

**ADENDA DE LA PROGRAMACIÓN DEL
MÓDULO DE:
PROCESOS BÁSICOS
PASTELERÍA Y REPOSTERÍA
Dual 2**

**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:

LUIS FERNANDO SESMA SANCHEZ

Curso 2019/ 2020
IES HOTEL ESCUELA

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.

U.D 5	Procesos básicos de elaboración de bollería
U.D 6	Procesos básicos de elaboración de hojaldres
U.D 8	Procesos básicos de elaboración y conservación de masas azucaradas
U.D 11	Procesos básicos de conservación y elaboración de cremas de relleno, jarabes, salsas y coberturas dulces y salados
U.D 12	Decoración y presentación de elaboraciones de pastelería, repostería y panadería

Unidad de trabajo nº 5 Procesos Básicos De Elaboración De Hojaldres

Contenidos

- Hojaldre: Definición y características
- Tipos de hojaldre y puntos críticos en la elaboración del hojaldre
- Puntos críticos en la elaboración del hojaldre
- Equipamiento específico
- Técnicas de terminación, presentación y conservación

Unidad de trabajo nº 6 Procesos Básicos De Elaboración De Bollería

Contenidos

- Bollería : Definición y características
- Tipos de bollería y puntos críticos en la elaboración de la bollería.
- Masas de levadura: Bollería, Masas de bollería hojaldrada
- Puntos críticos en la elaboración de bollería
- Equipamiento específico
- Técnicas de terminación, presentación y conservación

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 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, correo electrónico y páginas webs de interés, 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, algunos resultados de aprendizaje que tienen que ver con la parte procedimental al no tener clases presenciales se verán mermados en su calidad no obstante se ponderarán los objetivos alcanzados mayoritariamente en los dos primeros trimestres y los resultados de las unidades de la tercera que no se hayan podido lograr no se cuantificarán como medida a la complejidad del tercer trimestre.

Debido a las dificultades que algunos alumnos pueden encontrar para el normal seguimiento de las 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 especificarán los resultados de aprendizaje no alcanzados, así como la opinión del docente sobre la posible renuncia a la convocatoria.

7.2. Primera convocatoria ordinaria: 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.

7.3. Convocatoria extraordinaria

La convocatoria Extraordinaria se desarrollará durante el mes de Junio en las fechas indicadas por jefatura de estudios.

8. BIBLIOGRAFÍA, MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

Correo electrónico institucional

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

Webs de interés

9. ANEXOS

CICLO FORMATIVO: COCINA Y GASTRONOMÍA DUAL 2

GRUPO: DUAL 2

MÓDULO: PBPR MARZO 2020

RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN:

Unidad de trabajo nº 5 Procesos Básicos De Elaboración De Hojaldres

Unidad de trabajo nº 6 Procesos Básicos De Elaboración De Bollería

Unidad de trabajo nº 11 Procesos Básicos De Conservación Y Elaboración De Cremas De Relleno,

jarabes, salsas y coberturas dulces y saladas		
ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
<p>Entrega de esquema y resumen, análisis de la terminología asociada a la producción de hojaldres. Fecha de entrega: viernes 20 de marzo.</p> <p>Pasar las recetas de bollería hojaldrada al cuaderno de trabajo en el taller.</p> <p>Fecha de entrega: 20 de marzo</p> <p>Presentación en power point de los diferentes tipos de rellenos, salsas y coberturas dulces y saladas.</p> <p>Fecha de entrega: 16 de abril</p>	<p>Correo electrónico institucional. sesmaslf@ieshot.elescuela.es</p>	<p>Entrega en tiempo y forma de la actividad propuesta.</p> <p>Se aportan las correcciones del profesor que deberán ser reenviadas bien completadas.</p> <p>Se establecerá una nota numérica en cada tarea programada.</p>

CICLO FORMATIVO: COCINA Y GASTRONOMÍA DUAL 2

GRUPO: DUAL 2

MÓDULO: PBPR ABRIL 2020

RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN:

Unidad de trabajo nº 6 Procesos Básicos De Elaboración De Bollería

Unidad de trabajo nº 11 Procesos Básicos De Conservación Y Elaboración De Cremas De Relleno, jarabes, salsas y coberturas dulces y saladas

ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
<p>Responder a las actividades propuestas por el profesor que contemplaran tanto cuestionario como temas de investigación.</p> <p>Fecha de entrega: 10 de mayo</p> <p>Hacer elaboraciones de las elaboradas en el primer y segundo trimestre. (Libre) En la medida de lo posible y la disponibilidad de materia prima y material.</p> <p>Poner en conocimiento de la posibilidad de actividades de recuperación para el mes de junio.</p> <p>Aquellos alumnos que tengan algún parcial suspenso deben ir repasando</p>	<p>Correo electrónico institucional. sesmaslf@ieshot.elescuela.es</p>	<p>Entrega en tiempo y forma de la actividad propuesta.</p> <p>Entregar fotos de elaboraciones que se estén haciendo en casa.</p>

y aclarando con el profesor todas las dudas que les surjan en este repaso.		
--	--	--

CICLO FORMATIVO: COCINA Y GASTRONOMÍA DUAL 2

GRUPO: DUAL 2

MÓDULO: PBPR MAYO 2020

RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN:

Unidad de trabajo nº 6 Procesos Básicos De Elaboración De Bollería

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

ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
<p>Responder a las actividades propuestas por el profesor que contemplaran tanto cuestionario como temas de investigación.</p> <p>Fecha de entrega: 10 de mayo</p> <p>Hacer un dossier con todas las elaboraciones realizadas en el curso en ficha técnica incluyendo un apartado de puntos clave, críticos o delicados de la elaboración.</p> <p>Fecha de entrega: 29 de mayo</p> <p>Realizar algunas de las elaboraciones propuestas por el profesor programadas para el tercer trimestre.</p> <p>Fecha de entrega: Durante los meses de mayo y junio</p>	<p>Correo electrónico institucional.</p> <p>sesmaslf@ieshot</p> <p>elescuela.es</p>	<p>Entrega en tiempo y forma de la actividad propuesta.</p> <p>Entregar fotos de elaboraciones que se estén haciendo en casa.</p> <p>Nota numérica de cada uno de los trabajos entregados.</p>

CICLO FORMATIVO: COCINA Y GASTRONOMÍA DUAL 2

GRUPO: DUAL 2

MÓDULO: PBPR JUNIO 2020

RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN:

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

ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
---------------------------------	------------------	---

<p>Hacer un resumen de la unidad de trabajo nº12 Decoración Y Presentación De Elaboraciones De Pastelería, Repostería Y Panadería Contestar al cuestionario Fecha de entrega: 14 de junio</p>	<p>Correo electrónico institucional. sesmaslf@ieshot elescuela.es</p>	<p>Entrega en tiempo y forma de la actividad propuesta. Entregar fotos de elaboraciones que se estén haciendo en casa. Nota numérica de cada uno de los trabajos entregados.</p>
---	---	--