



Universidad de Valladolid
Campus de Palencia

**ESCUELA TÉCNICA SUPERIOR
DE INGENIERÍAS AGRARIAS**

**MÁSTER UNIVERSITARIO EN PROFESOR DE EDUCACIÓN SECUNDARIA
OBLIGATORIA Y BACHILLERATO, FORMACIÓN PROFESIONAL Y
ENSEÑANZAS DE IDIOMAS. MÓDULO ESPECÍFICO EN TECNOLOGÍA
AGRARIA, ALIMENTARIA Y FORESTAL**

“Diseño de la programación didáctica del
módulo procesos básicos de pastelería y de
la u.t. “rellenos, masas y chocolate”;
pertenecientes al ciclo de grado medio
técnico en pastelería, repostería y
confitería”

Alumna: Beatriz González Alonso

Tutor/a: Agustín León

Junio de 2022

INDICE

1. PRESENTACIÓN Y JUSTIFICACIÓN	4
2. ANÁLISIS DEL CONTEXTO	5
2.1. Contexto socioeducativo	5
3. DESCRIPCIÓN DEL CENTRO	6
3.1. Estructura del centro	7
3.2. Organización y gestión del centro	7
3.3. Documentos básicos del centro	8
4. PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA	9
4.1. Identificación del Título, Perfil Profesional y Competencia General	9
4.2. Objetivos	11
4.3. Competencias profesionales	12
4.4. Resultados de aprendizaje.	12
4.5. Relación secuenciada de los bloques, unidades de trabajo y contenidos	13
4.6. Metodología	16
4.7. Evaluación	17
4.7.1. Instrumentos de evaluación	17
4.7.2. Criterios de calificación	18
4.7.3. Procedimientos de recuperación.	18
4.7.4. Recuperación y actividades para alumnado con módulos pendientes	19
4.7.5. Presentación de reclamaciones a las evaluaciones trimestrales	19
4.8. Material y recursos didácticos	19
4.9. Actividades complementarias y extraescolares	20
4.10. Atención a la diversidad	20
4.11. Actividades para el fomento de la lectura	21
4.12. Procedimientos para valorar el ajuste de la programación y los resultados obtenidos	21
5. LA UNIDAD DE TRABAJO	21
5.1. Aspectos interdisciplinares	21
5.2. Temporalización	22
5.3. Objetivos y competencias	22
5.3.1. Objetivos generales	22
5.3.2. Objetivos didácticos	23
5.3.3. Competencias	23
5.4. Contenidos	24
5.5. Metodología	26
5.6. Equipos y espacios	26
5.7. Actividades	26

5.8. Evaluación	30
5.8.1. Instrumentos de evaluación	30
5.8.2. Criterios de calificación.....	30
5.8.3. Procedimientos de recuperación.	30
6. CONCLUSIONES.....	30
6. BIBLIOGRAFÍA.....	32
7. ANEXOS.....	34

ÍNDICE TABLAS

Tabla 1: Identificación del título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería.	10
Tabla 2: Relación secuenciada teórica de los bloques, unidades de trabajo y contenidos.....	14
Tabla 3: Porcentajes de calificación.....	18
Podemos observar en la Tabla 4: Relación secuenciada teórica de los bloques, unidades de trabajo y contenidos donde se encuadran ambas unidades de trabajo transversales. UT 10 y UT 13 pertenecientes al bloque 3	21
Tabla 5: Tabla de temporalización.....	22
Tabla 6: competencias profesionales y personales asociadas a las unidades de competencia que se adquirirán en la Unidad Cremas rellenos y El chocolate.....	24
Tabla 7: Contenidos conceptuales, procedimentales y actitudinales correspondientes a la Unidad de Trabajo “ cremas, rellenos y el chocolate”	25
Tabla 8: Actividades que se desarrollarán en la unidad cremas, rellenos y chocolate y resumen de sus contenidos	28
Tabla 9: Actividades que se desarrollarán en la unidad cremas y rellenos y chocolate y resumen de sus contenidos	29
Tabla 10:: Porcentajes de calificación de la ut cremas, rellenos y chocolate	30
Tabla 11: tipos de rutinas de pensamiento para plantear trimestralmente	31

1. PRESENTACIÓN Y JUSTIFICACIÓN

El presente documento da respuesta a las exigencias recogidas en el Real Decreto 1393/2007 en cuanto a la obligatoriedad de concluir las enseñanzas de grado con la elaboración y defensa pública de un Trabajo Fin de Máster (TFM de aquí en adelante). Junto a lo anterior, la Orden ECI/3858/2007, de 27 de diciembre establece que el plan de estudios deberá incluir un módulo de especialización denominado “Practicum” que incluirá el TFM, el cual deberá 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.

Las razones que justifican la elección del tema objeto del TFM emanan de la falta de desarrollo y adecuación de las programaciones didácticas (PD) y unidades de trabajo (UT) de los diferentes módulos profesionales (MP) que constituyen el currículo de los títulos de grado medio y superior de la formación profesional en España. Además, aprovechando la estancia en el I.E.S Diego de Praves de Valladolid durante la realización del periodo de prácticas, se ha considerado pertinente vincular este trabajo al Módulo Profesional de Procesos básicos de Repostería y pastelería correspondiente al primer curso del título de Técnico en Repostería, panadería y confitería. El presente módulo: Procesos básicos de pastelería y repostería se encuadra dentro del REAL DECRETO 1399/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en panadería, repostería y confitería y se fijan sus enseñanzas mínimas.

Lo dispuesto en este Real Decreto supone un nuevo título y sustituye a la regulación de dos títulos anteriores, el establecido por el Real Decreto 2057/1995, de 22 de diciembre y el establecido por el Real Decreto 2220/1993, de 17 de diciembre.

El Currículo correspondiente al título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería en la Comunidad de Castilla y León se ha establecido en el Decreto 65/2008, de 28 de agosto

El trabajo desarrollará la programación didáctica vinculada al módulo profesional y programará una UT de la programación didáctica creada para el presente TFM.

2. ANÁLISIS DEL CONTEXTO

El IES Diego de Praves está situado al noreste de la **ciudad de Valladolid**, en el barrio de los Pajarillos -Pajarillos Altos- (C/ Escribano nº 9), entre el Paseo de Juan Carlos I, la Ronda Este, el río Esgueva y la Carretera de Villabáñez.

Nuestro Centro lleva el nombre del arquitecto del Siglo de Oro español, afincado en Valladolid y discípulo de Juan de Herrera, Diego de Praves (1556-1620).



El IES Diego de Praves es un Instituto público cuya titularidad corresponde a la Consejería de Educación de la Junta de Castilla y León. Su objetivo es garantizar una formación integral de los alumnos, atendiendo a sus diversas aptitudes e intereses para que cada uno logre desarrollar al máximo sus capacidades, en un clima de buena convivencia que contribuya a inculcar valores de respeto, libertad y solidaridad, fomentando la responsabilidad y el esfuerzo.

Nuestro Centro lleva el nombre del arquitecto del Siglo de Oro español, afincado en Valladolid y discípulo de Juan de Herrera, Diego de Praves (1556-1620).

Es el único centro público de Valladolid que oferta Ciclos Formativos de Hostelería y Turismo.

Desde hace varios años el Instituto es la sede de los plenos del Consejo Escolar de Castilla y León.

2.1. Contexto socioeducativo

El I.E.S. Diego de Praves es un centro educativo público que escolariza los niveles de E.S.O.; Bachillerato de las modalidades de Ciencias, Humanidades, Ciencias Sociales y Bachillerato de

investigación y excelencia; además también escolariza Ciclos de Grado Medio y Superior de hostelería, turismo y de la rama de Industrias Alimentarias. Este centro se encuentra situado en Pajarillos que es un barrio del extrarradio de Valladolid y se encuentra parcialmente envejecido debido al desplazamiento de los jóvenes a nuevos núcleos de población. El instituto se nutre de alumnos de otros barrios de Valladolid gracias al BIE y a los ciclos además de contar con alumnos que provienen de vecinos de urbanizaciones aledañas al entorno del instituto.

Las familias de los alumnos del centro son desde clases medias trabajadoras a clases medias altas. También se encuentran alumnos con riesgo de exclusión social y de minorías étnicas.

3. DESCRIPCIÓN DEL CENTRO

El instituto Diego de Praves es un centro público de enseñanza secundaria (I.E.S.) cuya titularidad corresponde a la Consejería de Educación de la Junta de Castilla y León. Situado en la zona de escolarización número 2 de Valladolid, su funcionamiento se ajusta a la reglamentación vigente, tanto en las enseñanzas como en personal.

Las enseñanzas impartidas en el I.E.S. Diego de Praves, que en todo momento se ajustan a la normativa en vigor emanada del Ministerio de Educación y concretada por la Consejería de Educación de la Junta de Castilla y León, tanto en currículos, distribución temporal y normativa de evaluación.

El centro se considera de tamaño medio con una capacidad de aproximadamente 600 alumnos, repartidos entre secundaria y bachillerato y ciclos de formación profesional.

La distribución de asignaturas en Educación secundaria obligatoria está fijada por la normativa vigente de Castilla y León. En los cursos de Enseñanza Secundaria Obligatoria (E.S.O.) es además completada con dos grupos de Programas de mejora del aprendizaje y del rendimiento (PMAR) primero y segundo en los cursos de segundo y tercero de ESO y el programa MARE para primero y segundo cursos de la ESO. En el ciclo de Bachillerato también se oferta el Bachillerato de investigación y excelencia.

Todos los Ciclos son de la ley orgánica de educación (L.O.E.) de 2000 horas de duración, con una presencia en el centro de un curso completo y dos trimestres del siguiente, dedicando el último trimestre del segundo curso a la formación en centros de trabajo.

Los ciclos de grado medio son: Cocina y Gastronomía (LOE) se imparte en turno de mañana y tarde, por la demanda de alumnos que quieren realizar estos estudios, Servicios en Restauración (LOE) y Panadería, Repostería y Confitería (LOE).

Los ciclos de grado superior que se imparten son: Agencias de Viaje y Gestión de Eventos (LOE), Dirección de Cocina, (LOE), Dirección de servicios en Restauración. Formación Profesional Básica Cocina y Restauración

3.1. Estructura del centro

Órganos de gobierno y coordinación:

- El Equipo directivo: está compuesto por la directora, una Jefe de Estudios, dos Jefe de Estudios adjuntos y la secretaria. Uno de los jefes de estudios adjunto está en el turno vespertino. Sus competencias están reguladas por diferentes normas y su gestión supervisada por la administración educativa. El nombramiento del actual equipo directivo se realizó el 1 de julio de 2019.
- El Claustro de Profesores: compuesto en el curso 2021-2022 por 83 profesores/as, se encarga de supervisar la práctica académica y aprobar cuanto legislativamente le compete.
- La Comisión de Coordinación Pedagógica: formada por todos los jefes de los diferentes departamentos didácticos junto con el jefe de estudios y el director del centro, que la preside. Su función es elaborar las directrices fundamentales para el aprendizaje de los alumnos. En el curso 2020-2021 la componen 22 profesores/as.
- Los Departamentos Didácticos: los profesores del centro se integran en la actualidad en los siguientes departamentos, de acuerdo con la normativa en vigor, que ha permitido recientemente la creación de nuevos departamentos. Se citan los distintos departamentos y el número de profesores que los integran, teniendo en cuenta el aumento de profesores debido a la situación actual que nos ha permitido desdoblar la mayoría de los grupos de E.S.O. y Bachillerato:
- Secretaría: Se encarga de la gestión administrativa del instituto y de los centros privados o concertados asignados a ella. Es atendida por dos personas, en horario de 8:00 a 14:00 horas.

3.2. Organización y gestión del centro

- Personal de servicios: Para que puedan atenderse las necesidades del centro, se cuenta con tres conserjes por la mañana y uno por la tarde. En la actualidad, la plantilla de limpiadoras está formada por cuatro personas, siendo su horario vespertino, exceptuando los meses de verano. El centro permanece abierto desde las 8:00 de la mañana a las 21:45 de la noche durante todo el año, salvo los meses de verano en que se abre de 8:00 a 15:00 horas.

- Aula restaurante: De acuerdo con la programación del departamento de hostelería se abre el aula restaurante, pero no al público en general. Habitualmente se forman grupos de comensales de la administración autonómica, padres de alumnos o proveedores, siendo los alumnos del centro los encargados de la realización de los menús y su servicio, con la atenta mirada del profesor técnico de su módulo.

Este curso escolar, sólo se dio un servicio durante el primer trimestre. Los servicios quedan restringidos al personal del centro en grupos que permitan mantener la distancia de seguridad establecida. La cantidad que se cobra a los comensales se reinvierte para la realización de más prácticas y es aprobada por el Consejo Escolar del instituto.

- Trabajadora social: El centro cuenta con una trabajadora social, con media jornada, encargada de la relación con las familias y dedicada al control del absentismo de aquellos alumnos que no acuden regularmente al centro, comparte centro con el IES Galileo.
- Pagina Web del centro: A partir de las herramientas informáticas suministradas por el portal de educación de la Consejería de Educación, el centro mantiene una pagina con información de utilidad y actualizada para la comunidad educativa, siendo frecuentes las consultas telemáticas acerca de posibilidad de matriculación de alumnos, fechas de celebración de exámenes, libros de texto utilizados en el centro, convocatoria de becas y ayudas etc.
- Infoeduca: Infoeduc@ es un servicio que ofrece a las familias la posibilidad de obtener información académica de sus hijos a través de Internet. Se proporciona información sobre las faltas de asistencia y retrasos, incidencias, calificaciones horario del alumno, equipo docente datos de tutoría e histórico de calificaciones.
- IES Familia: Es un servicio que ha sido contratado este curso para los alumnos de E.S.O. Los padres tienen una información actualizada de aquellos aspectos que el profesorado considere oportunos (faltas, retrasos, incumplimiento de normas...)
- Coordinadora de convivencia: La figura del coordinador de convivencia; en nuestro caso es una profesora de enseñanza secundaria del departamento de inglés con tres horas que imparten clases al primer ciclo de enseñanza secundaria obligatoria, que es el nivel educativo más proclive a los conflictos.

3.3.Documentos básicos del centro

- Proyecto educativo: El Proyecto Educativo de Centro (PEC) es un documento de carácter pedagógico elaborado por la Comunidad Educativa del mismo que enumera y define los

rasgos de identidad del Centro, formula los objetivos que se han de conseguir y expresa la estructura organizativa y funcional del Centro Educativo.

- **Reglamento de Régimen interno:** Constituye el conjunto de normas que, permite, a través de su cumplimiento, el desarrollo de los Principios Básicos del Centro y la organización interna del Centro, favoreciendo una buena convivencia entre todos los integrantes de la comunidad educativa
- **Programación general anual:** La PGA es un instrumento básico de planificación y organización del centro. Debe contener la propuesta organizativa y curricular que con carácter anual elabora el centro como concreción del proyecto educativo y de la propuesta curricular para garantizar el desarrollo coordinado de todas las actividades educativas, el correcto ejercicio de las competencias de los órganos de gobierno y la participación de todos los sectores de la comunidad escolar.
- **Propuesta curricular:** La propuesta curricular es un documento de referencia propio de cada centro educativo y de cada etapa. La Propuesta curricular recoge los aspectos educativos y organizativos que orientan el trabajo y la toma de decisiones para el logro de los objetivos propuestos.
- **Carta de compromiso-familia:** un documento de compromisos en el que la familia y el centro hacen expreso su acuerdo de mutua colaboración en un entorno de convivencia, respeto y responsabilidad en el desarrollo de las actividades educativas. Estos compromisos se refieren a la aceptación de los principios educativos del centro, al respeto a las convicciones ideológicas y morales de la familia en el marco de los principios y valores educativos establecidos en las leyes. Al seguimiento de la evolución del alumnado, a la adopción de medidas correctoras en materia de convivencia y a la comunicación entre el centro y la familia. Dichos compromisos educativos son elaborados por el equipo directivo del centro, aprobados por el claustro de profesores y evaluados por el consejo escolar.
- **Protocolo de acoso escolar:** documento que define el protocolo de actuación ante una demanda de intervención por posible acoso entre alumnos/as con el fin de facilitar el procedimiento de intervención que hay que seguir en este tipo de situaciones, velando por que sea rápido, eficaz y confidencial.

4. PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

4.1. Identificación del Título, Perfil Profesional y Competencia General

El presente módulo: Procesos básicos de pastelería y repostería se encuadra dentro del REAL DECRETO 1399/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en panadería, repostería y confitería y se fijan sus enseñanzas mínimas.

Lo dispuesto en este Real Decreto supone un nuevo título y sustituye a la regulación de dos títulos anteriores, el establecido por el Real Decreto 2057/1995, de 22 de diciembre y el establecido por el Real Decreto 2220/1993, de 17 de diciembre.

El Currículo correspondiente al título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería en la Comunidad de Castilla y León se ha establecido en el Decreto 65/2008, de 28 de agosto

El ciclo formativo queda identificado por los siguientes elementos:

Tabla 1: Identificación del título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería.

DENOMINACIÓN	Panadería, Repostería y Confitería.
NIVEL	Formación Profesional de Grado Medio.
DURACIÓN	2000h
FAMILIA PROFESIONAL	Industrias Alimentarias.
REFERENTE EUROPEO	CINE-3

El perfil profesional del Título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería queda determinado por su competencia general, sus competencias profesionales, personales y sociales, por la relación de cualificaciones y, en su caso, unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el título y detalladas en el Real Decreto 1399/2007 de 29 de octubre.

El entorno profesional en el que el técnico ejerce su actividad principalmente es en obradores artesanales o semiindustriales que elaboran productos de panadería, pastelería y confitería; así como en el sector de hostelería, subsector de restauración y como elaborador por cuenta propia o ajena. También ejerce su actividad en el sector del comercio de la alimentación en aquellos establecimientos que elaboran y venden productos de panadería, pastelería y repostería. Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son los siguientes:

- Panadero.
- Elaborador de bollería.
- Elaborador de masas y bases de pizza. Pastelero.
- Elaborador y decorador de pasteles. Confitero.
- Repostero
- Turroneiro.
- Elaborador de caramelos y dulces.
- Elaborador de productos de cacao y chocolate.

- Churrero.
- Galletero.
- Elaborador de postres en restauración.

4.2. Objetivos

La formación del módulo contribuye a alcanzar los siguientes objetivos generales:

- c). Interpretar y describir fichas técnicas de fabricación, relacionándolas con las características del producto final para su diseño o modificación.
- d) Reconocer y manipular los elementos de control de los equipos, relacionándolos con las variables del proceso para regularlos y/ o programarlos.
- e) Describir y aplicar las operaciones de transformación, relacionándolas con las características de los productos de panadería, pastelería y confitería, para su elaboración.
- g) Seleccionar y aplicar las elaboraciones complementarias y de decoración, justificando el diseño del producto final para componer y presentar los productos acabados.
- i) Organizar y clasificar los productos acabados, analizando sus requerimientos de conservación y las necesidades de espacios para su almacenaje.
- j) Identificar y medir parámetros de calidad de los productos, describiendo sus condiciones higiénico sanitarias, para verificar su calidad.
- k) Identificar y caracterizar las necesidades de limpieza y desinfección de los equipos e instalaciones, seleccionando los productos y aplicando las técnicas adecuadas para garantizar su higiene.
- l) Identificar las necesidades de mantenimiento de equipos, máquinas e instalaciones, justificando sus exigencias, para prepararlos y mantenerlos.
- ñ) Analizar y aplicar la normativa de seguridad alimentaria, interpretándola y describiendo los factores y situaciones de riesgo para garantizar la salubridad de los productos elaborados.
- o) Identificar los problemas ambientales asociados a su actividad, reconociendo y aplicando los procedimientos y operaciones de recogida selectiva de residuos para garantizar la protección ambiental.
- p) Identificar los riesgos asociados a su actividad profesional, relacionándolos con las medidas de protección, para cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales.

En los contenidos teóricos no pueden fijarse objetivos comunes. Para los módulos en los que es necesario el obrador, sí se fijan objetivos sobre contenidos actitudinales, como son la indumentaria y accesorios que deben portar los alumnos, comportamientos y destrezas básicas, etc.

4.3. Competencias profesionales.

Las competencias profesionales de este módulo son:

- c) Regular los equipos y sistemas de producción en función de los requerimientos del proceso productivo.
- d) Elaborar productos de panadería, pastelería, repostería y confitería controlando las operaciones según el manual de procedimientos.
- f) Componer, acabar y presentar los productos elaborados, aplicando técnicas decorativas e innovadoras.
- h) Almacenar productos acabados realizando el control de existencias y verificando su expedición.
- i) Verificar la calidad de los productos elaborados, realizando controles básicos y registrando los resultados.
- j) Preparar y mantener los equipos e instalaciones garantizando el funcionamiento e higiene en condiciones de calidad, seguridad y eficiencia.
- m) Garantizar la trazabilidad y salubridad de los productos elaborados aplicando la normativa de seguridad alimentaria.
- n) Garantizar la protección ambiental utilizando eficientemente los recursos y recogiendo los residuos de manera selectiva.
- ñ) Cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales, de acuerdo con lo establecido en el proceso de elaboración del producto.
- o) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia manteniendo relaciones fluidas con los miembros de su equipo de trabajo, teniendo en cuenta su posición dentro de la organización de la empresa.
- p) Mantener una actitud profesional de innovación en la creación de nuevos productos y mejora de procesos y técnicas de comercialización.
- r) Adaptarse a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones laborales, originados por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos.
- s) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.

4.4. Resultados de aprendizaje.

- Poner a punto los equipos de elaboración de pastelería y confitería, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos.
- Obtener masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición.

- Obtener jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones, describiendo y aplicando las técnicas de elaboración.
- Decorar productos de pastelería y repostería, relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.

4.5.Relación secuenciada de los bloques, unidades de trabajo y contenidos

La relación secuenciada de los bloques, unidades de trabajo y contenidos se refleja en la tabla 2.

Tabla 2: Relación secuenciada teórica de los bloques, unidades de trabajo y contenidos

BLOQUE	UNIDAD DE TRABAJO	CONTENIDOS	TEMPORALIZACIÓN	
Bloque 1: Puesta a punto de equipos e instalaciones de panadería y Pastelería	UT 1: Descripción, puesta en marcha, limpieza y mantenimiento de la maquinaria, batería, útiles y herramientas.	-Descripción de la maquinaria, batería, útiles y herramientas de uso específico en pastelería y repostería. -Clasificación de la maquinaria, batería, útiles y herramientas de uso específico en pastelería y repostería. -Procedimiento de uso y mantenimiento de la maquinaria, batería, útiles y herramientas de uso específico en pastelería y repostería. -Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos: fundamentos y características. -Limpieza de equipos y útiles.	8h	Primera evaluación
	UT 2: Manejo de las herramientas de obrador: rodillo, espátula, manga pastelera y otros.	-El rodillo: utilización y manejo. Trabajos con rodillo. -La espátula: utilización y manejo. Trabajos con espátula. -La manga pastelera: utilización y manejo. Trabajos con manga pastelera. -El cartucho y los cornets: utilización y manejo. Trabajos con cartucho y cornets.	8h	
Bloque 2: Obtención de masas y pastas de múltiples aplicaciones	UT 4: Técnicas de conservación de productos semielaborados y terminados. Congelación y refrigeración.	-Definición y clasificación de las técnicas de conservación. -Congelación: definición, características y aplicaciones. -Refrigeración: definición, características y aplicaciones.	10h	Primera/ segunda Evaluación
	UT 5: Masas batidas o esponjadas. Fundamentos, elaboraciones y tipos.	-Materiales y entorno de trabajo. -Proceso de elaboración. -Principales elaboraciones con masas batidas: clasificación de los bizcochos. -Aplicaciones de las masas batidas. -Definición de los ingredientes y función de los mismos en las elaboraciones.	12h	
	UT 6: Masas escaldadas: organización y secuenciación de las fases. Proceso de elaboración. Principales elaboraciones.	-Definición de los ingredientes y función de los mismos en las elaboraciones. -Materiales y entorno de trabajo. -Fundamento de las masas escaldadas. -Clasificación. -Fórmulas y variantes. -Principales elaboraciones.	12h	
	UT 7: Masas azucaradas: organización y secuenciación de fases. Elaboración, fórmulas y elaboraciones.	-Definición de los ingredientes y función de los mismos en las elaboraciones. -Materiales y entorno de trabajo. -Fundamento de las masas azucaradas. -Proceso general de elaboración. -Fórmulas y variantes. -Principales elaboraciones.	10h	Segunda evaluación
	UT 8: Masas hojaldradas: organización y secuenciación de fases. Fundamentos, tipos y elaboraciones.	-Definición de los ingredientes y función de los mismos en las elaboraciones. -Fundamentos del proceso de hojaldrado. -Materiales y entorno de trabajo. -Tipos de hojaldrado: básico, compacto, invertido, rápido y otros. -Principales elaboraciones de masas hojaldradas.	12h	
	UT 9: Masas fermentadas.	-Definición de los ingredientes y función de los mismos en las elaboraciones. -Materiales y entorno de trabajo. -Fundamento y proceso de elaboración. -Principales elaboraciones con masas fermentadas: pan y bollería fermentada.	9h	

BLOQUE	UNIDAD DE TRABAJO	CONTENIDOS	TEMPORALIZACIÓN	
Bloque 3: Obtención de jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones	UT 10: Elaboración y conservación de: cremas, yemas, merengues, cremas de mantequilla aireadas y natas.	-Definición de los ingredientes y función de los mismos en las elaboraciones. -Definición de: cremas con huevo, cremas batidas, yemas pasteleras, merengues y cremas de mantequilla. -Materiales y entorno de trabajo. -Proceso de elaboración. -Conservación.	10h	Transversal
	UT 11: Elaboración y conservación de cubiertas y preparados a base de frutas: brillos, gelatinas, mermeladas, jaleas, coulis y otros	-Definición de los ingredientes y función de los mismos en las elaboraciones -Definición y clasificación de los distintos tipos -Materiales y entorno de trabajo -Proceso de elaboración -Conservación y regeneración	10h	Segunda evaluación
	UT12: Elaboración y conservación de jarabes.	-Definición de los ingredientes y función de los mismos en las elaboraciones. -Definición de jarabes -Materiales y entorno de trabajo -Técnicas de elaboración -Grado de concentración de los jarabes de azúcar. Metodología (densímetro o pesajarabes, refractómetro y termómetro). -Puntos de cocción del azúcar.	10h	
	UT 13: Elaboración, conservación y técnicas de fundido y atemperado de coberturas de chocolate. Ganache.	-Definición de los ingredientes y función de los mismos en las elaboraciones -Materiales y entorno de trabajo -Técnicas de fundido y atemperado del chocolate -Elaboración de ganachés y baños para coberturaS	10h (transversal)	Tercera evaluación
	UT 14: Obtención y conservación de semifríos.	-Definición de los ingredientes y función de los mismos en las elaboraciones -Tipos de semifríos -Materiales y entorno de trabajo -Elaboración de semifríos	12h	
	UT 15: Obtención y conservación de helados.	-Definición de los ingredientes y función de los mismos en las elaboraciones -Tipos de helados -Materiales y entorno de trabajo -Elaboración de helados	12h	
Bloque 4: Decoración de productos de panadería y pastelería.	UT 16: Normas y combinaciones básicas.	-Diseño previo de bocetos -Cenefas y perfiles -Las superficies y los volúmenes -Control de valoración y resultados -Materiales	10h	
	UT 17: Conservación según uso, consumo y naturaleza de las elaboraciones.	-Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo y naturaleza de la elaboración -Experimentación y evaluación de posibles combinaciones	10h	

Los contenidos de las diferentes unidades de trabajo habitualmente se encuentran distribuidos en diferentes períodos de tiempo según un calendario mensual, pero en este módulo las unidades

didácticas están interrelacionadas, pudiéndose tratar temas de varias de ellas en una misma clase práctica; igualmente, dados los tiempos tan convulsos que acontecen están condicionadas a la estacionalidad, al encaje dentro de un menú, a los géneros en existencia, al presupuesto, a las posibilidades del mercado, etc.

La duración de este módulo es de 165 horas distribuidas en 5 h semanales. De las cuales 2h son teóricas y 3 horas prácticas. Durante este tiempo se realizarán unas prácticas denominadas “servicios” que pueden afectar en el desarrollo de los contenidos, puesto que se colabora en las elaboraciones ofrecidas en dichos servicios.

Cada unidad didáctica tiene un tiempo máximo estimado de duración, aunque podrá sufrir modificaciones o alteraciones por diferentes motivos.

La unidad de trabajo a desarrollar cremas, rellenos dulces y chocolate se trabajará de forma transversal, puesto que es necesario trabajar los distintos elementos para la elaboración del relleno de las distintas elaboraciones.

4.6. Metodología

La metodología didáctica de las enseñanzas de formación profesional debe integrar los aspectos científicos, tecnológicos y organizativos que en cada caso correspondan, con el fin de que el alumnado adquiera una visión global de los contenidos.

Teniendo en cuenta el “*artículo 12*” del *Decreto 65/2008, de 28 de agosto, por el que se establece el currículo correspondiente al Título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería en la Comunidad de Castilla y León*. La metodología didáctica de las enseñanzas de formación profesional integrará los aspectos científicos, tecnológicos y organizativos que en cada caso correspondan, con el fin de que el alumnado adquiera una visión global de los procesos productivos propios de la actividad profesional correspondiente. Las enseñanzas de formación profesional para personas adultas se organizarán con una metodología flexible y abierta, basada en el autoaprendizaje.

La metodología a seguir para todo el grupo será constructivista, buscando que sean capaces de crear sus propias estructuras cognitivas. Se buscará desarrollar aprendizajes significativos y por descubrimiento.

Con el fin de realizar la integración de los alumnos que requieren adaptaciones curriculares se combinarán las clases magistrales con metodologías activas. La metodología de enseñanza se llevará a cabo de forma activa, participativa, grupal o individualizada según casos y necesidades del trabajo a desarrollar. Se pretende crear un grupo cohesionado para la mejora del aprendizaje.

4.7.Evaluación

Se van a emplear tres tipos de evaluación: inicial, formativa y sumativa. A continuación, se realiza una sucinta descripción de cada una de ellas.

- Evaluación inicial: se llevará a cabo al inicio de cada unidad. Tiene por objeto conocer el punto de partida de los alumnos, proporcionando datos acerca de sus conocimientos previos. También nos aportará datos sobre las características personales (aptitudes y actitudes), caracterizando lo mejor posible las condiciones del alumno para poder adecuar así el proceso de enseñanza- aprendizaje a la realidad de estos.
- Evaluación formativa: se realizará durante el desarrollo de la unidad de trabajo, mediante el seguimiento de las actividades, observación e intercambios orales y escritos del alumno, identificando con ella los avances y las dificultades que se van produciendo en el aprendizaje del alumno.
- Evaluación sumativa: tendrá lugar al finalizar la unidad de trabajo, con el objetivo de conocer lo que se ha aprendido y el grado de consecución de los objetivos

4.7.1. Instrumentos de evaluación

Durante el curso al alumnado se le evaluará tres veces, una vez por trimestre. En referencia a los instrumentos de evaluación con los que se les calificará a los alumnos durante el transcurso del Módulo Profesional, éstos se van a dividir en cuatro apartados:

Observación directa del alumnado

Se tendrá en cuenta las actitudes, asistencia a clase, puntualidad, interés por la asignatura, participación en clase, respeto hacia sus compañeros, la calidad de las aportaciones y sugerencias en el marco de tareas de grupo (debates, intercambios, etc.), hábitos de trabajo. Utilizando como instrumento evaluador una lista de control (ANEXO A1).

Recetario

Se va a valorar “el recetario”: producción escrita basada en las prácticas de obrador desarrolladas por el alumno. Este portfolio ha de contener determinados epígrafes explicados. El recetario será evaluado mediante una rúbrica específica para ello (ANEXO A2)

Intercambios orales

En los debates que se promueven dentro de las actividades expositivas se valorará la participación activa del alumno o alumna en el mismo, además se tendrá en cuenta que tanto la argumentación como la contraargumentación sean adecuadas y estén bien argumentadas, así como que se haga

un buen uso del lenguaje y que sea el adecuado para la materia y nivel en el que nos encontramos. También se valorará las respuestas a demanda de la profesora para contestar sobre las cuestiones planteadas por el profesor. Este tipo de intercambios serán evaluados mediante lista de control (ANEXO A1).

Prueba escrita

Se realizará varias pruebas, siendo una prueba escrita y otra prueba práctica en el obrador. Las pruebas escritas versarán sobre los contenidos desarrollados de las distintas unidades de trabajo. Servirán para evaluar el grado de interiorización de los contenidos conceptuales de la materia. Las pruebas constarán de dos partes, una parte de prueba objetiva de respuesta múltiple (4 opciones de respuesta) donde cada respuesta mal restará 0,5 puntos, y la otra parte serán preguntas de desarrollo. En la parte de desarrollo se valorarán los conocimientos específicos, la exposición clara y concisa, el grado de adecuación entre lo solicitado y lo desarrollado por el alumno, las faltas de ortografía y en general el orden y la limpieza de la presentación del ejercicio.

Las pruebas prácticas se desarrollarán en el obrador, donde podremos observar no solo contenido conceptuales de tipo práctico (escudillado, destreza, conocimiento del material...etc.) sino también contenidos actitudinales como la puntualidad, limpieza de la zona de trabajo, uniformidad entre otros.

4.7.2. Criterios de calificación

Los porcentajes de calificación quedarán repartidos como se muestra en la tabla 3:

Tabla 3: Porcentajes de calificación

INTRUMENTO	PORCENTAJE
Observación directa e intercambio orales: lista de control y rúbricas	20%
Pruebas de conocimientos teóricos	30%
Pruebas de conocimiento prácticos: listas de control	30%
Recetario personal: rúbricas	20%

4.7.3. Procedimientos de recuperación.

Los alumnos que no hayan superado la parte teórica podrán realizar la recuperación del mismo, en la fecha fijada por el profesor en consenso con los alumnos. La nota máxima de los exámenes de recuperación se calificará con un cinco.

No se harán exámenes de recuperación de los exámenes prácticos suspensos hasta final de curso. La evaluación será continua y progresiva, de tal manera que en la tercera evaluación se deberá demostrar que se tienen adquiridos los conocimientos de todo el curso.

Al final de curso, los alumnos que, una vez realizadas las recuperaciones, hayan obtenido en una o más evaluaciones una calificación negativa, tendrán que superar una prueba final en el mes de junio.

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.
- Recursos y materias primas disponibles en el obrador.
- Apuntes y materiales elaborados por del profesor

4.9. Actividades complementarias y extraescolares

Desde el departamento de Industrias Agroalimentarias y el 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.
- Participación en skill
- Visita a Accor
- Visita a Trapa

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

4.10. Atención a la diversidad

La formación profesional se nutre de alumnos muy diversos, en cuanto a sus distintas capacidades, objetivos, motivaciones y rendimiento.

En cuanto a las adaptaciones curriculares, la Formación Profesional, al ser una enseñanza postobligatoria, no se permiten las adaptaciones curriculares significativas, donde se vean alterados los contenidos del currículo. Sin embargo, sí se presentan adaptaciones curriculares no significativas, donde pueden verse modificada la metodología, los instrumentos de evaluación, los recursos utilizados por el docente entre otros. Para la realización de estas adaptaciones se contará con el apoyo y asesoramiento del Departamento de Orientación siempre que el profesorado demande esta necesidad.

Para favorecer la integración de los alumnos que requieran adaptaciones curriculares se plantean actividades basadas en metodologías activas por ej: trabajo en equipo, pensamiento en el aula, desing thinkin, etc. Muy acorde con este ciclo de grado medio. Recursos que son aplicables a todos los alumnos por igual.

Los instrumentos de evaluación que se plantean en la presente programación también son adecuados para todo tipo de alumnado, pudiendo variar los porcentajes de calificación, en función del tipo de adaptación curricular.

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 y debate sobre artículos científicos relacionados con los temas a tratar.
- Recomendación y lectura de fragmentos de libros de repostería y confitería.

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. (ANEXO A3)

5. LA UNIDAD DE TRABAJO

La unidad de trabajo que se presenta es cremas, rellenos y chocolate. Se desarrollará dos unidades de trabajo transversales que se trabajan de forma conjunta a lo largo de todo el curso . Esta unidad de trabajo es transversal e interdisciplinar.

Podemos observar en la Tabla 4: Relación secuenciada teórica de los bloques, unidades de trabajo y contenidos donde se encuadran ambas unidades de trabajo transversales. UT 10 y UT 13 pertenecientes al bloque 3

5.1.Aspectos interdisciplinarios

La presente unidad de trabajo es interdisciplinar y se ve a lo largo del curso.

Además, está relacionada con los siguientes módulos:

0024. Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería.

0027. Elaboraciones de confitería y otras especialidades.

0029. Productos de obrador.

0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.

5.2. Temporalización

Esta Unidad de Trabajo se desarrollará en 20 horas de clase, a lo largo del curso académico, divididas en 15 sesiones (*Tabla 4*).

Tabla 5: Tabla de temporalización

Trimestre	Horas (20h)	Contenido	Aula
Primero	2h en 1 sesión	Teoría: materias primas cremas	Aula clase
	4h en 4 sesiones	Desarrollar conocimientos teóricos en practicas de obrador.	Obrador
Segunda	2h en 1 sesión	Teoría: clasificación de cremas	Aula de clase
	4h en 4 sesiones	Desarrollar conocimientos teóricos en practicas de obrador.	Obrador
Tercer	2h en 1 sesión	Teoría: Chocolate	Aula de clase
	4h en 4 sesiones	Desarrollar conocimientos teóricos en practicas de obrador.	Obrador

5.3. Objetivos y competencias

5.3.1. Objetivos generales

- Interpretar y describir fichas técnicas de fabricación, relacionándolas con las características del producto final para su diseño o modificación.
- Reconocer y manipular los elementos de control de los equipos, relacionándolos con las variables del proceso para regularlos y/ o programarlos.
- Describir y aplicar las operaciones de transformación, relacionándolas con las características de los productos de panadería, pastelería y confitería, para su elaboración.
- Seleccionar y aplicar las elaboraciones complementarias y de decoración, justificando el diseño del producto final para componer y presentar los productos acabados.
- Organizar y clasificar los productos acabados, analizando sus requerimientos de conservación y las necesidades de espacios para su almacenaje.
- Identificar y medir parámetros de calidad de los productos, describiendo sus condiciones higiénico-sanitarias, para verificar su calidad.
- Identificar y caracterizar las necesidades de limpieza y desinfección de los equipos e instalaciones, seleccionando los productos y aplicando las técnicas adecuadas para garantizar su higiene.

- Identificar las necesidades de mantenimiento de equipos, máquinas e instalaciones, justificando sus exigencias, para prepararlos y mantenerlos.
- Analizar y aplicar la normativa de seguridad alimentaria, interpretándola y describiendo los factores y situaciones de riesgo para garantizar la salubridad de los productos elaborados.
- Identificar los problemas ambientales asociados a su actividad, reconociendo y aplicando los procedimientos y operaciones de recogida selectiva de residuos para garantizar la protección ambiental.
- Identificar los riesgos asociados a su actividad profesional, relacionándolos con las medidas de protección, para cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales.

5.3.2. Objetivos didácticos

- Fomentar un clima de trabajo en equipo, respeto y participación activa.
- Impulsar el desarrollo del espíritu crítico e investigador.
- Desarrollar pensamiento sobre ideas previas e inquietudes
- Elaborar diagrama de flujo del proceso productivo de la obtención del chocolate
- Elaborar diagrama de flujo del proceso productivo de la elaboración de los distintos tipos de cremas y rellenos
- Identificar y Crear distintos tipos de elaboraciones con rellenos y chocolates
- Identificar distintos tipos de chocolates y coberturas según su etiquetado y legislación vigente
- Conocer puntos críticos de los distintos tipos de chocolate y cremas
- Identificar no conformidades en cremas y coberturas de chocolate en productos terminados
- Identificar distintos tipos de chocolates, coberturas, cremas y rellenos en función de sus características físicas y organolépticas

5.3.3. Competencias

En la *Tabla 7* se muestran las competencias profesionales y personales que se adquirirán en la Unidad de trabajo “cremas, rellenos y el chocolate”, de todas las unidades de competencias del módulo de procesos básicos de pastelería y repostería recogidas en la Programación didáctica.

Tabla 6: competencias profesionales y personales asociadas a las unidades de competencia que se adquirirán en la Unidad Cremas rellenos y El chocolate.

Competencias profesionales y personales	Unidades de competencia
Pastelería y Confitería INA107_2	
Componer, acabar y presentar los productos elaborados, aplicando técnicas decorativas e innovadoras.	UC0307_2: Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones.

5.4. Contenidos

Los contenidos conceptuales, procedimentales y actitudinales se encuentran detallados en la *tabla 7*.

Tabla 7: Contenidos conceptuales, procedimentales y actitudinales correspondientes a la Unidad de Trabajo “ cremas, rellenos y el chocolate”.

CONTENIDOS
<p>Conceptuales</p> <ul style="list-style-type: none"> • Obtención de coberturas, rellenos y otras elaboraciones con base cacao. • Elaboración y conservación de cubiertas, cremas, rellenos y de preparados a base de chocolate • Preparación y conservación de coberturas de chocolate. • Técnicas de fundido y atemperado de chocolate. • Elaboración de bancos para coberturas. • Puntos de fusión y cristalización del chocolate. • Decoración con chocolate de productos de pastelería y repostería. • Técnicas de decoración. Cenefas y plantillas. Las superficies y los volúmenes • Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o naturaleza de la elaboración. • Legislación y normativa de aplicación • Definición de los ingredientes y función de los mismos en las elaboraciones • Materiales y entorno de trabajo. • Definición de: cremas con huevo, cremas batidas, yemas pasteleras, merengues y cremas de mantequilla.
<p>Procedimentales</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elaboración de Diagramas de flujo de los procesos de obtención del chocolate, cremas y rellenos. • Descripción de las características físicas, químicas y organolépticas de los productos provenientes del cacao • Descripción de alteraciones de los granos de cacao y principales no conformidades derivadas. • Elaboración de diferentes tipos de decoraciones. • Identificación de las características sensoriales de muestras de chocolate y cremas • Identificación de las principales acciones correctivas ante las no conformidades. • Elaboración de ganachés y baños para coberturas • Proceso de elaboración y conservación de cremas, rellenos y chocolates
<p>Actitudinales</p> <ul style="list-style-type: none"> • Concienciación de la importancia de las correctas prácticas de higiene y manipulación en el procesado, conservación y almacenamiento de los productos y materias primas del cacao. • Actitud abierta ante la posibilidad de nuevos productos y procesos o variantes de los ya existentes que pudieran surgir. • Trabajo en equipo. • Respeto a los compañeros y al profesorado. • Participación activa en las actividades. • Desarrollo del espíritu crítico e investigador. • Limpieza de zona de trabajo • Indumentaria adecuada en perfectas condiciones de limpieza y planchado • Control y valoración de resultados.

Mapa conceptual

Los contenidos conceptuales se encuentran representados en un mapa conceptual en la ilustración 1

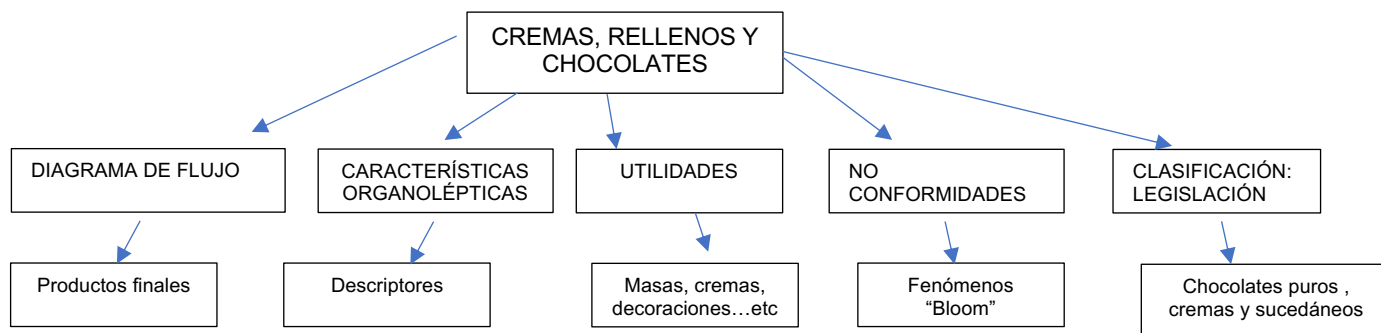


Ilustración 1: mapa conceptual

5.5. Metodología

La metodología didáctica de las enseñanzas de formación profesional debe integrar los aspectos científicos, tecnológicos y organizativos que en cada caso correspondan, con el fin de que el alumnado adquiera una visión global de los contenidos.

La metodología a seguir para todo el grupo será constructivista, buscando que sean capaces de crear sus propias estructuras cognitivas. Se buscará desarrollar aprendizajes significativos y por descubrimiento.

Se trabajará de forma individual y en grupos de forma cooperativa

5.6. Equipos y espacios

Los espacios formativos necesarios para el desarrollo de esta Unidad de Trabajo, según el *artículo 10* y el *Anexo IV* del Real Decreto 65/2008, y lo indicado en la Programación Didáctica del módulo, son los siguientes:

- Aula Polivalente (40 m²)
- Taller de panadería y repostería (120 m²).
- Almacén (20 m²).

5.7. Actividades

Se han planteado actividades diversificadas para que los alumnos adquieran más autonomía, construyendo conocimientos nuevos a partir de los suyos propios y desarrollando una capacidad

crítica muy importante para el aprendizaje de las ciencias, siempre con la supervisión docente adecuada, motivando la capacidad de los alumnos.

El Anexo recoge la preparación del material para la impartición de las clases. Las actividades se han dividido en cuatro grandes grupos, implementándose de forma múltiple en cada una de las sesiones en función de los contenidos a desarrollar, a saber:

- Actividades de exploración iniciales: Van a ser empleadas para valorar los conocimientos previos que los alumnos tienen sobre el tema. Se realizarán al comienzo de la sesión o unidad de trabajo. Y servirán para indagar sobre las ideas previas erróneas o no que pueden poseer los alumnos, para el repaso de conceptos de sesiones anteriores, etc.

- Actividades expositivas (lecciones magistrales) y de refuerzo. Explicación de los contenidos de la UT por parte del profesor, empleando el libro de texto como base, presentaciones en PowerPoint y otro material complementario (libros de consulta, artículos científicos, etc.).

- Actividades aplicación y generalización: (prácticas de laboratorio y/o de campo). Ampliación del ámbito de aplicación del modelo construido. Servirán para potenciar el trabajo individual y en equipo, haciendo hincapié en lo importante que es el trabajo colaborativo. Se utilizarán para asumir los procesos de elaboración y manejo de los distintos productos provenientes del cacao y otros ingredientes.

- Actividades de síntesis: Mediante la búsqueda de información en distintas fuentes, análisis de documentos y prensa relacionada con la ciencia y la sociedad o análisis de la aplicación real de lo aprendido en cada sesión.

La propuesta de actividades dentro de cada una de las categorías anteriores aparece reflejada en la Tabla 8 y 9.

Tabla 8: Actividades que se desarrollarán en la unidad cremas, rellenos y chocolate y resumen de sus contenidos

ORDEN	ACTIVIDAD	TIPO DE ACTIVIDAD	CONTENIDOS	TEMPORALIZACIÓN
1	Veo pienso me pregunto	Actividad de motivación, ideas previas y síntesis	- Actitud abierta ante la posibilidad de nuevos productos y procesos o variantes de los ya existentes que pudieran surgir. -Trabajo en equipo. -Respeto a los compañeros y al profesorado. - Participación activa en las actividades. - Desarrollo del espíritu crítico e investigador.	15 minutos sesión teórica cremas (2ª evaluación)
2	Presentación ppt clase magistral	Actividad de introducción de nuevos puntos de vista y de síntesis	-Decoración de productos de pastelería y repostería. -Definición de: cremas con huevo, cremas batidas, yemas pasteleras, merengues y cremas de mantequilla -Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o naturaleza de la elaboración.	40 sesión 1 (2ª evaluación)
3	Diagrama de flujo	Actividad de introducción de nuevos puntos de vista y actividad de aplicación	-Elaboración de Diagramas de flujo de los procesos de obtención cremas -Concienciación de la importancia de las correctas prácticas de higiene y manipulación en el procesado, conservación y almacenamiento de los productos y materias primas de cremas y rellenos	10' Sesión 2 (2ª evaluación)
4	Clasificación de tipos de cremas y rellenos	Actividad de introducción de nuevos puntos de vista	-Condiciones de almacenamiento y conservación. -Legislación y normativa vigente de aplicación.	30' actividad extra (2ª evaluación)
5	Tips/Recomendaciones	Actividad de aplicación y síntesis	-Procesos de fabricación tipo. -Operaciones y equipos del proceso. -Condiciones de almacenamiento y conservación.	10' sesión 2 (2ª evaluación)
6	Cambios de ingredientes	Actividad de aplicación	- Legislación y normativa de aplicación -Definición de los ingredientes y función de los mismos en las elaboraciones -Materiales y entorno de trabajo.	20' sesión 4 y 5 (2ª evaluación)
7	Elaboraciones	Actividad de aplicación	-Limpieza de zona de trabajo -Indumentaria adecuada en perfectas condiciones de limpieza y planchado -Control y valoración de resultados. -Técnicas de decoración.	60' sesión 6, 7 8 (obrador) (2ª y 3ª evaluación)
8	Aceptación de no conformidades	Actividad de aplicación, síntesis	-Descripción de alteraciones de las cremas y principales no conformidades derivadas. - Identificación de las principales acciones correctivas ante las no conformidades	40' sesión 9 (2ª evaluación)
9	El titular	Actividad de síntesis	-Repaso de todos los contenidos	15 minutos sesión 9 (2ª evaluación)
10	Ruleta	Actividad de síntesis	-No conformidades -Procesos de fabricación	20' sesión 10 (2ª-3ª evaluación)

Tabla 9: Actividades que se desarrollarán en la unidad cremas y rellenos y chocolate y resumen de sus contenidos

ORDEN	ACTIVIDAD	TIPO DE ACTIVIDAD	CONTENIDOS	TEMPORALIZACIÓN
1	Veo pienso me pregunto	Actividad de motivación, ideas previas y síntesis	- Actitud abierta ante la posibilidad de nuevos productos y procesos o variantes de los ya existentes que pudieran surgir. -Trabajo en equipo. -Respeto a los compañeros y al profesorado. - Participación activa en las actividades. - Desarrollo del espíritu crítico e investigador.	15 minutos sesión teórica chocolate (3ªevaluación)
2	Cata	Actividad de motivación, ideas previas. Actividad de introducción de nuevos puntos de vista y aplicación.	-Identificación de las características sensoriales de muestras de chocolate. - Descripción de las características físicas, químicas y organolépticas de los productos provenientes del cacao	15' Sesión 1 (3ªevaluación)
3	Presentación ppt clase magistral	Actividad de introducción de nuevos puntos de vista y de síntesis	-Obtención de coberturas, rellenos y otras elaboraciones con base de cacao. - Preparación y conservación de coberturas de chocolate. -Técnicas de fundido y atemperado de chocolate. -Elaboración de bancos para coberturas. -Puntos de fusión y cristalización del chocolate. -Decoración con chocolate de productos de pastelería y repostería. Técnicas de decoración. Cenefas y plantillas. Las superficies y los volúmenes- -Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o naturaleza de la elaboración. -Elaboración de Diagramas de flujo de los procesos de obtención del chocolate.	25' sesión 1 (3ªevaluación)
4	Diagrama de flujo	Actividad de introducción de nuevos puntos de vista y actividad de aplicación	-Elaboración de Diagramas de flujo de los procesos de obtención del chocolate -Concienciación de la importancia de las correctas prácticas de higiene y manipulación en el procesado, conservación y almacenamiento de los productos y materias primas del cacao	10' Sesión 2 (3ªevaluación)
5	Clasificación de chocolates y conclusiones con etiquetas	Actividad de introducción de nuevos puntos de vista	-Condiciones de almacenamiento y conservación. -Legislación y normativa vigente de aplicación.	30' actividad extra (3ªevaluación)
6	Tips/Recomendaciones	Actividad de aplicación y síntesis	-Procesos de fabricación tipo. -Operaciones y equipos del proceso. - Condiciones de almacenamiento y conservación.	10' sesión 2 (3ªevaluación)
7	Tarta Sacher	Actividad de aplicación	-Obtención de coberturas, rellenos y otras elaboraciones con base cacao. - Preparación y conservación de coberturas de chocolate. -Elaboración de bancos para coberturas. - Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o naturaleza de la elaboración.	120' sesión 4 y 5 (3ªevaluación)
8	Elaboraciones decoraciones chocolate	Actividad de aplicación	-Limpieza de zona de trabajo -Indumentaria adecuada en perfectas condiciones de limpieza y planchado -Control y valoración de resultados. -Decoración con chocolate de productos de pastelería y repostería. Técnicas de decoración. Cenefas y plantillas. Las superficies y los volúmenes	60' sesión 6 (3ªevaluación)
9	Aceptación de no conformidades	Actividad de aplicación, síntesis	-Descripción de alteraciones de los granos de cacao y principales no conformidades derivadas. -Identificación de las principales acciones correctivas ante las no conformidades	40' sesión 7 (3ªevaluación)
10	Excursión	Actividad de aplicación y síntesis	-Repaso de contenidos anteriormente citados	Todo el día (3ªevaluación)

5.8. Evaluación

Se van a emplear tres tipos de evaluación: inicial, formativa y sumativa. A continuación, se realiza una sucinta descripción de cada una de ellas.

5.8.1. Instrumentos de evaluación

Durante el desarrollo de la ut el alumnado se le evaluará por observación directa la participación en clase, puntualidad, trabajo en clase, etc, también serán evaluados los intercambios orales, en ambos casos se utilizarán listas de control y rúbricas de evaluación. Para los intercambios orales se trabajará mediante heteroevaluación profesor alumno y coevaluación entre pares.

El recetario no será contenido estricto de la propia ut, sino de los trabajos realizados en obrador, por tanto no formarán parte literal de la ut.

5.8.2. Criterios de calificación

Los porcentajes de calificación quedarán repartidos como se muestra en la tabla 3:

Tabla 10:: Porcentajes de calificación de la ut cremas, rellenos y chocolate

INTRUMENTO	PORCENTAJE
Observación directa e intercambio orales: lista de control y rúbricas	20%
Pruebas de conocimientos teóricos	-
Pruebas de conocimiento prácticos: listas de control	-
Recetario personal: rúbricas	-

5.8.3. Procedimientos de recuperación.

Los alumnos que no hayan superado la parte teórica podrán realizar la recuperación del mismo, en la fecha fijada por el profesor en consenso con los alumnos. La nota máxima de los exámenes de recuperación se calificará con un cinco.

6. CONCLUSIONES.

Es sorprendente la falta de coherencia entre lo exigido de manera formal para la realización de programaciones y unidades de trabajo con los documentos existentes en el centro. Es decir, los documentos que se desarrollan a nivel teórico (por ejemplo, para presentarse a una oposición de secundaria o formación profesional) son muy completos, reduciéndose las exigencias formales, de contenidos y de calidad para los documentos reales que existen en los centros formativos. Además, las programaciones didácticas son en la realidad más resumidas, pero de forma específica se reflejan con más detalle otros aspectos tales como las calificaciones y evaluaciones.

Con referencia a la atención a la diversidad cabe destacar que al ser enseñanzas no obligatorias los centros no poseen información académica previa de los alumnos, nada más que la que ellos quieran transmitir. De este modo, cuando el docente se encuentra ante situaciones donde el alumno muestra necesidades educativas especiales, el profesor no tiene suficientes instrumentos para ayudar eficientemente al alumno.

Además de fomentar el plan de lectura y con el fin de mejorar la expresión oral y escrita, se sugiere plantear distintas rutinas de pensamiento en función del tipo de pensamiento que se quiere desarrollar en el alumnado. Estas actividades fomentan la mejora de su reflexión, visibilización del pensamiento y generan una redacción mas elaborada y cuidada. Es importante plantear al menos 3 veces al trimestre rutinas de pensamiento estructuradas como se muestra en la tabla :

Tabla 11: tipos de rutinas de pensamiento para plantear trimestralmente

RUTINA	MOVIMIENTOS DE PENSAMIENTO	TIPO DE ACTIVIDAD
VER-PENSAR PREGUNTARSE (Rutina de pensar y explorar)	Describir, interpretar y preguntarse	Mostrar imágenes del tema a tratar (ANEXO A6)
EL JUEGO DE LA EXPLICACIÓN (Rutinas de pensar y explorar)	Observar detalles y construir explicaciones	Mostrar imágenes de distintas elaboraciones, observar detalles para identificar diferencias (ANEXO A6)
EL TITULAR (Rutina para sintetizar y organizar ideas)	Captar la esencia y resumir	Trabajar al final de la unidad de trabajo

6. BIBLIOGRAFÍA

DOCUMENTOS OFICIALES

DECRETO 65/2008, de 28 de agosto, por el que se establece el currículo correspondiente al título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería en la Comunidad de Castilla y León

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

REAL DECRETO 1055/2003, de 1 de agosto, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria sobre los productos de cacao y chocolate destinados a la alimentación humana.

ARTÍCULOS

Codini, M et al. Junio 2014. Obtención y utilización de la manteca de cacao. Invenio

Guzman, J.A, Gómez, S.L. Evaluación sensorial de cacao (Theobroma cacao L.) cultivado en la región del sur del departamento de Bolívar (Colombia). Mayo 2014

John B. Rossel. *Las grasas de las coberturas de chocolate.*

Lira, R.I. (2010). Las metodologías activas y el foro presencial: su contribución al desarrollo del pensamiento crítico. *Revista Electrónica "Actualidades Investigativas en Educación"*, 10 (1), 1-18. Recuperado de <https://bit.ly/3LKXvNP>

Perkins, D. (2001). *¿Cómo hacer visible el pensamiento?* Universidad de Harvard

Pinedo, R., Calleja, M.I., Gómez, I.M., y De la Iglesia, M. (2017). Detección de necesidades de conocimiento y uso de estrategias para favorecer la estructuración del pensamiento y la comprensión profunda en la formación inicial de maestros de educación infantil y primaria. En AIDIPE (Ed.), *Actas XVIII Congreso Internacional de Investigación Educativa. Interdisciplinariedad y Transferencia.* (pp. 2061–2067). Salamanca: Asociación Interuniversitaria de Investigación Pedagógica.

Ritchhart, R., Church, M., y Morrison, K. (2014). *Hacer visible el pensamiento. Cómo promover el compromiso, la comprensión y la autonomía de los estudiantes.* Argentina: Paidós.

WEBS

Centro nacional de desarrollo curricular en sistemas no propietarios. Intef. Ministerio de Educación y Formación profesional. <https://cedec.intef.es/banco-de-rubricas-y-otros-documentos/>

Listas de control.
<https://formacioncontinuaedomex.files.wordpress.com/2012/10/s4c11.pdf>

IES Diego de Praves.
http://iesdiegodepraves.centros.educa.jcyl.es/sitio/index.cgi?wid_seccion=1&wid_item=106

Portal de Educación de CyL. Formación profesional de CyL.
<https://www.educa.jcyl.es/fp/es/normativa-publicaciones/normativa-evaluacion-fp>

7. ANEXOS

A1: LISTA DE CONTROL

LISTA DE CONTROL: OBSERVACIÓN DIRECTA MÓDULO: Técnicas básicas de Repostería, Pastelería y Confeitería		
Criterios de evaluación	Sí	No
Actitud proactiva		
Interacción y comportamiento adecuado hacia el profesor y los compañeros,		
Interacción y comportamiento hacia el material e instalaciones		
Interés y participación activa en el aprendizaje en la excursión		
Consulta de dudas en la visita		
Capacidad de reflexión		

Nivel de desempeño	Valoración de los criterios	Referencia numérica
A Destacado	Seis criterios demostrados	10
B Satisfactorio	Cinco criterios demostrados	7,5
C Suficiente	Cuatro criterios demostrados	5
D Insuficiente	Dos criterios demostrados	2'5

A2: RÚBRICA RECETARIO Y EXPRESIÓN ORAL

CRITERIOS/ INDICADORES DE LOGRO	EXCELENTE (10)	BUENO (7,5)	ADECUADO (5)	MEJORABLE (2,5)
PRESENTACIÓN 20%	La prueba respeta todos los elementos de presentación establecidos (título, márgenes, legibilidad, limpieza y orden)	La prueba respeta cuatro elementos de presentación establecidos (título, márgenes, legibilidad, limpieza y orden)	La prueba respeta tres elementos de presentación establecidos (título, márgenes, legibilidad, limpieza y orden)	<i>La prueba no respeta ningún elemento de presentación establecidos (título, márgenes, legibilidad, limpieza y orden)</i>
CORRECCIÓN ORTOGRÁFICA 20%	El texto está escrito correctamente sin faltas de ortografía	El texto contiene algún error ortográfico no significativo	El texto presenta varios errores ortográficos no significativos y un error significativo	<i>El texto presenta varios errores ortográficos no significativos y más de tres significativos</i>
VOCABULARIO EMPLEADO 20%	Vocabulario rico, variado, sin repeticiones y con palabras y expresiones específicas del tema	Vocabulario algo repetitivo y poco variado aunque con palabras específicas del tema	Vocabulario algo repetitivo y con pocas palabras específicas del tema	<i>Vocabulario empleado es pobre e inadecuado para su edad.</i>
CONTENIDO 20%	Demuestra buen dominio del contenido requerido y lo expresa de forma coherente en las elaboraciones. Incluye fotos reales de su elaboración	Demuestra dominio del contenido requerido y lo expresa de forma coherente en las elaboraciones con algún error poco reseñable. Incluye fotos reales de su elaboración	Demuestra dominio medio del contenido requerido y lo expresa en las elaboraciones con algún error. Incluye fotos reales de su elaboración	<i>No demuestra buen dominio del contenido requerido y no expresa con concreción las elaboraciones. No incluye fotos.</i>
TIPS Y OBSERVACIONES 20%	Indica muy bien observaciones y tips	Indica adecuadamente algunas observaciones y recomendaciones.	Indica pocas observaciones y recomendaciones	<i>No indica ninguna observación de la elaboración ni da ninguna recomendación/truco</i>

CRITERIOS/ INDICADORES DE LOGRO	EXCELENTE	ACEPTABLE	INSUFICIENTE
CONTENIDOS	El contenido es correcto. Expone la idea principal del debate.	En alguna frase el contenido no es correcto	El contenido no es correcto. No se expone la idea principal del debate
TRANSMITE DE FORMA CORRECTA Y CLARA Y RESUME CON PRECISIÓN	El estudiante usa gran variedad de palabras y frases propias. Se expresa con precisión	El estudiante usa algunas palabras y frases propias. Se expresa parcialmente con precisión	El estudiante no usa ninguna frase propia. No se expone la idea principal del debate
INTERACCIÓN CON LAS OPINIONES DE COMPAÑEROS	Opina de forma respetuosa de las exposiciones de los compañeros	Apenas opina sobre las manifestaciones de los compañeros	No opina sobre las manifestaciones de los compañeros

A3: VALORACIÓN AJUSTE PROGRAMACIÓN

-Procedimiento de evaluación de la programación didáctica

MÓDULO:

Curso:

Año académico: 2022/2023

Resultados de la evaluación

Nº alumnos en el materia:

Nº de alumnos que superan la materia:

Resultados por bloques o sesiones de evaluación :

Nº de alumnos que superan sesión evaluación 1:

Nº de alumnos que superan sesión evaluación 2:

Nº de alumnos que superan sesión evaluación 3:

Indicadores de logro:

Valoración de 1 a 5: 1 muy negativo 2 insuficiente 3 medio 4 bueno 5 muy bueno

Grado de satisfacción de asistencia a clase:

Grado de satisfacción de asistencia a actividades voluntarias:

Grado de satisfacción de actividades de refuerzo:

Comentarios:

Adecuación de la metodología a los objetivos y criterios de la evaluación:

Adecuación de los recursos didácticos a los objetivos y criterios de evaluación:

Adecuación de actividades y tareas a los objetivos y criterios de evaluación:

Comentarios:

Adecuación de medios humanos de apoyo a los objetivos y criterios de evaluación:

Adecuación de medios materiales a los objetivos y criterios de evaluación:

Adecuación de distribución de espacios y dependencias a los objetivos y criterios de evaluación:

Adecuación del calendario, horario y temporización a los objetivos y criterios de evaluación:

Comentarios:

Contribución de la metodología al buen clima del aula:

Contribución de las actividades al buen clima del aula:

Contribución del grupo y su proceso de enseñanza-aprendizaje al buen clima del centro:

Comentarios:

Grado de desarrollo cuantitativo del currículo:

Grado de desarrollo cualitativo del currículo (objetivos y criterios de evaluación):

Grado de desarrollo cualitativo del currículo (metodología):

Grado de desarrollo cualitativo del currículo (recursos):

Grado de desarrollo cualitativo del currículo (actividades extraescolares y complementarias):

Comentarios:

Grado de desarrollo de la adaptación curricular de alumna con dislexia

Grado de desarrollo de la adaptación curricular de alumna con altas capacidades intelectuales:

Grado de flexibilización del currículo ante necesidades personales:

Comentarios:

Grado de satisfacción con la estrategia evaluadora:

Grado de satisfacción de los instrumentos de evaluación:

Grado de satisfacción del sistema de corrección y calificación:

Comentarios:

Valoración global (de 1 a 5) de la programación didáctica de acuerdo con los logros obtenidos durante su desarrollo:

Comentario final (incluye propuestas de mejora):

A4: VALORACIÓN UNIDAD DE TRABAJO

NºACTIVIDAD	Valoración del Tiempo	Valoración del Material	Valoración del Espacio	Valoración de medios personales	Valoración de las aacc
1					
2					
3-					
4-					
5-					
6-					
7-					
8-					
9-					

Modificaciones surgidas en el desarrollo de la unidad de trabajo:

Aspectos a tener en cuenta y modificar en años posteriores:

Valoración final de la Unidad de Trabajo 23: "Quesos frescos y curados":

A5: EJEMPLOS DE ACTIVIDADES

Actividad 2: cata

ANÁLISIS SENSORIAL DE CHOCOLATES

NOMBRE:

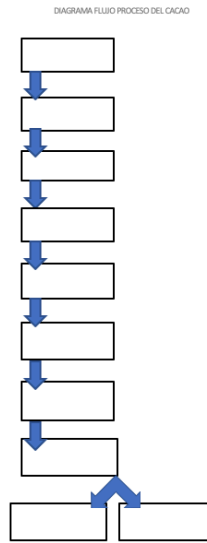
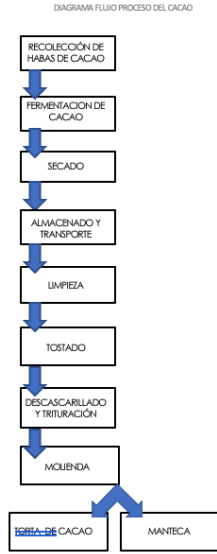
FECHA:

DESCRIPTORES	CHOCOLATE 1	CHOCOLATE 2	CHOCOLATE 3	CHOCOLATE 4
Dulce				
Salado				
Ácido				
Amargo				

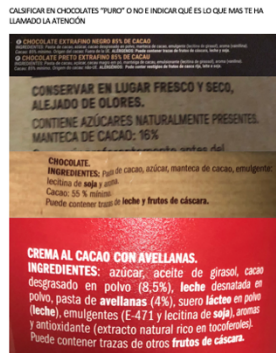
OTROS DESCRIPTORES	CHOCOLATE 1	CHOCOLATE 2	CHOCOLATE 3	CHOCOLATE 4
Presencia defectos				
Presencia mantequilla				
Fusión en boca				

Observaciones:

Actividad 4: Diagrama mudo



Actividad 5: Clasificación de chocolates



Actividad 6: Tips y recomendaciones

TIPS A TENER EN CUENTA: CHOCOLATE

1

1

2

2

3

3

4

4

5

5

6

6

7

7

8

8

ACTIVIDAD: no conformidades

SUPUESTO 2:

Como expertos reposteros, nos ha contratado una gran industria chocolatera para su departamento de I+D. Para hacer nuestras elaboraciones para futuras decoraciones estamos ~~receptando~~ **receptando** semillas de cacao.

Nos han llegado tres **camiónes** con 1000kg de semilla tostada lista para su descascarillado en fábrica. con cada uno y tenemos que decidir si lo damos o no de paso. Para ello realizamos una inspección visual, en la que observamos el estado siguiente de los granos.



Al abrir los granos de cacao nos encontramos con un **camión** que presenta un 3% de granos con moho **interno**:



Otro **camión** presenta un 1% de granos **pizarrosos**, no fermentados (derecha) y parcialmente fermentados (izquierda).



Según las especificaciones técnicas de la **empresa** → rechazariamos los **camiónes** o los dejaríamos pasar y por qué? Argumenta de forma adecuada tus respuestas.

% ACEPTADO	EXAMEN VISUAL DE LOS GRANOS	AYUDA SU CEO	CRITERIO DE ACEPTACION DE LA EMPRESA
95-100%	granos sanos	si	si
no más del 3%	desarrollo leve de mohos en granos individuales	si	si está en el límite depende del porcentaje porcentaje de 100%
se detecta en 95% o más de la muestra o muy detectable a visual visual	crecimiento considerable como ligero en todas las habas	incierto	depende del criterio del porcentaje porcentaje de 100%
no más del 3%	granos defectuosa defectuosa	no	depende del criterio del porcentaje porcentaje de 100%
no más del 2%	granos partidos	incierto	depende del criterio del porcentaje porcentaje de 100%
no más del 1%	granos dañados por insectos	no	depende del criterio del porcentaje porcentaje de 100%
no más del 2,5%	granos fermentados de forma inadecuada	incierto	depende del criterio del porcentaje porcentaje de 100%

A6: IMÁGENES RUTINAS DE PENSAMIENTO

Veo- pienso -me pregunto



Fuente: desconocida



Fuente: elaboración propia