	El profesor explicará la unidad de trabajo que se va a desarrollar. La metodología que se utilizará será la lección magistral participativa.	Libro de texto. Apuntes elaborados por el profesor. Presentación power point Material audiovisual: videos, fotografías etc.
	<p>Demostración práctica llevada a cabo por el profesor</p>	OAP_2	OT_6	OA_1 OA_2 OA_3 OA_4	0,5 horas		
	<p>Práctica: elaboración de masas fermentadas. Distintos tipos de pan y bollería fermentada.</p>	OAP_2	OT_1 OT_2 OT_3 OT_4 OT_5 OT_6	OA_1 OA_2 OA_3 OA_4	5,5 horas	Se dividirá a los alumnos en grupos y cada grupo realizará un tipo de elaboración. La metodología que se utiliza es el aprendizaje cooperativo basado en proyectos.	Materiales del obrador. Apuntes elaborados por el profesor y libro de texto.
UT6 - UT9	Examen teórico	OAP_2	OT_5 OT_6 OT_7 OT_8	OA_1 OA_2 OA_3 OA_4	2 horas		Cuestiones elaboradas por el profesor.
UT6 - UT9	Examen práctico	OAP_2	OT_1 OT_2 OT_3	OA_1 OA_2 OA_3	3 horas		Material del obrador

			OT_4 OT_5 OT_6	OA_4			
<b>Bloque 3: Obtención de jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones</b>							
Evaluación inicial del bloque	Se realizará una pequeña evaluación inicial de la materia que se va a impartir en el bloque para ver los conocimientos previos del los alumnos y así poder adecuar el nivel de los contenidos.				0,5 horas		Cuestiones elaboradas por el profesor
UT 10: Elaboración y conservación de: cremas, yemas, merengues, cremas de mantequilla aireadas y natas.	Explicación teórica de la unidad de trabajo: ingredientes y función de los mismos, tipos, materiales y entorno de trabajo, proceso de elaboración y conservación.	OAP_3	OT_6	OA_1 OA_2 OA_3 OA_4	2,5 horas	El profesor explicará la unidad de trabajo que se va a desarrollar. La metodología que se utilizará será la lección magistral participativa.	Libro de texto. Apuntes elaborados por el profesor. Presentación power point Material audiovisual: videos, fotografías etc
	Demostración práctica llevada a cabo por el profesor	OAP_3	OT_6	OA_1 OA_2 OA_3 OA_4	0,5 horas		
	Práctica: elaboración de cremas, yemas, merengues, cremas de mantequilla aireadas y natas.  Repaso práctico de elaboraciones correspondientes a las unidades de trabajo vistas hasta ahora.	OAP_3	OT_1 OT_2 OT_3 OT_4 OT_5 OT_6	OA_1 OA_2 OA_3 OA_4	6,5 horas	Se dividirá a los alumnos en grupos y cada grupo realizará un tipo de elaboración. La metodología que se utiliza es el aprendizaje cooperativo basado en proyectos.	Materiales del obrador. Apuntes elaborados por el profesor y libro de texto.
UT 11: Elaboración y conservación de cubiertas y preparados a base de frutas:	Explicación teórica de la unidad de trabajo: Ingredientes y función, tipos, materiales y entorno de trabajo, proceso de elaboración, conservación	OAP_3	OT_6	OA_1 OA_2 OA_3 OA_4	2 horas	El profesor explicará la unidad de trabajo que se va a desarrollar. La metodología que se utilizará será la lección magistral participativa.	Libro de texto. Apuntes elaborados por el profesor. Presentación power point



brillos, gelatinas, mermeladas, jaleas, coulis y otros	y regeneración.						Material audiovisual: videos, fotografías etc
	Demostración práctica llevada a cabo por el profesor	OAP_3	OT_6	OA_1 OA_2 OA_3 OA_4	0,5 horas		
	Práctica: elaboración de cubiertas y preparados a base de frutas: brillos, gelatinas, mermeladas, jaleas, coulis y otros.  Repaso práctico de elaboraciones correspondientes a las unidades de trabajo vistas hasta ahora.	OAP_3	OT_1 OT_2 OT_3 OT_4 OT_5 OT_6	OA_1 OA_2 OA_3 OA_4	2,5 horas	Se dividirá a los alumnos en grupos y cada grupo realizará un tipo de elaboración. La metodología que se utiliza es el aprendizaje cooperativo basado en proyectos.	Materiales del obrador. Apuntes elaborados por el profesor y libro de texto.
UT12: Elaboración y conservación de jarabes	Explicación teórica de la unidad de trabajo. Ingredientes y función de los mismos, tipos, entorno y materiales de trabajo, elaboración, grado de concentración de los azúcares y metodología.	OAP_3	OT_6	OA_1 OA_2 OA_3 OA_4	2 horas	El profesor explicará la unidad de trabajo que se va a desarrollar. La metodología que se utilizará será la lección magistral participativa.	Libro de texto. Apuntes elaborados por el profesor. Presentación power point Material audiovisual: videos, fotografías etc
	Demostración práctica llevada a cabo por el profesor	OAP_3	OT_6	OA_1 OA_2 OA_3 OA_4	0,5 horas		
	Práctica: elaboración y conservación de jarabes  Repaso práctico de elaboraciones correspondientes a las unidades de trabajo vistas hasta ahora.	OAP_3	OT_1 OT_2 OT_3 OT_4 OT_5 OT_6	OA_1 OA_2 OA_3 OA_4	7,5 horas	Se dividirá a los alumnos en grupos y cada grupo realizará un tipo de elaboración. La metodología que se utiliza es el aprendizaje cooperativo basado en proyectos.	Materiales del obrador. Apuntes elaborados por el profesor y libro de texto.
UT 13: Elaboración, conservación y técnicas de	Explicación teórica de la unidad de trabajo: ingredientes y función de los mismos, materiales y entorno de trabajo,	OAP_3	OT_6	OA_1 OA_2 OA_3 OA_4	2 horas	El profesor explicará la unidad de trabajo que se va a desarrollar. La metodología que se utilizará será la lección magistral participativa.	Libro de texto. Apuntes elaborados por el profesor. Presentación power

fundido y atemperado de coberturas de chocolate. Ganaché.	descripción de las técnicas de fundido y atemperado y conservación.						point Material audiovisual: videos, fotografías etc
	Demostración práctica llevada a cabo por el profesor	OAP_3	OT_6	OA_1 OA_2 OA_3 OA_4	0,5 horas		
	Práctica: técnicas de fundido y atemperado de coberturas de chocolate. Ganaché.  Repaso práctico de elaboraciones correspondientes a las unidades de trabajo vistas hasta ahora.	OAP_3	OT_1 OT_2 OT_3 OT_4 OT_5 OT_6	OA_1 OA_2 OA_3 OA_4	7,5 horas	Se dividirá a los alumnos en grupos y cada grupo realizará un tipo de elaboración. La metodología que se utiliza es el aprendizaje cooperativo basado en proyectos.	Materiales del obrador. Apuntes elaborados por el profesor y libro de texto.
UT 14: Obtención y conservación de semifríos.	Explicación teórica de la unidad de trabajo. Ingredientes y función de los mismos, tipos, materiales y entorno de trabajo, elaboración.	OAP_3	OT_6	OA_1 OA_2 OA_3 OA_4	2 horas	El profesor explicará la unidad de trabajo que se va a desarrollar. La metodología que se utilizará será la lección magistral participativa.	Libro de texto. Apuntes elaborados por el profesor. Presentación power point Material audiovisual: videos, fotografías etc
	Demostración práctica llevada a cabo por el profesor.	OAP_3	OT_6	OA_1 OA_2 OA_3 OA_4	0,5 horas		
	Práctica: obtención y conservación de semifríos  Repaso práctico de elaboraciones correspondientes a las unidades de trabajo vistas hasta ahora.	OAP_3	OT_1 OT_2 OT_3 OT_4 OT_5 OT_6	OA_1 OA_2 OA_3 OA_4	7,5 horas	Se dividirá a los alumnos en grupos y cada grupo realizará un tipo de elaboración. La metodología que se utiliza es el aprendizaje cooperativo basado en proyectos.	Materiales del obrador. Apuntes elaborados por el profesor y libro de texto.
UT 15: Obtención y conservación de helados.	Explicación teórica de la unidad de trabajo. Ingredientes y función de los mismos, tipos, materiales y entorno de trabajo,	OAP_3	OT_6	OA_1 OA_2 OA_3 OA_4	2 horas	El profesor explicará la unidad de trabajo que se va a desarrollar. La metodología que se utilizará será la lección magistral participativa.	Libro de texto. Apuntes elaborados por el profesor. Presentación power

	elaboración.						point Material audiovisual: videos, fotografías etc
	Demostración práctica llevada a cabo por el profesor.	OAP_3	OT_6	OA_1 OA_2 OA_3 OA_4	0,5 horas		
	Práctica: obtención y conservación de helados.  Repaso práctico de elaboraciones correspondientes a las unidades de trabajo vistas hasta ahora.	OAP_3	OT_1 OT_2 OT_3 OT_4 OT_5 OT_6	OA_1 OA_2 OA_3 OA_4	1,5 horas	Se dividirá a los alumnos en grupos y cada grupo realizará un tipo de elaboración. La metodología que se utiliza es el aprendizaje cooperativo basado en proyectos.	Materiales del obrador. Apuntes elaborados por el profesor y libro de texto.
<b>Bloque 4: Decoración de productos de panadería y pastelería.</b>							
Evaluación inicial del bloque	Se realizará una pequeña evaluación inicial de la materia que se va a impartir en el bloque para ver los conocimientos previos del los alumnos y así poder adecuar el nivel de los contenidos.				0,5 horas		Cuestiones elaboradas por el profesor
UT 17: Normas y combinaciones básicas.	Explicación teórica de la unidad de trabajo. Diseño de bocetos, cenefas y perfiles, superficies volúmenes, control y valoración de resultados, técnicas de decoración y materiales.	OAP_4	OT_6	OA_1 OA_2 OA_3 OA_4	1,5 horas	El profesor explicará la unidad de trabajo que se va a desarrollar. La metodología que se utilizará será la lección magistral participativa.	Libro de texto. Apuntes elaborados por el profesor. Presentación power point Material audiovisual: videos, fotografías etc
	Demostración práctica llevada a cabo por el profesor	OAP_4	OT_6	OA_1 OA_2 OA_3 OA_4	0,5 horas		
	Práctica: normas y combinaciones básicas de decoración.  Repaso práctico de elaboraciones	OAP_4	OT_1 OT_2 OT_3 OT_4	OA_1 OA_2 OA_3 OA_4	2,5 horas	Se dividirá a los alumnos en grupos y cada grupo realizará un tipo de elaboración. La metodología que se utiliza es el	Materiales del obrador. Apuntes elaborados por el profesor y libro de

	correspondientes a las unidades de trabajo vistas hasta ahora.		OT_5 OT_6			aprendizaje cooperativo basado en proyectos.	texto.
UT 18: Conservación según uso, consumo y naturaleza de las elaboraciones.	Explicación teórica de la unidad de trabajo. Identificación de las necesidades de conservación, experimentación y evaluación de posibles combinaciones.	OAP_4	OT_6	OA_1 OA_2 OA_3 OA_4	2 hora2	El profesor explicará la unidad de trabajo que se va a desarrollar. La metodología que se utilizará será la lección magistral participativa.	Libro de texto. Apuntes elaborados por el profesor. Presentación power point Material audiovisual: videos, fotografías etc
	Demostración práctica llevada a cabo por el profesor	OAP_4	OT_6	OA_1 OA_2 OA_3 OA_4	0,5 horas		
	Práctica: conservación de las elaboraciones según uso, consumo y naturaleza. Combinaciones en la decoración de postres.	OAP_4	OT_1 OT_2 OT_3 OT_4 OT_5 OT_6	OA_1 OA_2 OA_3 OA_4	0,5 horas	Se dividirá a los alumnos en grupos y cada grupo realizará un tipo de elaboración. La metodología que se utiliza es el aprendizaje cooperativo basado en proyectos.	Materiales del obrador. Apuntes elaborados por el profesor y libro de texto.
UT10-UT18	Examen teórico			OA_1 OA_2 OA_3 OA_4	2 horas		Cuestiones elaboradas por el profesor.
UT10-UT18	Examen práctico			OA_1 OA_2 OA_3 OA_4	3 horas		Material del obrador.

## **4.7. Evaluación y recuperación**

Según Pérez Juste, 1995 la evaluación es el “proceso sistemático, diseñado intencional y técnicamente, de recogida de información, que ha de ser valorada mediante la aplicación de criterios y referencias como base para la posterior toma de decisiones de mejora, tanto del personal como del propio programa”.

[http://www.ite.educacion.es/formacion/materiales/90/cd/cursofor/cap\\_4/cap4a.htm](http://www.ite.educacion.es/formacion/materiales/90/cd/cursofor/cap_4/cap4a.htm).

### **4.7.1. Criterios de evaluación de los resultados de aprendizaje**

A continuación se detallan los resultados de aprendizaje junto con los criterios de evaluación correspondientes al módulo “Procesos Básicos de Pastelería y Repostería” que quedan recogidos en el Decreto 62/2008, de 28 de agosto, por el que se establece el Currículo correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía en la Comunidad de Castilla y León.

**Tabla 5: Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación**

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
<p>1. Pone a punto los equipos de elaboración de pastelería y confitería, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos.</p>	<p>a) Se ha interpretado la información contenida en los documentos asociados a la producción, relacionándola con los equipos a emplear.</p> <p>b) Se ha identificado el funcionamiento, la constitución y los dispositivos de seguridad de la maquinaria y equipos.</p> <p>c) Se han realizado las operaciones de limpieza, asegurando la total eliminación de los residuos de los productos de elaboración y de limpieza.</p> <p>d) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de maquinaria siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>e) Se han ejecutado las operaciones de mantenimiento de primer nivel.</p> <p>f) Se han regulado y/o programado los equipos de elaboración en función de los requerimientos del proceso.</p> <p>g) Se han descrito las principales anomalías de los equipos así como las medidas correctoras.</p> <p>h) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de las tareas.</p> <p>i) Se ha descrito el procedimiento de eliminación de residuos empleados en el mantenimiento y limpieza de los equipos e instalaciones.</p> <p>j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p> <p>k) Se han realizado las operaciones manteniendo una actitud positiva orientada hacia el respeto a los demás y la responsabilidad en el trabajo.</p> <p>l) Se ha valorado el cumplimiento de los estándares de calidad.</p>
<p>2. Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición.</p>	<p>a) Se han reconocido las características generales de las masas y pastas básicas (azucaradas, batidas, escaldadas, hojaldre, fermentadas, etc.).</p> <p>b) Se han identificado los productos más significativos obtenidos a partir de masas y pastas básicas.</p> <p>c) Se ha seleccionado y preparado el utillaje y equipos.</p> <p>d) Se ha realizado el aprovisionamiento interno de materias primas.</p> <p>e) Se ha interpretado la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes.</p> <p>f) Se han ajustado los ingredientes a cada producto y cantidad a elaborar.</p> <p>g) Se ha controlado la temperatura, velocidad, tiempo y otros parámetros de elaboración de masas y pastas.</p> <p>h) Se han comprobado las características físicas y organolépticas de las masas/pastas obtenidas.</p> <p>i) Se han identificado las masas susceptibles de conservación por tratamiento de frío (refrigeración y/o congelación).</p> <p>j) Se han realizado las diferentes operaciones para obtener piezas a partir de masas y pastas de múltiples</p>

	<p>aplicaciones.</p> <p>k) Se ha escudillado la masa sobre el molde o la lata de cocción, con la forma y tamaño requeridos en función del producto a obtener.</p> <p>l) Se han identificado las características del proceso de cocción adecuado a las diferentes masas y pastas obtenidas.</p> <p>m) Se ha descrito el procedimiento de regeneración de elaboraciones congeladas.</p> <p>n) Se han aplicado las normas de higiene alimentaria y de seguridad laboral.</p> <p>ñ) Se ha realizado la limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso con la frecuencia, productos y métodos establecidos.</p> <p>o) Se han realizado las operaciones manteniendo una actitud positiva orientada hacia el respeto a los demás y la responsabilidad en el trabajo.</p> <p>p) Se ha valorado el cumplimiento de los estándares de calidad.</p>
<p>3. Obtiene jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones, describiendo y aplicando las técnicas de elaboración.</p>	<p>a) Se han clasificado y caracterizado los diferentes tipos de rellenos, cremas, baños, coberturas, etc., en función de sus especificidades y aplicaciones.</p> <p>b) Se han caracterizado los diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de cremas, rellenos, baños, coberturas, etc.</p> <p>c) Se ha interpretado la formulación de cada producto.</p> <p>d) Se ha identificado la función de cada uno de los ingredientes.</p> <p>e) Se ha ajustado la formulación para los distintos productos y cantidades a elaborar.</p> <p>f) Se ha seguido la secuencia de incorporación de los ingredientes.</p> <p>g) Se ha controlado la temperatura, fluidez, cocción, montado o consistencia de cada una de las elaboraciones.</p> <p>h) Se ha contrastado las características de los productos obtenidos con las especificaciones de elaboración.</p> <p>i) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.</p> <p>j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p> <p>k) Ha utilizado en todo momento los medios disponibles evitando costes y desgastes innecesarios.</p> <p>l) Se ha realizado la limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso con la frecuencia, productos y métodos establecidos.</p> <p>m) Se han realizado las operaciones manteniendo una actitud positiva orientada hacia el respeto a los demás y la responsabilidad en el trabajo.</p> <p>n) Se ha valorado el cumplimiento de los estándares de calidad.</p>
<p>4. Decora el producto relacionando las</p>	<p>a) Se han descrito los principales elementos de decoración en pastelería y repostería y sus alternativas de uso.</p>

<p>diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final</p>	<p>b) Se ha interpretado la ficha técnica de fabricación para el acabado del producto.  c) Se ha identificado el proceso de utilización o regeneración de productos que lo precisen.  d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la terminación del producto de pastelería/repostería.  e) Se ha elegido el diseño básico o personal.  f) Se han realizado las diversas técnicas de terminación o acabado en función de las características del producto final, siguiendo los procedimientos establecidos.  g) Se han dispuesto los diferentes elementos de la decoración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos.  h) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.  j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.  k) Se ha realizado la limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso con la frecuencia, productos y métodos establecidos.  l) Se han realizado las operaciones manteniendo una actitud positiva orientada hacia el respeto a los demás y la responsabilidad en el trabajo.  m) Se ha valorado el cumplimiento de los estándares de calidad.</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



#### **4.7.2. Procedimientos e instrumentos de evaluación**

Tradicionalmente, la evaluación se ha centrado en la parte final del aprendizaje y ha sido concebida, en general, para aprobar más que para aprender. Además, el estudiante enfoca su aprendizaje en función del tipo de evaluación. Sin embargo, el profesor, no solo debe evaluar la adquisición de conocimientos y competencias al finalizar el proceso de aprendizaje, sino que, a lo largo del curso, debe proponer actividades de carácter evaluable, que faciliten la asimilación y el desarrollo progresivo de los contenidos de la materia y las competencias que deben adquirirse. De esta forma la evaluación que se desarrollará en este módulo será una evaluación continua o progresiva. Las ventajas de aplicar este sistema de evaluación para el estudiante es que aquellos que participan de la evaluación continua tienen más posibilidades de aprobar la asignatura que el resto, porque han asimilado y desarrollado de forma gradual los contenidos y competencias, también porque conocen la forma de evaluar del profesor, saben a qué da más importancia y por último, el estudiante recibe información sobre su propio ritmo de aprendizaje y puede corregir errores. A su vez, proporciona al profesor información útil que le da la posibilidad de intervenir para mejorar y reorientar el proceso de aprendizaje. Puede ver las dificultades de los alumnos y sus progresos, obtiene información de los mismos y califica su rendimiento (Delgado y Oliver, 2006).

En la evaluación continua se tendrán en cuenta los siguientes aspectos:

- Aptitudes: como rapidez en el trabajo, capacidad de improvisación, destreza manual y creatividad.
- Actitudes: interés y respeto por el trabajo bien hecho. Capacidad de trabajo en equipo. Toma de conciencia de la propia higiene, del material, de equipos y locales. Utilización de la indumentaria prescrita en perfectas condiciones de higiene. Respeto a las normas de higiene y seguridad en el taller. Toma de conciencia de los peligros que supone la mala utilización de las herramientas y equipos. Reconocimiento y valoración de la importancia de mantener el lugar de trabajo ordenado. Valorar la importancia que tiene la organización y distribución de tareas dentro de un grupo para la realización adecuada del trabajo propuesto. Responsabilidad en la tarea personal encomendada. Puntualidad.

#### **Evaluación de los contenidos teóricos**

Se realizará mediante un examen al final de cada trimestre con los contenidos teóricos que se hayan estudiado durante el mismo tanto en el aula de teoría como en el aula taller de cocina.

### **Evaluación de los contenidos prácticos**

Al final de la evaluación se realizará un examen práctico, para su valoración se tendrán en cuenta los siguientes criterios:

- Organización del trabajo
- Limpieza en el desarrollo
- Aseo personal y uniformidad
- Utilización correcta de materiales y maquinaria
- Puesta a punto de ingredientes y materiales
- Correcta aplicación de las técnicas a emplear
- El acabado, características organolépticas y decoración de las elaboraciones.
- Destreza

### **Evaluación de los trabajos**

Todos los alumnos deberán entregar a final de cada trimestre un trabajo con el recetario completo y las fichas técnicas de las elaboraciones realizadas en clase y a mayores dos elaboraciones más por cada tema. Se valorará: la cantidad, redacción, presentación, dibujos y ampliación sobre el tema. Además, se entregará un trabajo realizado en grupo a final del primer trimestre. Se elaborará una guía con la descripción, manejo, mantenimiento y limpieza de la maquinaria, batería, útiles y herramientas disponibles en el obrador. En este trabajo se valorará: la correcta presentación y redacción, extensión, organización y claridad. Es imprescindible que los alumnos presenten todos los trabajos y en la fecha fijada al inicio del curso para obtener una evaluación positiva en el módulo.

#### **4.7.3. Criterios de calificación**

Para determinar la calificación global del trimestre será imprescindible haber presentado los trabajos en la fecha y hora establecida por el profesor. En caso contrario, el alumno obtendrá una calificación negativa del módulo en dicha evaluación.

La nota global de cada una de las evaluaciones se obtendrá de acuerdo a los siguientes criterios:

- Un 40% de la nota será el resultado de los exámenes teóricos. La nota mínima obtenida en esta parte para hacer media con el resto debe ser de 5 puntos. El instrumento de evaluación como ya se ha descrito anteriormente será una prueba escrita teórica.
- Un 45% de la nota será el resultado de los contenidos prácticos que se realicen en el aula taller de cocina. La nota mínima en esta parte debe ser al menos de 5 puntos para que se haga media con el resto de las partes. De este 45% el 20% será el resultado de los

ejercicios prácticos planteados a lo largo de las clases. El resto se obtendrá del resultado final del examen práctico.

- Un 10% vendrá marcado por la puntuación obtenida con los trabajos individuales y en grupo que se evaluarán siguiendo la rúbrica que se detalla a continuación.
- El 5% restante vendrá marcado por la actitud del alumno durante las clases.

Rubricas para la evaluación de los trabajos y de los exámenes prácticos en el Anexo I.

#### **4.7.4. Recuperación y actividades para alumnado con módulos pendientes**

La recuperación teórica de los temas pendientes se hará mediante un examen teórico que se realizará al final del curso en la evaluación final.

Para los contenidos prácticos no se realizará un examen extraordinario, se entenderá que el alumno la ha superado si en la siguiente evaluación obtiene una calificación positiva.

#### Pérdida de evaluación continua

Un número superior al 20% de faltas justificadas o no justificadas supondrá la pérdida del derecho a evaluación continua. La asistencia es muy importante para poder desarrollar con éxito los aprendizajes del módulo. Para estos alumnos, se realizará un examen extraordinario en Junio que constará de dos partes:

- Parte teórica: con contenidos de todo el curso. Se valorará con un 40% de la nota global.
- Parte práctica o teórico-práctica: se realizará en el taller. Se valorará con un 60% de la nota global.

Para evaluar dichas pruebas será necesario obtener como mínimo una calificación de un 5 en cada una de las partes. Será requisito imprescindible que el alumno presente todos los trabajos que se hayan requerido a lo largo del curso.

#### **4.7.5. Presentación de reclamaciones a las evaluaciones trimestrales**

Las reclamaciones de las calificaciones se llevarán a cabo conforme a lo establecido en la ORDEN EDU/2169/2008 de 15 de diciembre, así como en el Real Decreto 1147/2011 de 29 de julio.

A principio de curso se entregará a los alumnos una copia de los procedimientos y criterios de evaluación y calificación así como de los criterios de pérdida de evaluación continua y las características propias de estos exámenes. El profesor conservará las pruebas escritas y todo lo que considere necesario para una mayor claridad en la información que soliciten los alumnos o sus familiares. Las reclamaciones a las evaluaciones trimestrales se realizarán tras la sesión de evaluación de grupo y las calificaciones obtenidas al alumno.

#### **4.8. Material y recursos didácticos**

Los materiales que se utilizarán para impartir las unidades didácticas correspondientes al módulo “Procesos básicos de pastelería y repostería” son los siguientes:

- Proyector para las presentaciones y material audiovisual elaborado.
- Aula de informática para la búsqueda de información para los trabajos prácticos.
- Recursos disponibles en el obrador.
- Libro de texto recomendado: “Procesos básicos de pastelería y repostería” Editorial Altamar.
- Apuntes del profesor

#### **4.9. Actividades complementarias y extraescolares**

Desde el departamento de hostelería y turismo se proponen numerosas actividades complementarias y extraescolares dirigidas a todos los ciclos formativos. Estas actividades están dirigidas a que los alumnos refuercen los conocimientos aprendidos en clase y vean la aplicación práctica de lo aprendido en el aula. A continuación enumero algunas que pueden enmarcarse dentro de este módulo.

- Visita a la feria de panadería y pastelería INTERSICOP en Madrid.
- Visita a la feria Alimentaria de Valladolid.
- Visita al obrador de pastelería Belaria en Valladolid.
- Visita a la fábrica de pan “MASQUEPAN” en Valladolid.
- Demostraciones de distintas empresas
- Participación en el concurso CELICHEF
- Visita al Museo del Pan de Mayorga
- Demostraciones en el instituto de algunas empresas del sector

Los alumnos deberán tomar nota de todo aquello que consideren de interés durante las visitas. Al finalizar las mismas se realizará un pequeño debate donde se comentarán las impresiones y dudas de los alumnos.

#### **4.10. Atención a la diversidad**

Sin duda alguna, la Formación Profesional es una de las enseñanzas en las que más se trabaja la atención a la diversidad. Las dos palabras que mejor definen esta enseñanza son flexibilidad y diversidad. Flexibilidad en cuanto a los estudios, modos, adaptaciones con el mundo laboral, titulaciones, acreditaciones y certificaciones. Diversidad en cuanto a los alumnos, sus distintas capacidades, objetivos, motivaciones y rendimiento.

Los principios fundamentales del modelo educativo que propone la LOMCE son la atención a la diversidad, igualdad y el fomento del aprendizaje a lo largo de la vida. En las distintas leyes educativas que han ido regulando la enseñanza de nuestro país, se exige la comprensión del currículo, que garantice unos contenidos mínimos, pero a la vez, proporcionando una enseñanza ajustada a las necesidades de cada alumno, atendiendo a su diversidad, tanto de motivaciones como de capacidades e intereses. No sólo en términos de carencia o dificultades, sino de enriquecimiento para aquellos alumnos que puedan hacerlo. El currículo abierto y flexible permite que, respetando los mínimos exigidos tanto por la administración central como por la autonómica, se pueda adaptar a las características específicas de los alumnos, respetando la pluralidad y dando respuestas educativas que tengan en cuenta la diversidad de capacidades, intereses y motivaciones.

En cuanto a la Formación Profesional, supondrá adoptar una metodología que favorezca el aprendizaje de todo el alumnado en su diversidad: proponer actividades abiertas, ofrecer actividades con una gradación de dificultad en cada unidad de trabajo, organizar el aprendizaje en proyectos que les motiven y ayuden a aplicar los conocimientos estudiados, trabajar en grupos cooperativos etc. Sobre todo se debe mantener una actitud positiva y de acogida a todo tipo de alumnos, permitiendo la posibilidad de cualificarse profesionalmente. (Fernández, 2009)

En cuanto a las adaptaciones curriculares, la Formación Profesional, al ser una enseñanza postobligatoria, no se permiten las adaptaciones curriculares significativas. Sin embargo, en la Disposición adicional segunda del Artículo 58 del Real Decreto 1147/2011 relativo a la accesibilidad en las enseñanzas de Formación profesional, se especifica que se debe incluir en el currículo de los ciclos formativos elementos necesarios para garantizar que las personas con discapacidad, desarrollen las competencias incluidas en el currículo en diseño para todas acorde a la Ley 51/2003, de 2 de diciembre, de igualdad de oportunidades, no discriminación y

accesibilidad universal de las personas con discapacidad. Por ello, están obligados a realizar adaptaciones curriculares no significativas. Las Adaptaciones Curriculares no significativas afectan a la metodología, a la adecuación de las actividades, a la temporalización y a las técnicas e instrumentos de evaluación. Tratan de alcanzar los mismos objetivos, trabajando los mismos contenidos que serán evaluados con los mismos criterios pero mediante estrategias metodológicas, secuencias o duración diferente. Estas adaptaciones serán diseñadas por el profesor de área, con los alumnos que el mismo determine y serán comunicadas al propio alumno y a las familias (bien a través del tutor/a o por el propio profesor). Para la realización de estas adaptaciones se contará con el apoyo y asesoramiento del Departamento de Orientación siempre que el profesorado demande esta necesidad.

Las adaptaciones no significativas que se realizarán para aquellos alumnos que presenten dificultades de aprendizaje son las siguientes:

1. Adaptación de los procedimientos didácticos y en las actividades
  - a. Introducción de actividades complementarias a las previstas
  - b. Introducción de actividades alternativas a las previstas
  - c. Modificación del nivel de complejidad de las actividades (ya sea por eliminación de componentes de las mismas o por secuenciación específica de la tarea)
2. Adaptaciones en la evaluación
  - a. Modificando la selección de técnicas e instrumentos
  - b. Adaptando los instrumentos y técnicas
3. De los objetivos y contenidos
  - a. Priorizando unos objetivos sobre otros
  - b. Secuenciación más pormenorizada de un determinado contenidos en el que el alumno encuentre más dificultades (por ejemplo: secuenciación minuciosa de los diferentes pasos que componen el aprendizaje de un procedimiento relevante)
  - c. Eliminación de contenidos secundarios

#### **4.11. Actividades para el fomento de la lectura**

El IES Diego de Praves cuenta con un Programa de Fomento de la Lectura que se debe de aplicar en todos los niveles de enseñanza del instituto.

En este módulo se trabajará el fomento de la lectura con la realización de una serie de actividades como por ejemplo:

- Lectura en clase y debate sobre artículos científicos relacionados con los temas a tratar.
- Recomendación y lectura en clase de fragmentos de los siguientes libros
  - *Enciclopedia de los sabores*. Niki Segnit.
  - *Cocinar*. Michael Pollan.
  - *La cocina y los alimentos. Enciclopedia de la ciencia y la cultura de la comida*. Harld McGee.

#### **4.12 Procedimientos para valorar el ajuste de la programación y los resultados obtenidos**

Para poder llevar a cabo una evaluación de la práctica docente y del ajuste de la programación a la práctica en el aula, se completará la tabla incluida en el Anexo II, valorando cada uno de los ítems con una puntuación del 1 (la puntuación más baja) al 5 (la puntuación más alta). Además, se incluirán en la misma observaciones y propuestas de mejora a tener en cuenta en cursos sucesivos.

## **5. Conclusiones**

En el presente trabajo fin de master se ha presentado la Programación Didáctica del Módulo Profesional “Procesos básicos de pastelería y repostería” enmarcado en el Ciclo Formativo de Grado Medio Técnico en Cocina y Gastronomía con una duración de 165 horas lectivas. Durante mi estancia en el IES Diego de Praves como profesora en prácticas he tenido la oportunidad de desarrollar dos unidades de trabajo correspondientes a este módulo. La programación la he desarrollado en base a la metodología que actualmente se realiza en el IES porque me parece muy acertada, al ser un módulo eminentemente práctico, la metodología de aprendizaje cooperativo es la más adecuada para que los alumnos fijen adecuadamente los conocimientos. Considero que las programaciones didácticas son un instrumento muy útil que todo docente debe elaborar y tratar de seguir lo máximo posible para no dejar nada a la improvisación. Este trabajo fin de master me ha capacitado para poder realizar en el futuro programaciones didácticas que servirán de guía y base a mi futuro trabajo como docente.

## 6. Referencias

- Apuntes del Profesor Santiago Esteban Frades. Asignatura: Procesos y Contextos Educativos. (2015). Master en Profesorado de Educación Secundaria, Formación Profesional y Enseñanza de Idiomas.
- Consejería de Educación de la Junta de Castilla y León. Decreto 62/2008 de 28 de Agosto por el que se establece el currículo correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía en la Comunidad de Castilla y León. B.O.C.yL., Suplemento al número 170. 2-38.
- Delgado, A.M, Oliver R., (2009) La evaluación continua en un nuevo escenario docente. *Revista de Universidad y Sociedad del Conocimiento*. 3(1) 1-13.
- Diego de Praves (2014). Proyecto Educativo.
- Fernández, A, s/d, Nuevas metodologías docentes. Instituto de Ciencias de la Educación. Universidad Politécnica de Valencia. Disponible en: [www.usal.es/~ofeees/NUEVAS\\_METODOLOGIAS/nuevas\\_metodologias\\_docentes.doc](http://www.usal.es/~ofeees/NUEVAS_METODOLOGIAS/nuevas_metodologias_docentes.doc) el 29 de Abril de 2015.
- Galeana, L. (2010) Aprendizaje Basado en Proyectos. *Revista Trimestral de Sistematización e Investigación*. (12).
- Sin autores (2004) Remodelación de los barrios de Pajarillos y Rondilla, Valladolid (España). *Ciudades: Revista del Instituto Universitario de Urbanística de la Universidad de Valladolid*, 8, 159-180.
- Fernandez, M. (2009). Atención Pedagógica a la diversidad en Formación Profesional. *Innovación y experiencias educativas*, 23, 1-20.
- Gavilan, P. y Alario R. (2010) *Aprendizaje Cooperativo. Una metodología con futuro, principios y aplicaciones*. Madrid: CCS.
- Jurado, C. (2008) Los temas transversales en la escuela. *Innovación y experiencias educativas*, 1-11.
- Llorente R. (2012) *La formación profesional según el enfoque de las competencias. La influencia del discurso Europeo en España*. Barcelona: Octaedro.
- Ministerio de Educación. Real Decreto 1396/2007 de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas. Boletín Oficial del Estado, núm. 281. 47950-47978
- Ministerio de Educación. Ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre, para la Mejora de la Calidad Educativa. Boletín Oficial del Estado, martes 10 de diciembre de 2013, núm. 295, 97858-97920.



- Ministerio de Educación. Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional en el sistema educativo, Boletín Oficial del Estado num. 192. 86766-86800.
- Página web del Instituto Nacional de Tecnologías Educativas y de Formación del Profesorado  
[http://www.ite.educacion.es/formacion/materiales/90/cd/cursofor/cap\\_4/cap4a.htm](http://www.ite.educacion.es/formacion/materiales/90/cd/cursofor/cap_4/cap4a.htm)
- Vera García M.M. (2009) Aprendizaje Cooperativo. *Innovación y experiencias educativas*. 14 (1-11)

## 7. Anexos

### ANEXO I RÚBRICAS PARA LA EVALUACIÓN DE LOS EXAMENES PRÁCTICOS Y TRABAJOS

Para la evaluación más objetiva de la parte práctica se ha creado una rúbrica.

**Tabla 6: Rúbrica de la evaluación práctica**

	<b>REGULAR 1</b>	<b>ACEPTABLE 2</b>	<b>BIEN 3</b>	<b>MUY BIEN 4</b>
<b>UNIFORMIDAD 10%</b>	Uniforme sucio e incompleto	Uniforme completo pero muy sucio	Uniforme completo y presentable	Uniforme completo y muy presentable
<b>PREPARACIÓN (MISE EN PLACE) 10%</b>	Tarda mucho tiempo en preparar los ingredientes y no tiene claro donde están.	Tarda en preparar los ingredientes pero no tiene dudas sobre donde se encuentran	Prepara los ingredientes en un tiempo adecuado y no duda donde encontrarlos.	Prepara los ingredientes rápidamente y no duda a la hora de buscarlos.
<b>ORGANIZACIÓN Y LIMPIEZA 10%</b>	Muy mala organización, poco orden y deficiente limpieza.	Mala organización, orden aceptable y escasa limpieza.	Organización y limpieza adecuadas.	Muy buena organización y limpieza.
<b>PROCESO 10%</b>	No conoce el proceso y no es capaz de explicarlo.	Conoce algunas partes del proceso pero lo explica de forma desordenada.	Conoce el proceso y sabe explicarlo.	Conoce muy bien el proceso y lo explica de una manera clara.
<b>DESTREZA Y TÉCNICA 20%</b>	Mala destreza y muy poca técnica.	Destreza y técnica aceptables.	Buena destreza y técnica.	Muy buena destreza y técnica.
<b>RAPIDEZ 10%</b>	Muy lento	Lento	Adecuada	Muy buena
<b>CALIDAD FINAL 20%</b>	Mala calidad final de la elaboración.	Calidad aceptable de la elaboración.	Buena calidad de la elaboración.	Muy buena calidad de la elaboración.
<b>PRESENTACIÓN 10%</b>	Mala presentación.	Presentación aceptable.	Buena presentación.	Muy buena presentación.

Se ha creado una rúbrica para la evaluación más objetiva de los trabajos:

**Tabla 7: Rúbrica para la evaluación del trabajo individual**

	<b>NECESITA MEJORAR 1</b>	<b>APROBADO 2</b>	<b>BIEN- NOTABLE BAJO 3</b>	<b>NOTABLE ALTO- SOBRESALIENTE 4</b>
<b>Búsqueda de información (Fuentes) 30%</b>	Poco esfuerzo en la búsqueda de fuentes y poca riqueza en los materiales encontrados	Se aprecia un esfuerzo en la búsqueda de fuentes y materiales pero no son los más adecuados.	Buen esfuerzo a la hora de buscar materiales y buena selección de los mismos.	Se ha realizado una muy buena búsqueda de información y materiales y se han seleccionado los mejores.
<b>Trabajo escrito, contenidos (45%)</b>	Poca elaboración, no se adapta a las condiciones que se requerían.	Contenido poco elaborado se adapta medianamente a las condiciones que se requerían.	El contenido se ajusta a las condiciones requeridas.	El contenidos a sido muy bien elaborado y se adapta al trabajo con un enfoque original.
<b>Ortografía (10%)</b>	Muchas faltas de ortografía y muy mala claridad expositiva.	Algunas faltas de ortografía y mala claridad expositiva.	Pocas faltas y claridad expositiva.	Sin faltas de ortografía, expresión y redacción clara.
<b>Limpieza, organización y presentación (15%)</b>	Descuidado, nada atractiva.	Correcta pero poco atractiva visualmente.	Adecuada.	Cuidada y muy atractiva.

**Tabla 8: Rúbrica para la evaluación del trabajo en grupo**

	<b>NECESITA MEJORAR 1</b>	<b>APROBADO 2</b>	<b>BIEN- NOTABLE BAJO 3</b>	<b>NOTABLE ALTO- SOBRESALIENTE 4</b>
<b>Búsqueda de información (Fuentes) 30%</b>	Poco esfuerzo en la búsqueda de fuentes y poca riqueza en los materiales encontrados	Se aprecia un esfuerzo en la búsqueda de fuentes y materiales pero no son los más adecuados.	Buen esfuerzo a la hora de buscar materiales y buena selección de los mismos.	Se ha realizado una muy buena búsqueda de información y materiales y se han seleccionado los mejores.
<b>Trabajo escrito, contenidos (35%)</b>	Poca elaboración, no se adapta a las condiciones que se requerían.	Contenido poco elaborado se adapta medianamente a las condiciones que se requerían.	El contenido se ajusta a las condiciones requeridas.	El contenidos a sido muy bien elaborado y se adapta al trabajo con un enfoque original.
<b>Ortografía (5%)</b>	Muchas faltas de ortografía y muy mala claridad expositiva.	Algunas faltas de ortografía y mala claridad expositiva.	Pocas faltas y claridad expositiva.	Sin faltas de ortografía, expresión y redacción clara.
<b>Limpieza, organización y presentación (10%)</b>	Descuidado, nada atractiva.	Correcta pero poco atractiva visualmente.	Adecuada.	Cuidada y muy atractiva.
<b>Trabajo en equipo (20%)</b>	Trabajo muy individual, no hay relación entre las partes del trabajo.	Poca colaboración.	Las tareas individuales están relacionadas entre sí.	Muestra planificación, discusión y elaboración conjunta.

## ANEXO II. PROCEDIMIENTO PARA EVALUAR EL AJUSTE DE LA PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA Y LOS RESULTADOS OBTENIDOS

Tabla 9: Procedimientos para evaluar el ajuste de la programación didáctica y los resultados obtenidos

ADECUACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA		VALORACIÓN (1-4)	OBSERVACIONES Y PROPUESTAS DE MEJORA
<b>Preparación de la clase y los materiales didácticos</b>	Hay coherencia entre lo programado y el desarrollo de las clases.		
	Existe una distribución temporal equilibrada.		
	El desarrollo de la clase se adecua a las características del grupo.		
<b>Utilización de una metodología adecuada</b>	Se han tenido en cuenta aprendizajes significativos. Se considera la interdisciplinariedad (en actividades, tratamiento de los contenidos, etc.).		
	La metodología fomenta la motivación y el desarrollo de las capacidades del alumno/a.		
<b>Regulación de la práctica docente</b>	Grado de seguimiento de los alumnos.		
	Se ha aplicado la distribución temporal de los contenidos por evaluaciones.		
	Validez de los recursos utilizados en clase para los aprendizajes.		
	Los criterios de promoción están consensuados entre los profesores.		
<b>Evaluación de los aprendizajes e información que de ellos se da a los alumnos y las familias</b>	Los criterios para una evaluación positiva se encuentran vinculados a los objetivos y contenidos.		
	Los instrumentos de evaluación permiten registrar numerosas variables del aprendizaje.		

	Los criterios de calificación están ajustados a la tipología de actividades planificadas.		
	Los criterios de evaluación y los criterios de calificación se han dado a conocer a los alumnos.		
<b>Utilización de medidas para la atención a la diversidad</b>	Se adoptan medidas con antelación para conocer las dificultades de aprendizaje.		
	Se ha ofrecido respuesta a los diferentes ritmos y capacidades de aprendizaje.		
	Las medidas y los recursos ofrecidos han sido suficientes.		
	Aplica medidas extraordinarias recomendadas por el equipo docente atendiendo a los informes psicopedagógicos.		