

ADENDA PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO DE:

Procesos Básicos de Pastelería y Repostería

CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO:

COCINA Y GASTRONOMÍA

CURSO: 1º

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, modificado por el Decreto 153/2017, de 19 de diciembre.

Departamento/Profesores:

Pablo Cabrera Guadalupe.

Ernesto Álvarez

Curso 2019/2020

IES HOTEL ESCUELA

1. NOTA ACLARATORIA

“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.**

Se informará conveniente y periódicamente a los alumnos y en caso de alumnos menores a las familias o tutores legales, de las actividades que van a realizar y de los contenidos de la programación que van a ser fundamentales para su progresión y aprovechamiento futuro.

2. RESULTADO DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Se tratará de mantener para este tercer trimestre los contenidos, los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación tal y como establece el Real Decreto del Título, priorizando los de los dos primeros trimestres y teniendo en cuenta el punto seis de esta Guía.

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

UNIDADES	UNIDAD DE TRABAJO QUE SE VEN ADAPTADAS	TEMPORIZACIÓN
UNID-11	PROCESOS BÁSICOS DE ELABORACIÓN DE CREMAS DE RELLENO, JARABE, SALSAS Y COBERTURAS DULCES Y SALADAS.	3º TRIMESTRE 13/03/20 AL 08/05/20
UNID-12	DECORACIÓN Y PRESENTACIÓN DE ELABORACIONES DE PASTELERÍA Y PANADERÍA.	3º TRIMESTRE 06/04/20 AL 08/05/20
UNID-13	INICIACIÓN A LOS PROCESOS BÁSICOS DE ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE POSTRES FRITOS, POSTRES A BASE DE LECHE, FRUTAS, GELATINAS Y SEMIFRIOS.	3º TRIMESTRE 29/04/20 AL 26/05/20
UNID-4	MATERIAS PRIMAS ESPECIFICAS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA	3º TRIMESTRES. 29/04/20 AL 02/06/20

4. METODOLOGÍA Y ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS

La metodología teniendo en cuenta las limitaciones o dificultades que, en cada caso, puedan darse de los alumnos, este trabajo estará centrado en el repaso, profundizando y afianzamiento de los contenidos y las competencias abordadas desde el comienzo del presente curso.

- Desarrollo de las habilidades comunicativas.
- Desarrollo de trabajos recetarios con excell.
- Desarrollo de trabajos con capacidad de razonamiento, análisis y deducción.
- Desarrollo de la capacidad para obtener información y analizar, obteniendo conclusiones.
- Exposición de los alumnos siendo quien busque la información, con la orientación del profesor.
- **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 priorizarán 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.

Las actividades de evaluación no presenciales, se tomará en consideración y se valorará la evolución de los alumnos desde el principio del 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.

Las actividades no presenciales desde el confinamiento se valorarán por los trabajos solicitados y fechas de entrega.

La calificación de los trabajos se realizará en base:

- Las habilidades comunicativas sobre el trabajo solicitado.
- Presentación o razonamiento del trabajo, análisis y deducciones sobre la información recibida.
- Búsqueda de información y presentación en el mercado.
- Se evaluará los contenidos de repaso de los dos primeros trimestres.
- Desarrollo de elaboración con pasos correctos y orden de ejecución.
- Ingredientes y cantidades correctas.
- Las calificaciones serán especificadas en número 1-10.

En caso de que un alumno no presente los trabajos solicitados para poder evaluar este trimestre, quedara suspenso en el tercer trimestre o evaluación.

ANEXO-09 Actividades y secuencias de entrega de trabajos o actividades solicitadas a los alumnos

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Dada la gran importancia por este periodo no presencial, los criterios de calificación se realizarán tomando en consideración las dificultades o limitaciones que pudiera tener cada alumno, si estas se han comunicado tanto al Profesor Titular como al Tutor del Ciclo, **no podrá superar la evaluación al no entregar los trabajos requeridos en tiempo y forma.**

7. ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN

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

- 7.1. **PRIMERA CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:**
- 7.2. El profesor cumplimentará el informe individualizado para cada alumno suspenso en el módulo y especificará los resultados de aprendizaje no alcanzados por el alumno, así como los contenidos o actividades (trabajos solicitados) así como la opinión del docente sobre la posible renuncia a la convocatoria.
- 7.3. Se tomará especial consideración las dificultades sobrevenidas que hayan podido tener los alumnos con motivo de la suspensión de las actividades educativas presenciales y las situaciones derivadas del estado de alarma.
- 7.4. **Por lo que se establece el periodo desde el 05/06/20 hasta 12/06/20, para evaluar posibles problemas, justificación de estos y entrega de trabajos que se hayan modificado o no presentados.**

8. BIBLIOGRAFÍA, MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

Uso de Google Drive.

Correos electrónicos y archivos compartidos.

Uso de contenidos del You Tube.

Uso de material aportado por el profesor unidades didácticas.

9. ANEXO

ACTI-Nº	ACTIVIDADES TRABAJO	SECUENCIA	UNIDAD- COMPETE
ACT.1	RECETA DE TARTA DE LIMÓN	13/03/20 AL 08/05/20	UNID-11 Y 12
ACT-2	PASTA QUEBRADA DULCE	13/03/20 AL 08/05/20	UNID-11 Y 12
ACT-3	MERENGUE SUIZO	13/03/20 AL 08/05/20	UNID-12 Y 13
ACT-4	TARTA DE MANZANA CON MERENGUE ITALIANO.	13/03/20 AL 08/05/20	UNID-11 Y 12
ACT-5	BASE DE PASTA SABLE CON ALMENDRA	13/03/20 AL 08/05/20	UNID-12 Y 13
ACT. 6	PASTA CHOUX	13/03/20 AL 08/05/20	UNID 12 Y 13
ACT.7	CREMA SANT-HORET.	13/03/20 AL 08/05/20	UNID- 13
ACT-8	ELABORACIÓN DE CREMAS BASE DE LECHE.	13/03/20 AL 08/05/20	UNID- 13
ACT-9	PRESENTACIÓN DE LA LECHE DEFINICIÓN MATERIAS PRIMAS TRABAJO EN WORD	13/03/20 AL 08/05/20	REPASO DE MATERIAS PRIMAS.
ACT-10	LOS SEMIFRIOS TRABAJO PRESENTACIÓN POWER-POINT	06/04/20 AL 26/05/20	UNID-13
ACT-11	MATERIAS PRIMAS EL CHOCOLATE	29/04/20 AL 30/05/20	PRESENTACIÓN POWER-POINT
ACT-12	MATERIAS PRIMAS EL AZÚCAR PUNTOS DEL ALMIBAR	29/04/20 AL 02/06/20	PRESENTACIÓN POWER-POINT

CICLO FORMATIVO: 1º COCINA Y GASTRONOMIA

GRUPO: 1º CURSO VESPERTINO

MÓDULO: PROCESOS DE PASTELERIA

COMIENZO DEL CONFINAMIENTO Y TRABAJOS YA SOLICITADOS. 13/03/20

RELACIÓN DE LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN UNIDAD 11 Y 12

PROCESOS BÁSICOS DE ELABORACIÓN DE CREMAS DE RELLENO, JARABE, SALSAS Y COBERTURAS DULCES Y SALADAS.

ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
<p>Receta de tarta Limón, Tarta de manzana, Base de pasta sablex y pasta quebrada. Crema base de relleno Tipos de merengues utilizados.</p> <p>Elaboración de la receta con ingredientes para 10 personas. Reflejados por unidades</p> <p>Procedimiento de elaboración pasos a seguir. Alérgenos incluidos en la hoja Excel La planilla esta, entregada en los dos primeros trimestres.</p>	<p>Se presentará por medio de correo institucional, del profesor.</p> <p>Formato excell ya se entrego un formato en la carpeta del Drive.</p> <p>Fecha de entrega el 08/05/20</p>	<p>Contenidos evaluados:</p> <p>Ingredientes y cantidades correctas.</p> <p>Desarrollo de elaboración con pasos correctos y orden de ejecución.</p> <p>Presentación en el mercado.</p> <p>Criterios de Calificación:</p> <p>Presentación del trabajo en tiempo.</p> <p>Habilidad comunicativa o desarrollo del trabajo.</p> <p>Contenidos solicitados que nos sirven de repaso.</p> <p>La calificación es de 1-10.</p>

CICLO FORMATIVO: 1º COCINA Y GASTRONOMIA

GRUPO: 1º CURSO VESPERTINO

MÓDULO: PROCESOS DE PASTERIA

COMIENZO DEL CONFINAMIENTO Y TRABAJOS YA SOLICITADOS. 13/03/20

RELACIÓN DE LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN UNIDAD 11 Y 12

DECORACIÓN Y PRESENTACIÓN DE ELABORACIONES DE PASTERIA Y PANADERÍA.

ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
<p> Elaboración Pasta choux, Hojaldre o Pasta sableux. Crema relleno Sant-Honoret. Crema Chiboust. Caramelo Presentación o decoración de la tarta. </p> <p> Elaboración de la receta con ingredientes para 10 personas. Reflejados por unidades </p> <p> Procedimiento de elaboración pasos a seguir. Alérgenos incluidos en la hoja Excel La planilla esta, entregada en los dos primeros trimestres. </p>	<p> Se presentará por medio de correo institucional, del profesor. Formato excell ya se entrego un formato en la carpeta del Drive. Del curso. Fecha de entrega el 08/05/20 </p>	<p> Contenidos evaluados: Ingredientes y cantidades correctas. Desarrollo de elaboración con pasos correctos y orden de ejecución. Presentación en el mercado como tarta completa una vez terminada. Glaseado o acabado. </p> <p> Criterios de Calificación: Presentación del trabajo en tiempo. Habilidad comunicativa o desarrollo del trabajo. Contenidos solicitados que nos sirven de repaso. La calificación es de 1-10. </p>

CICLO FORMATIVO: 1º COCINA Y GASTRONOMIA

GRUPO: 1º CURSO VESPERTINO

MÓDULO: PROCESOS DE PASTELERIA

INICIACIÓN A LOS PROCESOS BÁSICOS DE ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE POSTRES FRITOS, POSTRES A BASE DE LECHE, FRUTAS, GELATINAS Y SEMIFRIOS.

UNID-13

ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
<p>Se entrega un archivo Word para la realización de este trabajo.</p> <p>Presentación de un trabajo de Semifríos</p> <p>Formato de PowerPoint</p> <p>Con un numero de hojas de 15.</p> <p>Definición de Semifríos.</p> <p>Diferentes elaboraciones</p> <p>Espumas o mousse.</p> <p>Bavaoise.</p> <p>Carlota.</p>	<p>Se presentará por medio de correo institucional, del profesor.</p> <p>Formato POWER-PONIT</p> <p>ya se entrego un formato en la carpeta del Drive.</p> <p>Del curso.</p> <p>Fecha de entrega el 26/05/20</p>	<p>Contenidos evaluados:</p> <p>Habilidad en la presentación, que sea dinámica.</p> <p>Exposición de los contenidos de cada una de las presentaciones o elaboraciones de Semifríos</p> <p>Presentación en el mercado imágenes y diseños</p> <p>Criterios de Calificación:</p> <p>Presentación del trabajo en tiempo.</p> <p>Habilidad comunicativa o desarrollo del trabajo.</p> <p>Contenidos solicitados que nos sirven de repaso.</p> <p>La calificación es de 1-10.</p>

CICLO FORMATIVO: 1º COCINA Y GASTRONOMIA

GRUPO: 1º CURSO VESPERTINO

MÓDULO: PROCESOS DE PASTELERIA

MATERIAS PRIMAS LA LECHE

INGREDIENTES MÁS UTILIZADOS EN PASTELERIA

TRABAJO SOLICITADO COMIENZO DEL CORONA VIRUS 13/03/20

ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
<p>Se entrega un archivo Word para la realización de este trabajo.</p> <p>Es un trabajo de investigación.</p> <p>Definición y características Obtención y procesado de la leche. Fórmulas de comercialización. Aplicación de la leche en pastelería y panadería.</p> <p>Que el trabajo no exceda más de 10 folios.</p>	<p>Se presentará por medio de correo institucional, del profesor.</p> <p>Formato - WORD ya se entrego un formato en la carpeta del Drive.</p> <p>Del curso.</p> <p>Fecha de entrega el 11/05/20</p>	<p>Contenidos evaluados: Habilidad en la presentación, que sea dinámica.</p> <p>Presentación o razonamiento del trabajo, análisis y deducciones sobre la información recibida.</p> <p>Presentación en el mercado imágenes y diseños</p> <p>Criterios de Calificación: Presentación del trabajo en tiempo. Habilidad comunicativa o desarrollo del trabajo. Contenidos solicitados que nos sirven de repaso. La calificación es de 1-10.</p>

CICLO FORMATIVO: 1º COCINA Y GASTRONOMIA

GRUPO: 1º CURSO VESPERTINO

MÓDULO: PROCESOS DE PASTELERIA

MATERIAS PRIMAS EL CHOCOLATE

INGREDIENTES MÁS UTILIZADOS EN PASTELERIA

TRABAJO SOLICITADO 29/04/20

ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
<p>Se entrega un archivo Word para la realización de este trabajo. Es un trabajo de investigación. Introducción. Tipos de habas de cacao y su utilización en la elaboración del chocolate. Tipos de chocolate. Otros productos relacionados con el chocolate que se utilizan en repostería. Modo de trabajo el chocolate de cobertura.</p> <p>Que el trabajo no exceda más de 10 HOJAS O DIAPOSITIVAS</p>	<p>Se presentará por medio de correo institucional, del profesor. Formato – POWER-POINT Del curso. Fecha de entrega el 30/05/20</p>	<p>Contenidos evaluados: Habilidad en la presentación, que sea dinámica. Presentación o razonamiento del trabajo, análisis y deducciones sobre la información recibida. Presentación en el mercado imágenes y diseños Tutorial de atemperado de chocolate. YouTube</p> <p>Criterios de Calificación: Presentación del trabajo en tiempo. Habilidad comunicativa o desarrollo del trabajo. Contenidos solicitados que nos sirven de repaso. La calificación es de 1-10.</p>

CICLO FORMATIVO: 1º COCINA Y GASTRONOMIA

GRUPO: 1º CURSO VESPERTINO

MÓDULO: PROCESOS DE PASTELERIA

MATERIAS PRIMAS EL AZÚCAR

INGREDIENTES MÁS UTILIZADOS EN PASTELERIA

TRABAJO SOLICITADO 29/04/20

ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
<p>Se entrega un archivo Word para la realización de este trabajo. Es un trabajo de investigación. Identificación y características. Clasificación y fórmulas de comercialización. Características del azúcar. Aplicaciones en la producción de productos pasteleros y de panadería.</p> <p>Que el trabajo no exceda más de 10 HOJAS O DIAPOSITIVAS</p> <p>Tabla de contenidos de puntos de azúcar: Incluida en una hoja del trabajo de presentación.</p>	<p>Se presentará por medio de correo institucional, del profesor. Format – POWER-POINT Del curso. Fecha de entrega el 02/06/20</p>	<p>Contenidos evaluados: Habilidad en la presentación, que sea dinámica. Presentación o razonamiento del trabajo, análisis y deducciones sobre la información recibida. Presentación en el mercado imágenes y diseños</p> <p>Criterios de Calificación: Presentación del trabajo en tiempo. Habilidad comunicativa o desarrollo del trabajo. Contenidos solicitados que nos sirven de repaso. La calificación es de 1-10.</p>

Madrid 28/04/20

Pablo Cabrera Guadalupe

Ernesto Álvarez