

PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA REPOSTERÍA

Programación docente 1º CFG Medio

PROFESOR: Enrique Sánchez Santiago

ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN	3
1.1. IDENTIFICACIÓN DEL TÍTULO	3
1.2. JUSTIFICACIÓN	3
1.3. CONTEXTO SOCIOEDUCATIVO	4
1.4. PERFIL Y ENTORNO PROFESIONAL	4
2. BASE NORMATIVA	5
3. ELEMENTOS CURRICULARES	5
3.1. OBJETIVOS	5
3.2. COMPETENCIAS	7
3.3. OBJETIVOS Y COMPETENCIAS ESPECÍFICAS	8
3.4. RESULTADOS DE APRENDIZAJE (RA) Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN (CE)	8
3.4. ANÁLISIS DE CONTENIDOS	10
4. ORGANIZACIÓN, SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN	12
5. UNIDADES DE TRABAJO	12
6. FORMACIÓN EN EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO (anteriormente FCT)	19
CALIFICACIÓN DEL PERIODO DE FORMACIÓN EN EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO	21
7. PRINCIPIOS METODOLÓGICOS Y DIDÁCTICOS	22
7.1. ACTIVIDADES	23
7.2. ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES Y COMPLEMENTARIAS	23
7.3. AGRUPAMIENTOS Y ESPACIOS	24
7.4. RECURSOS Y MATERIALES DIDÁCTICOS	24
7.5. PREVENCIÓN DE RIESGOS EN EL AULA-TALLER	25
7.6. MEDIDAS DE APOYO Y REFUERZO	25
8. EVALUACIÓN	26
8.1. TIPOS DE EVALUACIÓN	26
8.2. PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN	27
8.3. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN, PROMOCIÓN Y RECUPERACIÓN	27
8.4. PROCEDIMIENTOS PARA LA EVALUACIÓN Y EL SEGUIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN, EL PROCESO DE ENSEÑANZA Y LA PRÁCTICA DOCENTE	29
9. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD Y AL ALUMNADO CON NECESIDADES ESPECÍFICAS DE APOYO EDUCATIVO	29
10. ASPECTOS TRANSVERSALES	31
10.1. EDUCACIÓN EN VALORES Y EN LA IGUALDAD EFECTIVA DE DERECHOS Y OPORTUNIDADES ENTRE HOMBRES Y MUJERES	31
10.2. DESARROLLO DE ACTIVIDADES INTERDEPARTAMENTALES	31
11. BIBLIOGRAFÍA/WEBGRAFÍA	32



Gobierno del Principado de Asturias

Consejería de Educación



IES LEOPOLDO ALAS CLARÍN Curso 2025-2026

1. INTRODUCCIÓN

La presente programación no constituye un mero ejercicio teórico sino un proyecto diseñado a través de la reflexión profunda y la toma de decisiones sobre **qué** enseñar, **cómo** enseñar y **cuándo** enseñar, basado en los principios y objetivos generales de las enseñanzas de Formación Profesional y, en especial, en aquellos referidos al título de Técnico en Cocina y Gastronomía, tal y como se contemplan en la legislación nacional y autonómica. El fin último de este documento es establecer una serie de estrategias que ayuden a conseguir que el alumnado adquiera las competencias profesionales y para la empleabilidad que permitan su acceso al empleo y favorezcan la participación social a través del conocimiento.

1.1. IDENTIFICACIÓN DEL TÍTULO

Título		Módulo Profesional	
Denominación	Cocina y Gastronomía	Denominación	PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA REPOSTERÍA
Nivel	Formación Profesional de Grado Medio		
Duración	2000 horas	Duración en horas	167
Familia Profesional	Hostelería y Turismo		
Nivel UNESCO	CINE-3	Código	0026

1.2. JUSTIFICACIÓN

El presente documento, dirigido al curso 2025-2026, ha sido diseñado para el módulo profesional "PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA REPOSTERÍA" que se imparte en el primer curso del Ciclo Formativo de Grado Medio en Cocina y Gastronomía perteneciente a la familia profesional de Hostelería y Turismo y que se basa en el Real Decreto 499/2024, del 21 de mayo, que modifica el Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas. Además, se han tenido en cuenta, las Orientaciones para la finalización del año académico 2024-2025 en ciclos formativos de grado básico, grado medio, grado superior y cursos de especialización de Formación Profesional derivados de la Ley Orgánica de 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional y la Programación General Anual (PGA) del centro.

La LOMLOE (en su Artículo único sobre la Modificación de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación) afirma que "la Formación Profesional tiene por finalidad preparar al alumnado para la actividad en un campo profesional y facilitar su adaptación a las modificaciones laborales que pueden producirse a lo largo de su vida, contribuir a su desarrollo personal y al ejercicio de una ciudadanía democrática y pacífica, y permitir su progresión en el sistema educativo, en el marco del aprendizaje a lo largo de la vida". Concretamente, el módulo de "PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA REPOSTERÍA" contribuye a la finalidad expresada en la LOMLOE y resulta esencial para la formación integral del futuro profesional de la hostelería, puesto que persigue dotar al estudiante de las nociones necesarias para realizar poner a punto los equipos de elaboración de pastelería y confitería. masas y pastas para múltiples aplicaciones, obtiene jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones, decora el producto relacionando las diferentes elaboraciones.

1.3. CONTEXTO SOCIOEDUCATIVO

España se ha convertido en un país fuertemente terciarizado, pasando a depender en gran medida del sector servicios, que supone (según datos de 2023) el 68,53% del PIB y que emplea a alrededor del 77% de la población activa (unos 16 millones de personas). Dentro de este sector, una de las actividades más importantes es la hostelería que, en nuestro país, goza de una pujante salud gracias al enorme prestigio de su cocina (reconocida como una de las potencias a nivel mundial) y con una oferta gastronómica que es diversa y capaz de satisfacer a diferentes tipos de clientela con preferencias personales, estilos de vida y niveles de renta muy distintos. Paralelamente se ha producido una retracción de otras actividades como las industrias extractivas y de transformación, que antaño suponían una parte muy importante del PIB asturiano. En este contexto, la implantación de los ciclos formativos de la familia de la hostelería se plantea, no solo como un medio para dotar de trabajadores a la hostelería asturiana y responder a la creciente terciarización de la economía sino, como una alternativa a la tradicional actividad industrial y minera de las zonas aledañas de la cual, tras la reconversión y el desmantelamiento, solo quedan pequeños retazos de actividad. Pese a los índices de paro existentes en el Principado, el sector hostelero aún tendría capacidad para absorber una cantidad moderada de trabajadores, dado que aún no habría alcanzado su masa crítica y, puesto que Asturias ha aumentado notablemente su popularidad como destino turístico en los últimos años, podría asumir la apertura de nuevos establecimientos y en el caso concreto de Oviedo, municipio en el que se ubica el centro, existe la ventaja de que la ciudad, se beneficia de su posición de capitalidad y de un rico patrimonio cultural y material, además de una ubicación y comunicaciones que facilitan el acceso a las ofertas laborales de zonas más dinámicas desde el punto de vista económico, de la conurbación o área metropolitana del centro de Asturias con una población que supera los 800.000 habitantes.

En cuanto a las características del centro, se trata de un Instituto de Educación Secundaria dondese imparten dos ciclos formativos de la familia profesional de la Hostelería y el Turismo: el CFPB en Cocina y Restauración y el CFGM en Cocina y Gastronomía, al que pertenece el módulo de PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA REPOSTERÍA . El centro educativo se enclava en el área metropolitana de Oviedo y muy cerca del casco antiguo de la ciudad. Cuenta con cerca de 620 estudiantes y 80 docentes. En lo referente al alumnado del módulo es heterogéneo, especialmente en cuanto a edad, con estudiantes menores de edad y otros que superan la treintena. En cuanto al origen, la mayoría de los matriculados son residentes en la zona o en concejos aledaños.

1.4. PERFIL Y ENTORNO PROFESIONAL

El perfil profesional está determinado según lo dispuesto en el REAL DECRETO 1396/2007, de 29 de octubre, (artículos 3 y 7). En cuanto al entorno profesional, los titulados en Cocina y Gastronomía ejercerán su labor, tanto por cuenta propia como por cuenta ajena, en establecimientos dedicados a la hostelería y la restauración de diverso tamaño, pero, si bien, la mayoría de los titulados ejercerán su labor en el sector de la restauración comercial hotelera o extra hotelera, existen otras salidas profesionales como el sector de la restauración colectiva y, en menor medida, el de la industria alimentaria. Entre los puestos a los que podrían optar se encuentran algunos como el de Cocinero, Jefe de Partida, Empleado de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.

2. BASE NORMATIVA

NACIONAL

- La LOE, **Ley Orgánica 2/2006**, de 3 de mayo, de educación (BOE 4 de mayo).
- La LOMLOE, **Ley Orgánica 3/2020**, de 29 de diciembre, por la que se modifica la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo (LOE)
- Ley Orgánica 3/2022**, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional.
- El **Real Decreto 272/2022**, de 12 de abril, por el que se establece el Marco Español de Cualificaciones para el Aprendizaje Permanente.
- El **Real Decreto 659/2023**, del 18 de junio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional.
- El **Real Decreto 499/2024**, del 21 de mayo, que modifica el Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas.
- La **Orden ESD/3408/2008**, de 3 de noviembre, por la que se establece el currículo del ciclo formativo de Grado Medio correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía.

AUTONÓMICA

- El **Decreto 101/2008**, de 23 de septiembre, que establece el currículo que será de aplicación en la Comunidad Autónoma del Principado de Asturias para las enseñanzas de formación profesional relativas al título de Técnico en Cocina y Gastronomía.
- La **Resolución de 18 de junio de 2009**, por la que se regula la organización y evaluación de la Formación Profesional del sistema educativo en el Principado, parcialmente modificada por la Resolución de 28 de enero de 2011.
- Las **Orientaciones para el fin de curso 2023-2024** y para la implantación en el año académico 2024-2025 de los ciclos formativos de grado básico, grado medio, grado superior y cursos de especialización de Formación Profesional derivados de la Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional.
- Las **Orientaciones para la finalización del año académico 2024-2025** en ciclos formativos de grado básico, grado medio, grado superior y cursos de especialización de Formación Profesional derivados de la Ley Orgánica de 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional.
- Anexo I (Formación Profesional) de la **Circular de inicio de curso 2025-26 para centros públicos**.

3. ELEMENTOS CURRICULARES

3.1. OBJETIVOS

Los objetivos de la Formación Profesional se recogen en el artículo 40 de la LOE modificado por la LOMLOE y en el artículo 6 de la Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional. Estos serían un primer nivel general para toda la etapa educativa de la FP y, como es lógico, se han tenido en cuenta en la elaboración de los diferentes apartados de esta programación. Respecto a los objetivos del CFGM de Cocina y Gastronomía

son una serie de capacidades que el alumnado debe haber asimilado al finalizar el título y se establecen en el REAL DECRETO 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas. Son los siguientes:

- a) Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.
- b) Identificar las materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuirlas.
- c) Seleccionar y determinar las variables de uso de maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo y aplicando sus principios de funcionamiento, para poner a punto el lugar de trabajo.
- d) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración.
- e) Analizar las diferentes técnicas culinarias, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias.
- f) Identificar y seleccionar las técnicas de decoración y terminación, relacionándolas con las características físicas y organolépticas del producto final, para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.
- g) Analizar las técnicas de servicio de las elaboraciones, relacionándolas con la satisfacción del cliente, para prestar un servicio de calidad.
- h) Analizar y seleccionar métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones culinarias, para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.
- i) Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a la producción culinaria, para aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo.
- j) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.
- k) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.
- l) Reconocer e identificar posibilidades de mejora profesional, recabando información y adquiriendo conocimientos, para la innovación y actualización en el ámbito de su trabajo.
- m) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.
- n) Reconocer e identificar posibilidades de negocio analizando el mercado y estudiando la viabilidad, para la generación de su propio empleo.

3.2. COMPETENCIAS

La competencia general de este título consiste en ejecutar las actividades de preelaboración, preparación, conservación, terminación/presentación y servicio de todo tipo de elaboraciones culinarias en el ámbito de la producción en cocina, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental. Esto se decanta aún más en el **REAL DECRETO 499/2024**, del 21 de mayo que modifica al **REAL DECRETO 1396/2007, de 29 de octubre**, en su disposición adicional 4ª y dispone que las referencias contenidas en el articulado a las “competencias profesionales, personales y sociales” deben entenderse hechas a “Competencias Profesionales y para la Empleabilidad”, no obstante, tales competencias no se modifican y son las que se relacionan a continuación:

- a) Determinar las necesidades para la producción en cocina a partir de la documentación recibida.
- b) Recepcionar, almacenar y distribuir materias primas, en condiciones idóneas de mantenimiento y conservación, hasta el momento de su utilización.
- c) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.
- d) Ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias primas, en función de sus características y la adecuación a sus posibles aplicaciones.
- e) Ejecutar las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su decoración/ terminación o conservación.
- f) Realizar la decoración / terminación de las elaboraciones, según necesidades y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.
- g) Realizar el servicio de las elaboraciones, teniendo en cuenta necesidades, ámbito de la ejecución y protocolos establecidos.
- h) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación para cada género o elaboración culinaria, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.
- i) Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente.
- j) Cumplir con los objetivos de la producción, actuando conforme a los principios de responsabilidad y manteniendo unas relaciones profesionales adecuadas con los miembros del equipo de trabajo.
- k) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.
- l) Mantener el espíritu de innovación, de mejora de los procesos de producción y de actualización de conocimientos en el ámbito de su trabajo.
- m) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de las relaciones laborales, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.
- n) Detectar y analizar oportunidades de empleo y autoempleo desarrollando una cultura emprendedora y adaptándose a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones.

ñ) Establecer y administrar una pequeña empresa, realizando un análisis básico de viabilidad de productos, de planificación de la producción y de comercialización.

o) Participar de forma activa en la vida económica, social y cultural, con una actitud crítica y responsable

3.3. OBJETIVOS Y COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

El DECRETO 101/2008, de 23 de septiembre, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado medio de Formación Profesional de Cocina y Gastronomía establece, en el anexo III, que el módulo de “**PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA REPOSTERÍA**” contribuye a alcanzar específicamente una serie de objetivos y competencias específicos .

El módulo de “PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA REPOSTERÍA ” contribuye a la adquisición de las siguientes Unidades de Competencia:

UC0306_2: "Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería"

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de elaboración de productos de pastelería y repostería.:

Ejecución y control del proceso productivo	Respuesta ante contingencias o desviaciones del proceso productivo.	Regeneración, preparación y elaboración de productos.	Terminación presentación.	Conservación y envasado
--	---	---	---------------------------	-------------------------

3.4. RESULTADOS DE APRENDIZAJE (RA) Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN (CE)

En el caso de la Formación Profesional disponemos de Resultados de Aprendizaje (4) que a su vez se desglosan en Criterios de Evaluación (39) que marcan claramente qué evaluar y qué aprendizajes debe de haber adquirido el estudiante para superar el módulo profesional. En este sentido a la hora de diseñar materiales, actividades o pruebas/exámenes lo haremos partiendo de esto Criterios de Evaluación.

RA.1 Pone a punto los equipos de elaboración de pastelería y confitería, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN ASOCIADOS (CE)

CE.1 -. Se ha interpretado la información contenida en los documentos asociados a la producción, relacionándola con los equipos a emplear.

CE.2 -Se ha identificado el funcionamiento, la constitución y los dispositivos de seguridad de la maquinaria y equipos.

CE.3 -Se han realizado las operaciones de limpieza, asegurando la total eliminación de los residuos de los productos de elaboración y de limpieza.

CE.4 -Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de maquinaria siguiendo los procedimientos establecidos.

CE.5 - Se han ejecutado las operaciones de mantenimiento de primer nivel.

CE.6 -Se han regulado y/o programado los equipos de elaboración en función de los requerimientos del proceso.

CE.7 -Se han descrito las principales anomalías de los equipos así como las medidas correctoras.

CE.8 –Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de las tareas.

CE.9 -Se ha descrito el procedimiento de eliminación de residuos empleados en el mantenimiento y limpieza de los equipos e instalaciones.

CE.10 -Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

RA.2 Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN ASOCIADOS (CE)

CE.11 - Se han reconocido las características generales de las masas y pastas básicas (azucaradas, batidas, escaldadas, hojaldre).

CE.12-Se han identificado los productos más significativos obtenidos a partir de masas y pastas básicas.

CE.13-Se ha interpretado la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes.

CE.14 -Se han ajustado los ingredientes a cada producto y cantidad a elaborar.

CE.15 -Se ha controlado la temperatura, velocidad, tiempo y otros parámetros de elaboración de masas y pastas

CE.16 - Se han comprobado las características físicas y organolépticas de las masas/ pastas obtenidas.

CE.17 - Se han identificado las masas susceptibles de conservación por tratamiento de frío (refrigeración y /o congelación).

CE.18 - 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.

CE. 19 - Se ha descrito el procedimiento de regeneración de elaboraciones congeladas.

CE.20 -Se han aplicado las normas de higiene alimentaria y de seguridad laboral.

RA.3 Obtiene jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones, describiendo y aplicando las técnicas de elaboración.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN ASOCIADOS (CE)

CE.21 - Se han clasificado y caracterizado los diferentes tipos de rellenos, cremas, baños, coberturas, etc., en función de sus especificidades y aplicaciones.

CE.22 -Se han caracterizado los diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de cremas, rellenos, baños, coberturas, etc.

CE.23 -Se ha interpretado la formulación de cada producto.

CE.24 -Se ha identificado la función de cada uno de los ingredientes.

CE.25 -Se ha ajustado la formulación para los distintos productos y cantidades a elaborar.

CE.26 -Se ha seguido la secuencia de incorporación de los ingredientes.

CE.27 -Se ha controlado la temperatura, fluidez, cocción, montado o consistencia de cada una de las elaboraciones.

CE.28 -Se ha contrastado las características de los productos obtenidos con las especificaciones de elaboración

CE.29 -Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.

CE.30 -. Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

RA.4 Decora el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN ASOCIADOS (CE)

CE.31 - Se han descrito los principales elementos de decoración en pastelería y repostería y sus alternativas de uso.

CE.32 -Se ha interpretado la ficha técnica de fabricación para el acabado del producto.

CE.33 -Se ha identificado el proceso de utilización o regeneración de productos que lo precisen.

CE.34 -Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la terminación del producto de pastelería/repostería.

CE.35 -Se ha elegido el diseño básico o personal

CE.36 -Se han realizado las diversas técnicas de terminación o acabado en función de las características del producto final, siguiendo los procedimientos establecidos.

CE.37 -Se han dispuestos los diferentes elementos de la decoración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos.

CE.35 -Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.

CE.38 -Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.

CE.39 -Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

3.4. ANÁLISIS DE CONTENIDOS

Como veremos se relacionan en gran medida con los resultados de aprendizaje.

C.1 Puesta a punto de equipos e instalaciones de pastelería y repostería:

- Maquinaria, batería, útiles y herramientas de uso específico en pastelería y repostería. Descripción, clasificación, ubicación, distribución y procedimientos de uso y mantenimiento.
- Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos: fundamentos y características.
- Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones. Eliminación de residuos.

C.2 Obtención de masas y pastas de múltiples aplicaciones:

- Organización y secuenciación de fases para la obtención de las diversas masas y pastas.
- Preparación de latas y moldes.
- Masas hojaldradas: Fundamentos del proceso de hojaldrado. Tipos de hojaldrado. Principales elaboraciones de masas hojaldradas.
- Masas batidas o esponjadas: Proceso de elaboración. Principales elaboraciones con masas batidas.
- Masas escaldadas: Fundamento y proceso de elaboración de las masas escaldadas. Principales elaboraciones.
- Masas azucaradas: Proceso general de elaboración de masas azucaradas. Principales elaboraciones con masas azucaradas.
- Masas leudadas
- Refrigeración de productos de pastelería.

C.3 - Obtención de jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones:

- Elaboración y conservación de cremas con huevo y cremas batidas.
- Elaboración y conservación de rellenos salados.
- Elaboración y conservación de cubiertas y de preparados a base de frutas.
- Preparación y conservación de coberturas de chocolate.
- Elaboración y conservación de jarabes.
- Obtención y conservación de semifríos.

C.4 Decoración de productos de panadería y repostería.

- Decoración de productos en pastelería/repostería. Normas y combinaciones básicas. Control y valoración de resultados.
- Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo y naturaleza de la elaboración.
- Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.
- Coordinación con el resto de los departamentos.

4. ORGANIZACIÓN, SECUENCIACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN

El módulo tiene asignada una carga horaria total de 167 horas a razón de 5 horas/sesiones semanales, cada sesión tendrá una duración de 55 minutos. Para el curso, 2025-2026, el comienzo de la actividad lectiva será el día 15 de septiembre de 2025 y el final el 19 de junio de 2026, además de los festivos comunes a todos los centros, los festivos municipales son el 22 de septiembre y el 26 de mayo.

1ª EVALUACIÓN	UT. 1-2-3-4	Del 15 de septiembre al 19 de diciembre de 2025
2ª EVALUACIÓN	UT. 5-6-7	Del 8 de enero al 30 de marzo de 2026
3ª EVALUACIÓN	UT. 8-9	Del 6 de abril al 19 de junio *

*al 28 de mayo para estudiantes con todas las evaluaciones aprobadas.

4.1. FORMACIÓN EN EMPRESAS: TEMPORALIZACIÓN Y NÚMERO DE HORAS ASOCIADAS AL MÓDULO DE PBPR

En el presente curso los alumnos/as deberán realizar 120 horas de prácticas profesionales y, para ello, se establecen dos periodos para su realización con el fin de facilitar el acceso de todo el alumnado, respetando sus ritmos de aprendizaje. Por ello, se establece un segundo periodo extraordinario para aquellos estudiantes que no hayan podido acceder al primer turno. Para el presente curso se ha establecido el siguiente calendario para las prácticas:

Periodo Ordinario	Periodo Extraordinario
Del 6 al 24 de abril de 2026	Entre el 27 de abril y el 19 de mayo de 2026

Del total de 120 horas de Formación en Empresas, 27 horas corresponderían a módulo profesional de "PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA REPOSTERÍA"

5. UNIDADES DE TRABAJO

El módulo profesional de "PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA REPOSTERÍA" se divide en 9 Unidades de Trabajo que abarcan todos los contenidos que se deben trabajar en la materia y que tendrán una carga lectiva variable como se puede ver en el cuadro.

MÓDULO PROFESIONAL: PBPR		SESIONES	EVALUACIÓN				
CÓDIGO DEL MÓDULO: 0026							
CURSO: 1º CFGM							
CARGA HORARIA:167 HORAS							
UT	TÍTULO			1	2	3	4
0	INTRODUCCIÓN AL MÓDULO	1	1				

IES LEOPOLDO ALAS CLARÍN Curso 2025-2026

1	PONER A PUNTO LOS EQUIPOS DE ELABORACIÓN DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA.	9	1	X			
2	RECEPCIÓN, CONSERVACIÓN Y CONOCIMIENTO DE LAS MATERIAS PRIMAS Y DOCUMENTACIÓN ASOCIADA	15	1	X			
3	MASAS BATIDAS	30	1		X		
4	MASAS ESCALDADAS	15	1		X		
5	PASTAS Y MASAS AZUCARADAS	18	2		X		
6	HOJALDRE	20	2		X		
7	JARABES, COBERTURAS, RELLENOS Y OTRAS ELABORACIONES	18	2			X	
8	<u>BOLLERÍA Y PANES</u>	25	3		X		
9	DECORACIÓN DEL PRODUCTO CON LOS CRITERIOS ESTÉTICOS Y CON LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FINAL	7	3	X			

A continuación, se desarrollan las Unidades de Trabajo propuestas, incluyendo los puntos a tratar, los Contenidos, Resultados de Aprendizaje y Criterios de Evaluación e Instrumentos de Evaluación. Hay que notar que la UT. 0 no es una auténtica Unidad de Trabajo, sino que son dos sesiones preliminares introductorias.

UNIDAD DE TRABAJO 0. INTRODUCCIÓN AL MÓDULO

Nº SESIONES: 1

INTENCIÓN DIDÁCTICA:

-Presentación de los participantes y del propio módulo al alumno/a señalando los contenidos, la temporalización y carga horaria del mismo.

-Justificación de los contenidos del módulo, su importancia y su interrelación con el resto de módulos del ciclo.

-Explicación de los derechos y deberes del alumnado y de los criterios que el docente tendrá en cuenta a la hora de valorar y evaluar el desempeño del alumno/a.

- Valoración de los conocimientos iniciales del alumnado.

UNIDAD DE TRABAJO 1. PONER A PUNTO LOS EQUIPOS DE ELABORACIÓN DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA.

CONTENIDOS: C.1

1. AREAS E INSTALACIONES
2. CLASIFICACIÓN DE MAQUINARIA
 - MAQUINARIA DE COCCIÓN
 - MAQUINARIA DE ELABORACIÓN
 - EQUIPOS DE FRÍO Y MAQUINARIA
 - MAQUINARIA Y EQUIPOS AUXILIARES

RESULTADOS DE APRENDIZAJE: RA.1

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: CE.1, CE.2, CE.3, CE.4,CE.5,CE.6,CE.7,CE.8,CE.9,CE.10,

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN:

- Listas de comprobación para medir el desempeño diario en el aula o espacio del centro.
- Trabajos o actividades, ya sean individuales o colectivos, realizadas en horario lectivo o en casa.
- Rúbricas (utilizadas también para la autoevaluación).
- Pruebas teóricas y prácticas.

UNIDAD DE TRABAJO 2. RECEPCIÓN , CONSERVACIÓN Y CONOCIMIENTO DE LA MATERIAS PRIMAS Y DOCUMENTACIÓN ASOCIADA

CONTENIDOS: C3

1. RECEPCIÓN
2. CONSERVACIÓN
3. MATERIA PRIMA
4. DOCUMENTOS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE: RA. 3

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: CE.23,CE.24

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN:

- Listas de comprobación para medir el desempeño diario en el aula o espacio del centro.
- Trabajos o actividades, ya sean individuales o colectivos, realizadas en horario lectivo o en casa.
- Rúbricas (utilizadas también para la autoevaluación).
- Pruebas teóricas y prácticas.

UNIDAD DE TRABAJO 3. MASAS BATIDAS

CONTENIDOS: C.2

1. BIZCOCHOS LIGEROS

- SABOYA O PLANCHA
- GENOVÉS O MOLDE
- SOLETILLA
- SIN HARINA

2. BIZCOCHOS PESADOS

- BROWNIE
- MAGDALENAS Y SOBAOS
- SACHER
- BICA
- PLUM-CAKE

3. OTROS BIZCOCHOS

- JOCONDE
- RUSSO...

RESULTADOS DE APRENDIZAJE: RA.2

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: CE.11, CE.12, CE.13, CE.14, CE.15, CE.16, CE.17, CE.18, CE.19 CE.20

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN:

- Listas de comprobación para medir el desempeño diario en el aula o espacio del centro.
- Trabajos o actividades, ya sean individuales o colectivos, realizadas en horario lectivo o en casa.
- Rúbricas (utilizadas también para la autoevaluación).
- Pruebas teóricas y prácticas.

UNIDAD DE TRABAJO 4. MASAS ESCALDADAS

CONTENIDOS: C.2

1. PASTA CHOUX

- PETIT CHOUX
- BOCADOS DE NATA
- BUÑUELOS
- POLCAS
- ECLAIRS...

2. CHURROS Y PORRAS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE: RA.2

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: CE.11, CE.12, CE.13, CE.14, CE.15, CE.16, CE.17, CE.18, CE.19 CE.20

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN:

- Listas de comprobación para medir el desempeño diario en el aula o espacio del centro.
- Trabajos o actividades, ya sean individuales o colectivos, realizadas en horario lectivo o en casa.
- Rúbricas (utilizadas también para la autoevaluación).
- Pruebas teóricas y prácticas.

UNIDAD DE TRABAJO 5. PASTAS Y MASAS AZUCARADAS

CONTENIDOS: C.2

1. PASTA QUEBRADA
2. PASTA SUCRÉ
3. PASTA SABLE
4. PASTA DE MANGA LISA Y RIZADA
5. OTRAS PASTAS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE: RA.2

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: CE.11, CE.12, CE.13, CE.14, CE.15, CE.16, CE.17, CE.18, CE.19 CE.20

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN:

- Listas de comprobación Del desempeño diario.
- Trabajos o actividades.
- Rúbricas (utilizadas también para la autoevaluación).
- Pruebas teóricas y prácticas.

UNIDAD DE TRABAJO 6. HOJALDRE

CONTENIDOS: C.2

1. HOJALDRE DIRECTO
2. HOJALDRE INVERTIDO
3. OTROS HOJALDRES

RESULTADOS DE APRENDIZAJE: RA.2

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: CE.11, CE.12, CE.13, CE.14, CE.15, CE.16, CE.17, CE.18, CE.19 CE.20

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN:

- Listas de comprobación del desempeño diario.
- Trabajos o actividades.
- Rúbricas (utilizadas también para la autoevaluación).
- Pruebas teóricas y prácticas.

UNIDAD DE TRABAJO 7. JARABES, COBERTURAS, RELLENOS Y OTRAS ELABORACIONES

CONTENIDOS: C.3

1. JARABES PUNTOS
2. COBERTURAS
3. RELLENOS
 - BASE DE LECHE
 - BASE DE FRUTAS
 - BASE DE FRUTOS SECOS
 - BASE DE MANTEQUILLA
4. OTROS RELLENOS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE: RA.3

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: CE.21, CE.22, CE.23, CE.24, CE.25, CE.26, CE.27, CE.28, CE.29 CE.30

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN:

- Listas de comprobación del desempeño diario.
- Trabajos o actividades.
- Rúbricas (utilizadas también para la autoevaluación).
- Pruebas teóricas y prácticas.

UNIDAD DE TRABAJO 8. BOLLERÍA Y PANES

CONTENIDOS: C.2

1. BOLLERÍA SIMPLE
2. BOLLERÍA HOJALDRADA
3. BOLLERÍA ESPECIAL
4. PAN
 - INGREDIENTES
 - PROCESO

- DISTINTAS ELABORACIONES

RESULTADOS DE APRENDIZAJE: RA.2

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: CE.11, CE.12, CE.13, CE.14, CE.15, CE.16, CE.17, CE.18, CE.19 CE.20

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN:

- Listas de comprobación del desempeño diario.
- Trabajos o actividades.
- Rúbricas (utilizadas también para la autoevaluación).
- Pruebas teóricas y prácticas.

UNIDAD DE TRABAJO 9. DECORACIÓN DEL PRODUCTO CON LOS CRITERIOS ESTÉTICOS Y CON LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FINAL

CONTENIDOS: C.4

1. PRODUCTOS DE DECORACIÓN
2. TIPOS DE DECORACIONES
 - FASES
 - PROCESO
 - RESULTADOS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE: RA.4

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: CE.31, CE.32, CE.33, CE.34, CE.35, CE.36, CE.37, CE.38, CE.39

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN:

- Listas de comprobación del desempeño diario.
- Trabajos o actividades.
- Rúbricas (utilizadas también para la autoevaluación).
- Pruebas teóricas y prácticas.

6. FORMACIÓN EN EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO (anteriormente FCT)

Para poder titular, los estudiantes deberán superar dos periodos de estancia formativa en empresa u organismo equiparado, uno en cada uno de los dos cursos en los que se articula el Ciclo Formativo de Grado Medio. Como ya se ha señalado en el apartado dedicado a la Temporalización, para el primer curso se establecen un total de 120 horas de Formación en Centros de Trabajo, de las cuales, 27 horas corresponderían al módulo de PBPR.

La fase de formación en empresa tendrá como finalidad, tal y como se recoge en el RD 659/2023 de 18 de Julio del desarrollo de la ordenación del Sistema de Formación Profesional, el favorecer la transición del alumno/a al mundo laboral promoviendo el desarrollo de una identidad profesional emprendedora, la adaptación a los cambios del sector, el fortalecimiento de habilidades para la empleabilidad y la integración en entornos reales de trabajo cumpliendo con la normativa de prevención de riesgos laborales. Para ello, el centro organizará las estancias en empresa que mejor garanticen el desarrollo de los resultados de aprendizaje contemplados en cada formación, teniendo en cuenta diferentes parámetros estipulados por consenso en el departamento.

Los contenidos de los módulos profesionales con presencia en prácticas se trabajarán de manera conjunta en el centro educativo y en los centros de trabajo en los que el alumnado realizará su estancia de prácticas. Según dicta la normativa, los contenidos trabajados en la estancia en la empresa del estudiante deben situarse entre el 10 y el 20% del total (en nuestro caso el 20% de los 39 Criterios de Evaluación asociados a los 6 resultados de Aprendizaje serían 4 y, por tanto, serán 6 los CE que los estudiantes trabajarán en sus FEUOE).

RESULTADO DE APRENDIZAJE	CRITERIO DE EVALUACIÓN	horas
RA.1 Pone a punto los equipos de elaboración de pastelería y confitería, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos.	CE.6 Se han regulado y/o programado los equipos de elaboración en función de los requerimientos del proceso.	4
RA.2 Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición.	CE.17 - Se han identificado las masas susceptibles de conservación por tratamiento de frío (refrigeración y /o congelación.	4
	CE.20 -Se han aplicado las normas de higiene alimentaria y de seguridad laboral.	4
RA.3 Obtiene jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones, describiendo y aplicando las técnicas de elaboración.	CE.21 -Se han caracterizado los diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de cremas, rellenos, baños, coberturas, etc.	4
	CE.29 -Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización	6

IES LEOPOLDO ALAS CLARÍN Curso 2025-2026

	o regeneración.	
RA.4 Decora el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.	CE.37 -Se han dispuestos los diferentes elementos de la decoración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos.	5
TOTAL HORAS PBPR EN LA ESTANCIA EN PRÁCTICAS		27

No obstante, debemos señalar que ninguno de los RA y sus CE asociados se va a adquirir o trabajar exclusivamente en la estancia en la empresa, sino que será iniciado por el alumno/a en el centro educativa para, posteriormente, desarrollarlo e implementarlo en el centro de trabajo (si asignamos una carga horaria x a cada uno de ellos, se trabajará en una proporción de 2/3 partes en el aula-taller y 1/3 en el centro de trabajo en prácticas asignado).

Resultados de Aprendizaje	Criterios de Evaluación Asociados	Se trabajan en...	
		Centro	Empresa
RA.1: Pone a punto los equipos de elaboración de pastelería y confitería, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos.	CE 1		
	CE 2		
	CE 3		
	CE 4		
	CE 5		
	CE 6		
	CE 7		
	CE 8		
	CE 9		
	CE 10		
RA.2: Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición.	CE 11		
	CE 12		
	CE 13		
	CE 14		
	CE 15		
	CE 16		
	CE 17		

IES LEOPOLDO ALAS CLARÍN Curso 2025-2026

	CE 18		
	CE 19		
	CE.20		
RA.3: Obtiene jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones, describiendo y aplicando las técnicas de elaboración	CE 21		
	CE 22		
	CE 23		
	CE 24		
	CE 25		
	CE 26		
	CE 27		
	CE 28		
	CE 29		
	CE30		
RA.4: Decora el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.	CE31		
	CE32		
	CE33		
	CE34		
	CE35		
	CE36		
	CE37		
	CE38		
	CE39		

Se podrá excluir a aquellos estudiantes que, aun habiendo obtenido una calificación positiva en el módulo profesional de Prevención de Riesgos Laborales, hayan tenido un absentismo tal que impidiera la aplicación de los criterios de evaluación continuo quienes obtuvieran un dictamen negativo por parte del equipo docente de manera colegiada y basado en el nivel de logro del estudiante en los resultados de aprendizaje relacionados con la prevención de riesgos laborales presentes en todos los módulos cursados y, especialmente, en la aplicación de los mismos en el aula-taller.

CALIFICACIÓN DEL PERIODO DE FORMACIÓN EN EMPRESA U ORGANISMO EQUIPARADO

El periodo del alumno/a en prácticas (FEOUE) llevará aparejada una calificación, tal calificación supondrá un 10% de la nota final del estudiante en el módulo profesional y se obtendrá

al aplicar la siguiente rúbrica:

criterio	NO ACUDE O ABANDONA	CUMPLE CON LOS MÍNIMOS	DESEMPEÑO CORRECTO	DESEMPEÑO DESTACADO
Responsabilidad y Compromiso	No cumple con tareas ni horarios. Falta compromiso.	Cumple parcialmente. Requiere supervisión frecuente.	Cumple con tareas y horarios. A veces necesita supervisión.	Cumple siempre con tareas y horarios. Muestra iniciativa y autonomía.
Trabajo en equipo y actitud	No se comunica ni colabora. Actitud negativa o conflictiva.	Tiene dificultades de comunicación o colaboración. Actitud pasiva, poco interés.	Se comunica adecuadamente y participa en el grupo. Buena actitud y disposición.	Se comunica eficazmente y colabora activamente. Actitud positiva, interés y disposición para aprender.
Desempeño técnico y profesional	No logra realizar las tareas asignadas y no se adapta correctamente al centro de trabajo.	Realiza tareas con errores o necesita ayuda constante y/o presenta problemas de adaptación a la práctica profesional.	Realiza tareas correctamente con necesidad de apoyo ocasional y presenta una correcta adaptación al entorno laboral.	Realiza tareas con precisión, calidad y autonomía. Se adapta rápidamente.
calificación	0	0,5	0,75	1

7. PRINCIPIOS METODOLÓGICOS Y DIDÁCTICOS

A la hora de llevar a la práctica el proceso de enseñanza-aprendizaje se hace necesario que el docente realice una organización y planificación previas basadas en una profunda reflexión que debe culminar en el desarrollo de una serie de estrategias, acciones y procedimientos diseñados para alcanzar los objetivos planteados y posibilitar el aprendizaje por parte del alumnado, atendiendo a sus características particulares y, por ello, la metodología de la presente programación se basa en los postulados de la nueva ley de educación, principalmente en aquellos **principios basados en el constructivismo y en el Diseño Universal para el Aprendizaje (DUA)**. El DUA supone diseñar experiencias educativas que sean accesibles y efectivas para todos los estudiantes para garantizar el acceso, la participación y el progreso de todo el alumnado proporcionando múltiples formas de REPRESENTACIÓN, de ACCIÓN Y EXPRESIÓN y de IMPLICACIÓN.

7.1. ACTIVIDADES

Las actividades son una parte esencial del proceso de enseñanza-aprendizaje y se adecuarán a las necesidades del grupo y el individuo, pero siempre, destinadas a que se adquieran los conocimientos y destrezas propios del módulo. En este sentido las actividades serán variadas, se diseñarán **siguiendo los principios del DUA** y estarán proyectadas de manera que se trabajen suficientemente los contenidos **para alcanzar los resultados de aprendizaje (RA)**, cuyo nivel de adquisición se evaluará a través de los criterios de evaluación (CE) del módulo de Preelaboración y Conservación de Alimentos. En función del resultado que persiguen y el momento en que se realizan, encontramos cuatro tipos básicos de actividades:

INDAGACIÓN: Diseñadas para que el alumnado lleve a cabo procesos de observación, manejo de diferentes fuentes de información y análisis de resultados para dar respuesta a un problema.

REFUERZO: Surgen directamente de las anteriores para cubrir las posibles lagunas en distintos aspectos que se hayan detectado durante la fase de indagación o al evaluar una determinada unidad, con ellos se asegura la adquisición de los contenidos y resultados de aprendizaje.

SÍNTESIS: Se realizan al final de cada unidad o bloque temático y sirven para valorar el nivel de asimilación teórico y/o práctico de los contenidos. Con ello se persigue, por un lado, repasar los contenidos ya concluidos y, por otro, valorar el grado de adquisición de los mismos en el grupo o individuo.

AMPLIACIÓN: Permiten profundizar en aspectos determinados, más allá de los objetivos previstos, y se orientan a satisfacer la necesidad de indagar en determinados aspectos por aquellos estudiantes que lo deseen, ya sea porque tengan un ritmo de aprendizaje más avanzado o porque muestren un interés personal, siempre y cuando se hayan alcanzado los objetivos. En este caso se propondrán actividades y materiales alternativos que permitan profundizar en el tema.

7.2. ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES Y COMPLEMENTARIAS

Las actividades extraescolares y complementarias resultan muy útiles con el fin de profundizar y ampliar conocimientos, además de buscar un aprendizaje significativo. A menudo sirven como medio para aplicar en la práctica lo aprendido en clase o como punto de partida de nuevas actividades para dinamizar el proceso de enseñanza-aprendizaje. Para ello se propone la siguiente actividad:

-Visita a ITEPPA 1º TRIMESTRE y mediante la salida se pretende profundizar sobre los Objetivos Didácticos de la unidad y poner en valor la actividad pesquera y su impacto económico y cultural en Asturias.

-Visita a feria de pastelería 2º TRIMESTRE

-Colaboración y servicio dulce con Pravia y Gijón 2º TRIMESTRE

-Visita a nave de pastelería 3º TRIMESTRE

La realización de tal actividad, no obstante, queda supeditada a su aprobación y los condicionantes que pudieran surgir.

7.3. AGRUPAMIENTOS Y ESPACIOS

Siguiendo los principios del DUA, los agrupamientos y espacios tendrán una organización flexible, del modo siguiente:

Grupo-clase-bajo esta modalidad se introducirán temas generales, explicaciones y se resolverán dudas, se intercambiarán ideas y se celebrarán debates. El papel del docente no será el de mero emisor, sino que actuará como dinamizador introduciendo temas, guiando, controlando los tiempos y resolviendo las dudas que puedan surgir.

Grupo reducido- Esta modalidad consistirá en organizar al grupo-clase en células más pequeñas, de 3 o 5 estudiantes, para la realización de trabajos de investigación colaborativos, planificación o preparación de actividades basadas en el intercambio de ideas. La función del profesor en este escenario será la de asistir a los grupos orientando su actividad, resolviendo los problemas que pudieran surgir y actuando como correa de transmisión entre los distintos equipos.

Individual- El trabajo individual será más frecuente en casa que en el aula donde se priorizará la cooperación y el trabajo colectivo, sin embargo, en determinados momentos como en las pruebas escritas, el trabajo individual permitirá comprobar el desempeño de cada estudiante y detectar si existen dificultades, permitiendo al docente corregir, reforzar y diseñar acciones para superarlas o incidir sobre aspectos concretos.

En lo referente a los espacios físicos donde se va a desarrollar nuestra labor docente, dada la naturaleza de este módulo profesional, la mayoría de la carga horaria se realizará en el aula-taller, pero, también se hace necesario utilizar un aula convencional dotada de pizarra y medios de apoyo gráfico a las explicaciones. El aula-taller se utilizará en actividades de tipo práctico como las catas, reconocimientos de género, análisis de factores de calidad, organización de espacios de almacenaje, actividades de rotación de stocks, operaciones de preelaboración o conservación, etc.

7.4. RECURSOS Y MATERIALES DIDÁCTICOS

Serán de diversa naturaleza (multimedia) y se seleccionarán según los principios del DUA, buscando aquellas herramientas que mejor se adapten a las necesidades individuales del estudiante y del grupo, para lograr un aprendizaje significativo. Estos son:

-Materiales de elaboración propia (fichas, presentaciones, apuntes... en diferentes formatos y con apoyo visual) así como materiales elaborados por el alumnado (siempre bajo revisión del docente) como un portfolio o dossier de la actividad en el aula o trabajos y/o presentaciones referentes a los contenidos.

-Recursos audiovisuales como proyector y ordenador o pantalla interactiva.

-Libros porque, aunque no se exigirá un libro de texto, sí se usarán algunos como referencia y para elaborar nuestros propios materiales...

-Webs (reseñadas en el epígrafe dedicado a bibliografía y webgrafía), aplicaciones y programas informáticos de diversa naturaleza y propósito.

-Biblioteca de Aula. Se dispondrá de una serie de libros a disposición del estudiante, en modalidad de préstamo, que servirán como apoyo o material de ampliación.

7.5. PREVENCIÓN DE RIESGOS EN EL AULA-TALLER

Dado que la formación práctica (tanto en el aula-taller como en la estancia en la empresa) conlleva el manejo de maquinaria, equipos y sustancias peligrosas, resulta imprescindible que los alumnos/as conozcan los riesgos asociados a su manipulación y que aprendan a manejarlos de manera segura en todo momento. En este sentido, aparte de la formación teórica recibida en PRL, los estudiantes deberán aprender y ser capaces de demostrar que han asimilado las destrezas prácticas para manipularlos de manera segura. Entre los equipos peligrosos existentes cabe citar los siguientes:

EQUIPO	RIESGO ASOCIADO	EPI
Generadores de calor (hornos, fogones...)	Quemaduras.	Manoplas de seguridad, paños, ropa de trabajo...
Generadores de frío (cámaras, congeladores...)	Quemadura por frío, resbalones y caídas al mismo nivel.	Calzado de seguridad, manoplas y paños.
Elementos de corte (cuchillos, cortadora de fiambres...)	Cortes	Guantes de malla.
Equipos de alta presión (ollas a presión, cafeteras...)	Quemaduras por emisión de vapor, explosiones	
Químicos de limpieza.	Quemaduras químicas,	Guantes de fregar, gafas de seguridad, mandiles de hule.

Dado que puede suponer un riesgo para el propio individuo como para sus compañeros, se considerará especialmente grave el que el alumno/a ignore o sea incapaz de aplicar las medidas de prevención específicas o la adecuada utilización de equipos de protección individual y, de no corregir esta actitud, podría incluso ver reducida su participación en el taller o, incluso, afectar al acceso a las prácticas en empresa.

7.6. MEDIDAS DE APOYO Y REFUERZO

En el caso de los alumnos/as que muestren una dificultad manifiesta para alcanzar los Resultados de Aprendizaje, se establecerán una serie de mecanismos de refuerzo para su adquisición que se presentarán en formato multimedia, tanto físico como digital, en forma de vídeos, material gráfico, fichas prácticas, esquemas, cuadros sinópticos... e incidirán sobre aquellos aspectos en los que el alumno/a muestre mayores dificultades. Estos materiales serán variados y adaptados al individuo y consistirán (según el caso) en actividades de refuerzo, información/explicaciones adicionales, materiales adaptados y, si fuese preciso, se simplificarán para favorecer la asimilación por parte del estudiante. Además, se utilizará la potencialidad de las herramientas presentes en la plataforma Microsoft 365 como el lector inmersivo o el chat de Copilot. Del mismo modo, dispondremos de material de ampliación que servirá para profundizar en algunos aspectos del módulo a disposición de aquellos estudiantes que lo demanden, bien por interés personal o por sus capacidades.

8. EVALUACIÓN

La apuesta por el constructivismo como principio pedagógico nos lleva hacia la concepción de una evaluación continua en la cual la adquisición de nuevos conocimientos y destrezas será progresiva y se cimentará en los conocimientos previos. En este sentido, la evaluación será constante, pero, principalmente, con un sentido diagnóstico y dejando el aspecto valorativo de la evaluación para el final del proceso.

8.1. TIPOS DE EVALUACIÓN

La evaluación continua implica monitorizar el progreso del estudiante a lo largo de todo el proceso de enseñanza-aprendizaje lo que nos permite predecir con un alto grado de fiabilidad los resultados y modificar o adaptar, si fuese necesario, determinados aspectos del proceso a las necesidades del individuo y/o el grupo para asegurar que se alcancen todos los objetivos y resultados de aprendizaje, valorados a través de los criterios de evaluación, en definitiva, que se adquieran las competencias. Para ello realizaremos tres tipos, o más bien, momentos de evaluación:

A) Evaluación Inicial: Consistirá en evaluar el punto de partida para anticipar posibles dificultades en el desarrollo del proceso de enseñanza-aprendizaje. Se llevan a cabo evaluaciones iniciales específicas en la primera sesión de cada unidad. La Unidad de Trabajo 0 no actuará realmente como unidad didáctica, sino que se tratará de una sesión inicial cuyo fin es la presentación del curso y sus integrantes, introducir los contenidos y temáticas a desarrollar, informar sobre los criterios de evaluación y calificación y evaluar los conocimientos previos del alumnado respecto al módulo.

B) Evaluación Formativa: es una evaluación del progreso del proceso de enseñanza-aprendizaje para monitorizar el avance alumnado y detectar dificultades concretas para subsanarlas mediante explicaciones o actividades de refuerzo. A su vez, cada estudiante llevará a cabo su propia autoevaluación de manera que adquiera autonomía sobre su propio proceso de aprendizaje, detectando sus fortalezas y debilidades, ambas con el objetivo de generar un feedback que informe del progreso del alumnado.

C) Evaluación Sumativa: Se llevará a cabo al final de cada unidad y trimestre y a final de curso, a través de las calificaciones obtenidas se valorará si se han alcanzado los objetivos propuestos, así como los resultados de aprendizaje y el nivel de adquisición de las competencias.

EVALUACIÓN INICIAL DEL MÓDULO U.T. 0 septiembre	U.T. 1 a 10	EVALUACIÓN SUMATIVA FINAL EVALUACIÓN junio
	EVALUACIÓN INICIAL	
	EVALUACIÓN FORMATIVA	
	EVALUACIÓN SUMATIVA	

8.2. PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

Los procedimientos e instrumentos de evaluación seleccionados son variados y flexibles y permiten adaptar el proceso de enseñanza-aprendizaje a las necesidades del alumnado para asegurar un proceso de evaluación continuo, sistemático y objetivo que proporcione una perspectiva más precisa de los Objetivos y Resultados de Aprendizaje alcanzados y, consecuentemente, el nivel de adquisición de las Competencias. La valoración de tales aspectos se basará en un seguimiento sistemático y unos criterios de calificación estandarizados en instrumentos de evaluación variados para obtener unos resultados realistas, medibles y objetivos que permiten evaluar el desempeño del alumnado a la hora de realizar tareas y actividades a través de las cuales movilizan conocimientos, habilidades y actitudes que podrán utilizar en el ámbito laboral.

PROCEDIMIENTOS	INSTRUMENTOS
Observación sistemática aula	Registro anecdótico y Listas de comprobación
Revisión de producciones orales y escritas (físicas y soporte digital)	Rúbricas de evaluación, escalas de observación y listas de comprobación
Análisis de pruebas	Pruebas escritas (teóricas o prácticas) Rúbricas de evaluación y listados de control
Autoevaluación	Reflexión personal y escalas de control
Coevaluación	Listas de comprobación

8.3. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN, PROMOCIÓN Y RECUPERACIÓN

La calificación podría entenderse como la expresión numérica de la evaluación, es decir vamos a asignar una nota entre el 1 y el 10 a cada estudiante para valorar de manera objetiva su grado de adquisición de los contenidos, su desempeño diario y sus producciones, tanto teóricas como prácticas. Para calcular este valor atenderemos a tres elementos, cada uno con un porcentaje asignado dependiendo de la importancia que le conferimos, como se puede observar en el siguiente cuadro:

PRUEBAS Y EXÁMENES	50%	20% PRUEBA TEÓRICA
		30% PRUEBA PRÁCTICA
PRODUCCIONES ALUMNO/A	40%	15% PRODUCCIONES Y ACTIVIDADES
		25% PRODUCCIONES PRÁCTICAS TALLER
DESEMPEÑO DIARIO	10%	10% OBSERVACIÓN DIARIA

De modo que el 50% de la nota será obtenido de las pruebas o exámenes que se ponderarán de la siguiente manera: 2/5 aportado por la prueba/s teórica/s y 3/5 aportado por la prueba/s práctica/s.

El 40% de producciones o trabajos, incluye todas las actividades o trabajos, presentaciones y producciones del alumnado, tanto en formato físico como en digital, además de las producciones

prácticas en el aula-taller, que supondrán un 25% de la nota definitiva. El resto de la nota correspondiente a este apartado (un 15%) se obtiene de la participación en las actividades propuestas a lo largo de cada unidad de trabajo y que pueden presentarse en forma de trabajos y presentaciones, ejercicios o test.

El 10% restante se extrae del desempeño del estudiante en clase mediante la observación de su disposición hacia el trabajo y su manera de producirse durante el horario lectivo. Los aspectos valorados son: La puntualidad, el lucir correctamente el uniforme, el respeto y uso adecuado de las instalaciones, maquinaria y equipos, la pulcritud en el trabajo respetando las normas de seguridad e higiene y minimizando el desperdicio de materia prima, la actitud positiva hacia el aprendizaje y el respeto hacia los demás manteniendo en todo momento el clima de colaboración. En definitiva, se valorará la madurez y "profesionalidad" del alumnado como parte esencial de su formación para acceder al mundo laboral en un futuro próximo.

CALIFICACIÓN FINAL

La evaluación final tendrá lugar entre finales de mayo y principios de junio y la calificación final se obtendrá al aplicar los siguientes valores:

EVALUACIÓN	1ª	1/3	Dado que es esencial que el alumnado alcance todos los Resultados de Aprendizaje (RA), debe de haber recibido una calificación positiva (entre el 5 y el 10) en cada una de las tres evaluaciones. En caso de no alcanzar el aprobado en alguna evaluación, los Resultados de Aprendizaje pendientes serán incorporados en la prueba de la evaluación siguiente de tal modo que, en la evaluación final ordinaria de junio, deberá haber alcanzado todos los Resultados de Aprendizaje a partir de sus Criterios de Evaluación.
	2ª	1/3	
	3ª	1/3	

CALIFICACIÓN ALUMNADO ABSENTISTA

Los estudiantes que, por el motivo que fuera, tengan un alto grado de absentismo, y por tanto, resulte imposible aplicarles el criterio de evaluación continua al superar el número máximo de faltas establecidas (atendiendo al Proyecto Educativo del Centro, más del 15% de faltas), deberán realizar un examen teórico-práctico adaptado a su situación (del que se extraerá el 80% de la nota) y una serie de trabajos (20%) que tienen como finalidad mitigar la brecha de conocimientos teórico-prácticos respecto al alumnado que ha acudido con regularidad a clase y, por tanto, versarán sobre los contenidos trabajados y aplicados en clase (especialmente en el aula taller) y deberán entregarse en el momento de la celebración del examen de la evaluación, la no entrega de los mismos, aunque no impide la realización del examen, supone, en la práctica, el suspenso, puesto que, como se cita en la programación, para obrar media se debe obtener la calificación mínima de 5 en cada uno de los apartados de los que se compone la nota de manera independiente.

RECUPERACIÓN. PRUEBA EXTRAORDINARIA JUNIO

Los alumnos/as que no hayan obtenido una calificación igual o superior a 5 en la evaluación final ordinaria recibirán un Plan de Recuperación que se adaptará a las necesidades específicas de cada estudiante, por lo que será individual y el alumno/a lo recibirá en formato físico junto con el boletín de notas de la evaluación final ordinaria y, si fuese preciso, de manera telemática a través

de las plataformas habituales, quedando así constancia de su recepción. Para ello, tras la evaluación ordinaria de junio se le diseñará un plan de recuperación personalizado con una serie de orientaciones pedagógicas, los Resultados de Aprendizaje a superar y se le propondrá la realización de uno o varios trabajos o actividades para reforzar aquellos aspectos en los que el alumno/a pudiera haber encontrado más dificultades con la finalidad de preparar la prueba extraordinaria. Tales trabajos deberán ser entregados el día de la prueba extraordinaria y supondrán un 20% de la nota. Tal como establece la Consejería de Educación, este plan de recuperación se apoyará con docencia la directa por parte del profesor del módulo no superado. Para la superación del módulo, los estudiantes, deberán realizar, además, una prueba extraordinaria, dicha prueba versará sobre aquellos Resultados de Aprendizaje (a través de sus Criterios de Evaluación asociados) no adquiridos previamente. La calificación final se calculará de la siguiente manera:

Examen o Prueba Extraordinaria	Trabajo/s-actividades de Refuerzo
80%	20%

8.4. PROCEDIMIENTOS PARA LA EVALUACIÓN Y EL SEGUIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN, EL PROCESO DE ENSEÑANZA Y LA PRÁCTICA DOCENTE

Se realizará un seguimiento y monitorización permanente de la programación mediante una autoevaluación trimestral acompañada de propuestas de mejora, de manera que se adapte a las necesidades del alumnado. Se evaluará, además, la práctica docente y la buena marcha del proceso de enseñanza-aprendizaje a través de la reflexión sobre la información relativa a los siguientes indicadores:

- Resultados de la evaluación formativa y sumativa.
- Análisis de materiales y recursos didácticos.
- Adecuación de la temporalización de los contenidos.
- Contribución de las medidas de atención a la diversidad y la metodología utilizada a la consecución de los objetivos.
- Encuesta de satisfacción con el desarrollo del módulo a los alumnos.

9. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD Y AL ALUMNADO CON NECESIDADES ESPECÍFICAS DE APOYO EDUCATIVO

La LOMLOE refuerza la atención a la diversidad en la FP con el objetivo de garantizar una educación de calidad, mediante la aplicación del principio de inclusión educativa y el DUA para tratar de eliminar barreras, estableciendo alternativas organizativas y metodológicas, así como las medidas de atención a la diversidad adecuadas para facilitar el acceso al currículo de la totalidad del alumnado para asegurar una educación de calidad que favorezca la igualdad de oportunidades a lo largo de la vida laboral, además, el anexo I de las orientaciones para el inicio del curso 2025-26 contemplan la implementación de medidas que atiendan a las distintas necesidades de cada persona en formación acorde a lo establecido en el artículo 13 y 10 del Real Decreto 659/2023 y a los principios del diseño universal del aprendizaje (DUA). Además, según lo

dispuesto en el artículo 23 de la Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional, se establecerán medidas de flexibilización y alternativas organizativas y metodológicas para facilitar la igualdad de oportunidades en el acceso a los currículos de las personas con necesidad específica de apoyo educativo, permanente o transitoria y suficientemente acreditada, pudiendo incluir, a tal efecto, adaptaciones técnicas, materiales o de ampliación del periodo de formación o de permanencia.

El grupo objeto de la presente programación presenta poca diversidad en cuanto a edades, estilos y ritmos de aprendizaje, motivación e intereses, aptitudes, conocimientos y experiencias laborales previas.

Todas estas variables se han considerado en el diseño de la programación según los principios del DUA, puesto que estas circunstancias individuales implican que el alumnado tenga estrategias de aprendizaje diferentes, por lo tanto, si los estudiantes aprenden de manera diferente, cada estilo de aprendizaje precisará actividades y estrategias metodológicas diferentes como:

- Actividades variadas y de refuerzo y ampliación para poder adaptarse a los diferentes ritmos de aprendizaje en el aula, así como la elaboración de un plan de recuperación para aquellos estudiantes que tienen el módulo suspenso del curso anterior.
- Agrupamientos flexibles, de forma que se trabaje en gran grupo, en parejas o de forma individual, favoreciendo los procesos de enseñanza aprendizaje y el apoyo y la colaboración entre estudiantes con distintos estilos/ritmos de aprendizaje.
- Estrategias metodológicas y recursos didácticos suficientemente variados y flexibles para adaptarlos a los diferentes estilos de aprendizajes, aumentando de este modo la motivación, favoreciendo una educación inclusiva que permita maximizar la potencialidad de cada estudiante con relación a los objetivos y resultados de aprendizaje del módulo.
- Según la posibilidad horaria del profesor se podrán realizar desdobles que favorezcan la atención del alumnado o diferentes ritmos de aprendizaje.
- En el caso de que se incorporase o detectase alumnado con necesidad específica de apoyo educativo, el tipo de medidas y su aplicación se determinarán en colaboración con el departamento de orientación y se ajustarán a las necesidades específicas de la persona.

Además, con el fin de detectar posibles necesidades específicas, se partirá de una evaluación inicial del grupo mediante la revisión del expediente y apoyándonos en la evaluación inicial para adaptar la programación a las necesidades del alumnado.

Hay que señalar, además, que esta programación es lo suficientemente flexible para responder a situaciones de semipresencialidad o educación a distancia si se diese el caso de que alguno de nuestros alumnos/as se vea imposibilitado temporalmente para asistir a clases presenciales por cuestiones de salud ya sea por lesiones que le impidan el desplazamiento o por convalecencia. Ante tales contingencias, tenemos la capacidad y las herramientas para afrontar la formación de aquel alumnado que no puedan disfrutar de la presencialidad evitando que se desconecte de la marcha del grupo o que sufran lagunas en su formación, para ello, el profesorado mantendrá en todo momento la atención telemática con el alumnado en caso de baja médica, mediante el uso de las plataformas de información y comunicación aportadas por Educastur, en especial mediante TEAMS.

10. ASPECTOS TRANSVERSALES

10.1. EDUCACIÓN EN VALORES Y EN LA IGUALDAD EFECTIVA DE DERECHOS Y OPORTUNIDADES ENTRE HOMBRES Y MUJERES

La LOMLOE, contempla como objetivo nº 11 de la FP el fomento de la igualdad efectiva de oportunidades entre las personas en el acceso y desarrollo de su proceso de formación profesional para todo tipo de opciones profesionales, y la eliminación de la segregación formativa existente entre mujeres y hombres, del mismo modo que la Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional, en su artículo 3, principios generales eliminación de los estereotipos profesionales y sesgos de género en las opciones formativas profesionales, por lo tanto, la eliminación de cualquier sesgo de género en el ámbito educativo es una meta fundamental y que se ha tenido muy en cuenta en el diseño de esta programación didáctica que, además de en las citadas leyes, toma como referencia los contenidos transversales recogidos en el Plan Integral de Convivencia y Plan de Igualdad de centro.

La formación se llevará a cabo en un clima de respeto y tolerancia basado en valores democráticos, principalmente en el diálogo y la colaboración, favorecidos por el trabajo grupal y colaborativo. Así mismo, tal y como se contempla en el artículo 24 de la Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres, en todas y cada una de las acciones educativas se integrará el principio de igualdad en el trato, evitando cualquier situación de desigualdad y rechazando cualquier comportamiento sexista, combatiendo los estereotipos sociales asociados al género. Para ello se prestará atención a los materiales utilizados, así como a la dinámica del grupo, para crear un clima de aula en el que prime un modelo de convivencia basado en la diversidad y la igualdad de derechos que, trasladados al mundo laboral, eviten el sesgo de género existente en muchas profesiones.

10.2. DESARROLLO DE ACTIVIDADES INTERDEPARTAMENTALES

Desde este módulo se pretende colaborar con el Plan de Digitalización del Centro mediante la utilización activa de las herramientas digitales a nuestra disposición y fomentar su uso entre el alumnado. Además, aunque no se participa directamente en el Plan de Medio Ambiente/Huerto Escolar, sí se colabora con la recogida de la materia orgánica susceptible de ser compostable producida en el aula-taller durante las operaciones de pastelería. Por último, hay que destacar la labor del Departamento de Hostelería y Turismo en el programa Erasmus+. Además, desde el propio departamento y PBPR, se lleva a cabo un proyecto cuyo fin es la confección de un banco de recursos audiovisuales que recoja aquellas técnicas, contenidos y elaboraciones más relevantes para ponerlo a disposición del alumnado de los ciclos formativos y que sirva de guía y apoyo en la práctica fuera del centro y que, además, permita mantener en contacto con la dimensión práctica del alumnado de los distintos módulos que por el motivo que fuera no pudieran asistir a clase con normalidad. Hay que señalar que este proyecto está abierto a docentes de otros departamentos y pensado a largo plazo comenzando desde lo más general y elemental a lo más específico en años sucesivos.



11. BIBLIOGRAFÍA/WEBGRAFÍA

Armendáriz-Sanz, José Luis. Preelaboración y Conservación de Alimentos. Ed. Paraninfo.

Rowe, Laura. Gusto. El gran libro de los alimentos. Ed. Lundberg.

VV.AA. Preelaboración y Conservación de Alimentos. Ed. Altamar.

VV.AA. Frutas y hortalizas para el consumo en Asturias. Consejería de Sanidad y Servicios Sociales del Principado de Asturias.

VV.AA. Pescados y mariscos para el consumo en Asturias. Consejería de Sanidad y Servicios Sociales del Principado de Asturias.

VV.AA. Productos cárnicos para el consumo en Asturias. Consejería de Sanidad y Servicios Sociales del Principado de Asturias.

VV.AA. Modernist Cuisine. Ed. Taschen.

<https://www.asturnatura.com/guia-hongos-setas.html>

<https://www.mapa.gob.es/es/agricultura/temas>

<https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/temas>

<https://www.mapa.gob.es/es/pesca/temas>

https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/home/aecosan_inicio.htm