

**ADENDA DE LA PROGRAMACIÓN DEL
MÓDULO DE:
PROCESOS BÁSICOS
PASTELERÍA Y REPOSTERÍA
CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO:
COCINA Y GASTRONOMÍA**

CURSO: 1º mañana

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.

DECRETO 96/2008, de 17 de julio, del Consejo de Gobierno, por el que se establece para la Comunidad de Madrid el currículo del ciclo formativo de Grado Medio correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía, y modificado por el Decreto 153/2017, de 19 de diciembre.

Departamento/Profesores:

JAVIER SABE ANDREU

Curso 2019/ 2020
IES HOTEL ESCUELA



IES HOTEL ESCUELA

DE LA COMUNIDAD DE MADRID

1. NOTA ACLARATORIA

La adenda de esta programación se realiza según la “RESOLUCIÓN DE LA VICECONSEJERÍA DE POLÍTICA EDUCATIVA POR LA QUE SE DICTAN INSTRUCCIONES PARA EL DESARROLLO DEL TERCER TRIMESTRE Y FINAL DEL CURSO 2019- 2020 EN LA COMUNIDAD DE MADRID COMO CONSECUENCIA DEL ESTADO DE ALARMA PROVOCADO POR CORONAVIRUS (COVID-19)”

Se fomentará la adecuación del proceso de enseñanza y aprendizaje a las características de cada alumno, de su contexto y de su realidad. Esta adecuación favorecerá el seguimiento del alumnado y especialmente del que presenta necesidades específicas de apoyo educativo.

En su esencia se priorizará la preservación de la salud de todos los agentes que intervienen en el sistema educativo.

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Los resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación se mantienen para el tercer trimestre

- **Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición.**

Criterios de evaluación

- a) Se han reconocido las características generales de las masas y pastas básicas (azucaradas, batidas, escaldadas, hojaldre).
- b) Se han identificado los productos más significativos obtenidos a partir de masas y pastas básicas.
- c) Se ha interpretado la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes.
- d) Se han ajustado los ingredientes a cada producto y cantidad a elaborar.
- e) Se ha controlado la temperatura, velocidad, tiempo y otros parámetros de elaboración de masas y pastas
- f) Se han comprobado las características físicas y organolépticas de las masas/ pastas obtenidas.
- g) Se han identificado las masas susceptibles de conservación por tratamiento de frío (refrigeración y /o congelación.
- h) 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.
- i) Se ha descrito el procedimiento de regeneración de elaboraciones congeladas.
- j) Se han aplicado las normas de higiene alimentaria y de seguridad laboral.

- **Decora el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.**

Criterios de evaluación

- a) Se han descrito los principales elementos de decoración en pastelería y repostería y sus alternativas de uso.
- 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 dispuestos 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.
- i) 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.

3. RELACIÓN SECUENCIADA DE LAS UNIDADES DE TRABAJO Y ELEMENTOS CURRICULARES DE CADA UNIDAD DE TRABAJO QUE SE VEN ADAPTADAS

No se verán modificadas las unidades de trabajo previstas para el tercer trimestre pero sí se verá modificado la evaluación y la metodología de enseñanza.

8	Procesos básicos de elaboración y conservación de masas azucaradas
9	Procesos básicos de elaboración y conservación de masas batidas
11	Procesos básicos de conservación y elaboración de cremas de relleno, jarabes, salsas y coberturas dulces y salados
12	Decoración y presentación de elaboraciones de pastelería, repostería y panadería

Unidad de trabajo nº8 Procesos Básicos De Elaboración Y Conservación De Pastas azucaradas

Contenidos

- Clasificación de las pastas: Pastas rizadas, pasta quebrada, pasta sableux, pasta brisa y otras pastas.
- Técnicas de terminación y decoración de pastas.
- Técnicas de Utilización de: Rodillo, manga y cornet.
- Puntos críticos en su elaboración.
- Normativa higiénico sanitaria.

Unidad de trabajo nº 9 Procesos Básicos De Elaboración Y Conservación De masas batidas

Contenidos

- Clasificación de los bizcochos: Bizcochos ligeros. Bizcochos pesados..
- Técnicas de batido y mezclado.
- Horneado. Conservación.
- Puntos críticos en la elaboración de bizcochos.
- Elaboración de tartas. Procesos industriales.

Unidad de trabajo nº11 Procesos Básicos De Conservación Y Elaboración De Cremas De Relleno, jarabes, salsas y coberturas dulces y saladas

Contenidos

- Clasificación de las cremas de relleno: crema de mantequilla, crema pastelera, crema chantilly, merengues, cremas de frutas, yemas.
- Aplicación de cremas de relleno.
- Normativa higiénico-sanitaria.

Unidad de trabajo nº12 Decoración Y Presentación De Elaboraciones De Pastelería, Repostería Y Panadería

Contenidos

- La armonía en la decoración. Técnicas de decoración.
- Materias primas específicas en la decoración.
- Material y equipamiento.

4. METODOLOGÍA Y ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS

Intentaremos trabajar tanto en los contenidos del tercer trimestre como en repasar los vistos en los dos trimestres anteriores.

Para la tercera evaluación se ajustan los criterios de evaluación para adaptarlos a las limitaciones formativas y personales de cada alumno. Las tareas realizadas durante el confinamiento deben suponer un valor añadido en la evaluación, por ello el peso en la calificación final del curso será menor que el que en un principio se había contemplado.

Se seguirá una enseñanza en modalidad online, asegurando que la totalidad del alumnado tiene acceso a ello y en el caso de que no sea posible, se plantean adaptaciones en función de cada caso concreto.

El uso del libro de texto y de las TIC, en este caso de google drive, google classroom y formularios google, serán las herramientas que permitan la enseñanza a distancia.

En caso de reanudación de la actividad educativa presencial, se deberá priorizar, en la medida en que sea posible, los contenidos y las competencias que no pudieron abordarse a distancia por requerir la utilización de material específico o la realización de actividades prácticas, así como programar las actividades de evaluación presenciales

5. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD Y ADAPTACIONES CURRICULARES

Se tendrá en cuenta la de aquellos alumnos que, por diversas circunstancias, tengan una mayor dificultad en avanzar en esos contenidos. Se priorizará aquellos aprendizajes relacionados con objetivos o desarrollo de competencias que se consideren esenciales para permitir el progreso académico en el curso siguiente o la obtención del título o certificado correspondiente.

Se realizará la modificación, adaptación y seguimiento de las adaptaciones significativas o de los planes de apoyo y refuerzo, según corresponda, que se consideren necesarios.

6. SISTEMA DE EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

En el proceso de evaluación tomará en consideración y se valorará la evolución de los alumnos desde el principio de curso, su progreso académico y su madurez educativa. Una parte fundamental del proceso de evaluación se centrará en los contenidos y las competencias abordadas en los dos primeros trimestres.

La evaluación de los aprendizajes es continua y al ser alumnado de primer curso y haber cursado prácticamente dos terceras partes del curso, dispongo de información de las unidades didácticas para evaluarlas.

Debido a las dificultades que algunos alumnos pueden encontrar para el normal seguimiento de la clases como ausencia de equipos informáticos o imposibilidad de desarrollar alguna actividad tendré en cuenta dichas carencias para ponderarse en su evaluación.

No considero posible la adquisición de las competencias asociadas al módulo, adaptándose éstas ante la actual situación excepcional.

La evaluación final de los aprendizajes del alumnado durante el curso 2019-2020 considerará en conjunto las evaluaciones de todo el curso, valorando especialmente el grado de desarrollo de los aprendizajes y de las competencias imprescindibles.

La evaluación de las actividades desarrolladas durante el periodo no presencial se realizará tomando en consideración las dificultades que pudiera haber tenido cada alumno y, en todo caso, no podrá suponer por sí misma la no superación de un módulo, con el consiguiente aprobado del mismo. Por ello, se calificarán todas las actividades y exámenes online realizados con los mismos criterios que a lo largo del curso, y en su resultado final teniendo en cuenta que las dos primeras evaluaciones tendrán un peso mayoritario al haberse desarrollado de forma completa.

7. ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN

7.1. Primera convocatoria ordinaria:

La convocatoria ordinaria de este módulo será en el curso 2021-22. Se cumplimentará el Informe Individualizado para cada alumno suspenso en el módulo y se especificará los resultados de aprendizaje no alcanzados por el alumno, así como la opinión del docente sobre la posible renuncia a la convocatoria.

La convocatoria ordinaria de los alumnos del curso 2018-2019 se celebrará en el mes de Junio 2020. El profesor entregará al alumno en informe individualizado con los resultados de aprendizaje no superados y la recomendación positiva o negativa de presentarse en la siguiente convocatoria.

7.2. Primera convocatoria extraordinaria:

Curso 2018-2019. En caso de que continúe la situación de no poder asistir al centro, se adaptarán en función de lo establecido en los puntos anteriores.

La convocatoria extraordinaria se celebrará en Junio 2020.

Curso La convocatoria Extraordinaria se desarrollará durante el mes de Junio.

8. BIBLIOGRAFÍA, MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

Classroom: PBPR

Correo electrónico: cocinaeshotelescuela@gmail.com

Drive: [cocinaeshotelescuela@gmail.com](https://drive.google.com/drive/u/0/collections/cocinaeshotelescuela@gmail.com)

Libro : Procesos básicos Pastelería y Repostería. Editorial Paraninfo (Libro de texto)

9. ANEXOS

CICO FOMATIVO: Cocna y Gastronomía		
GRUPO:1º		
MÓDULO:Procesos básicos pastelería y repostería Marzo 2020		
RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN:		
UT 9 . MASAS BATIDAS		
ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
<ul style="list-style-type: none"> - Videoconferencia explicativa 17 de Marzo - Esquema masa batidas 20 de Marzo. - Ejercicio masas batidas 25 de Marzo. - Elaborar recetas de repostería en función de sus posibilidades logísticas. 25 de Marzo. 	Classroom PBPR	<ul style="list-style-type: none"> -Entregar los trabajos en forma y tiempo establecido. -Completar todos los aspectos que incluyen cada uno de los ejercicios. - Devolver los cuestionarios que se adjuntan a las actividades . -Enviar fotografías de las prácticas realizadas -Nota Numérica de cada ejercicio entregado.

CICLO FORMATIVO: Cocina y Gastronomía
GRUPO:1º
MÓDULO:Procesos básicos pastelería y repostería. Abril 2020.

**RELACIÓN CON
 LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN:**

UT 8 . MASAS AZUCARADAS

ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
<ul style="list-style-type: none"> - Videoconferencia explicativa 14 de Abril. - Esquema masa azucaradas 17 de Abril. - Ejercicio masas azucaradas 24 de Abril. - Elaborar recetas de repostería en función de sus posibilidades logísticas. 30 de Abril. 	<p>Classroom PBPR</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Entregar los trabajos en forma y tiempo establecido. -Completar todos los aspectos que incluyen cada uno de los ejercicios. - Devolver los cuestionarios que se adjuntan a las actividades -Enviar fotografías de las prácticas realizadas -Nota numérica de cada ejercicio entregado.

CICLO FORMATIVO: Cocina y Gastronomía
GRUPO:1º
MÓDULO:Procesos básicos pastelería y repostería. Mayo 2020.

RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN:

UT 11. CREMAS Y RELLENOS

ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
<ul style="list-style-type: none"> - Videoconferencia explicativa 4 de Mayo. - Esquema cremas y rellenos 11 de Mayo. - Ejercicio masas cremas y rellenos 18 de Mayo. - Elaborar recetas de repostería en función de sus posibilidades logísticas. 25 de Mayo. 	<p>Classroom PBPR</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Entregar los trabajos en forma y tiempo establecido. -Completar todos los aspectos que incluyen cada uno de los ejercicios. - Devolver los cuestionarios que se adjuntan a las actividades -Enviar fotografías de las prácticas realizadas -Nota numérica de cada ejercicio entregado

--	--	--

CICLO FORMATIVO: Cocina y Gastronomía

GRUPO:1º

MÓDULO:Procesos básicos pastelería y repostería. Junio 2020.

RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN:

UT 12. DECORACIÓN Y PRESENTACIONES PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
<ul style="list-style-type: none"> - Videoconferencia explicativa 1 de Junio. - Esquema decoración y presentaciones 5 de Junio. - Ejercicio decoración y presentaciones 12 de Junio. - Elaborar recetas de repostería en función de sus posibilidades logísticas. 15 de Junio. 	Classroom PBPR	<ul style="list-style-type: none"> -Entregar los trabajos en forma y tiempo establecido. -Completar todos los aspectos que incluyen cada uno de los ejercicios. - Devolver los cuestionarios que se adjuntan a las actividades -Enviar fotografías de las prácticas realizadas -Nota numérica de cada ejercicio entregado.

7.1.2 Primera convocatoria ordinaria: La convocatoria ordinaria de los alumnos del curso 2018-2019.

ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN ALUMNOS PENDIENTE PBPR ALUMNOS 2018/2019

CICLO FORMATIVO: Cocina y Gastronomía
GRUPO: 1º
MÓDULO: Procesos básicos pastelería y repostería.

RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN

UT 1: Higiene alimentaria y conservación y regeneración de géneros en el obrador

UT 2: El entorno de trabajo

UT 3: Maquinaria y equipamiento

UT 4: Materias primas específicas de pastelería y repostería

UT 5: Procesos básicos de elaboración de hojaldres

UT 6: Procesos básicos de elaboración de bollería

UT 7: Procesos básicos de elaboración de pan

UT 8: Procesos básicos de elaboración y conservación de pastas azucaradas

UT 9: Procesos básicos de elaboración y conservación de masas batidas

UT 10: Procesos básicos de elaboración y conservación de masas escaldadas

UT 11: Procesos básicos de conservación y elaboración de cremas de relleno, jarabes, salsas y coberturas dulces y salados

UT 12: Decoración y presentación de elaboraciones de pastelería, repostería y panadería

UT 13: Iniciación a los procesos básicos de elaboración y conservación de : postres fritos , postres a base de leche , frutas, espuma, gelatinas y semifríos

ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
Consultas de dudas durante todo el curso al correo: cocinaeshotelescuela@gmail.com Entrega de trabajos en classroom	Classroom PBPR	-Entregar los trabajos en forma y tiempo establecido. -Completar todos los aspectos que incluyen cada uno de los ejercicios. - Devolver los cuestionarios que se adjuntan a las actividades

		<ul style="list-style-type: none">-Enviar fotografías de las prácticas realizadas-Nota numérica de cada ejercicio entregado.
--	--	---