

| Grupo | Departamento         | MÓDULO                                      | CURSO |
|-------|----------------------|---------------------------------------------|-------|
| M1PA  | HOSTELERÍA Y TURISMO | PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA | 19/20 |

## OBJETIVOS Y COMPETENCIAS ESENCIALES

### OBJETIVOS GENERALES

- Aprovisionar y almacenar materias primas y auxiliares, atendiendo a las características del producto.
- Diseñar y modificar las fichas técnicas de fabricación de acuerdo con la demanda del mercado.
- Regular los equipos y sistemas de producción en función de los requerimientos del proceso productivo.
- Elaborar productos de panadería, pastelería, repostería y confitería controlando las operaciones según el manual de procedimientos.
- Elaborar postres de restauración emplatados y listos para su consumo, haciendo uso de las técnicas culinarias.
- Componer, acabar y presentar los productos elaborados, aplicando técnicas decorativas e innovadoras.
- Envasar, etiquetar y embalar los productos elaborados, asegurando su integridad durante la distribución y comercialización.
- Almacenar productos acabados realizando el control de existencias y verificando su expedición.
- Verificar la calidad de los productos elaborados, realizando controles básicos y registrando los resultados.
- Preparar y mantener los equipos e instalaciones garantizando el funcionamiento e higiene en condiciones de calidad, seguridad y eficiencia.
- Cumplimentar los registros y partes de incidencia, utilizando los procedimientos de calidad.
- Publicitar y promocionar los productos elaborados haciendo uso de las técnicas de comercialización y marketing.
- Garantizar la trazabilidad y salubridad de los productos elaborados aplicando la normativa de seguridad alimentaria.
- Garantizar la protección ambiental utilizando eficientemente los recursos y recogiendo los residuos de manera selectiva.
- Cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales, de acuerdo con lo establecido en el proceso de elaboración del producto.
- Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia manteniendo relaciones fluidas con los miembros de su equipo de trabajo, teniendo en cuenta su posición dentro de la organización de la empresa.
- Mantener una actitud profesional de innovación en la creación de nuevos productos y mejora de procesos y técnicas de comercialización.
- Cumplir con los objetivos de la producción, colaborando con el equipo de trabajo y actuando conforme a los principios de responsabilidad y tolerancia.
- Adaptarse a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones laborales, originados por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos.
- Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.
- Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de las relaciones laborales, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.
- Gestionar su carrera profesional analizando las oportunidades de empleo, autoempleo y de aprendizaje.
- Crear y gestionar una pequeña empresa, realizando un estudio de viabilidad de productos, de planificación de la producción y de comercialización.
- Participar de forma activa en la vida económica, social y cultural, con una actitud crítica y responsable.

### COMPETENCIA GENERAL

La competencia general de este título consiste en elaborar y presentar productos de panadería, repostería y confitería, conduciendo las operaciones de producción, composición y decoración, en obradores y establecimientos de restauración, aplicando la legislación vigente de higiene y seguridad alimentaria, de protección ambiental y de prevención de riesgos laborales.

Los objetivos y la competencia general se mantienen debido a que los resultados de aprendizaje van unidos a ellos y la evaluación se va a hacer en base a ellos.

## CONTENIDOS ESENCIALES

### 1ª EVALUACION

#### UT 1: EQUIPOS 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. Prevención de accidentes.
- Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos: fundamentos y características.
- Limpieza de equipos y útiles.
- Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones.
- Incidencias tipo en la manipulación de alimentos.
- Eliminación de residuos.

#### UT 2: MASAS BATIDAS.

- Organización y secuenciación de fases para la obtención de masas batidas.
- Preparación de latas y moldes.
- Trabajos con manga pastelera.
- Masas batidas o esponjadas: Proceso de elaboración. Principales elaboraciones con masas batidas: bizcochos superligeros, ligeros y pesados. Aplicaciones.

#### UT 3: MASAS ESCALDADAS.

- Organización y secuenciación de fases para la obtención de masas esculdadas.
- Manejo de espátula.
- Trabajos con manga pastelera.
- Masas esculdadas: fundamento y proceso de elaboración de las masas esculdadas. Fórmulas y variantes: resultados y aplicaciones. Principales elaboraciones

#### UT 7: MASAS HOJALDRADAS. (Programada para la segunda evaluación. Se adelanta debido a que compartimos contenidos con otros módulos)

- Organización y secuenciación de fases para la obtención de las masas hojaldradas.
- Preparación de latas y moldes.
- Manejo del rodillo.
- Manejo de espátula.
- Masas hojaldradas: fundamentos del proceso de hojaldrado. Tipos de hojaldre: básico, compacto, invertido, rápido y otros. Principales elaboraciones de masas hojaldradas.

### 2ª EVALUACION

#### UT 4: CREMAS Y RELLENOS; DULCES Y SALADOS.

- Elaboración y conservación de cremas con huevo y cremas batidas.
- Cremas pasteleras y derivadas. Yemas pasteleras. Merengues.
- Cremas de mantequilla y otras.
- Elaboración y conservación de rellenos salados

#### UT 5: MASAS AZUCARADAS.

- Organización y secuenciación de fases para la obtención de las diversas masas azucaradas.
- Preparación de latas y moldes.
- Manejo del rodillo.
- Manejo de espátula.
- Trabajos con manga pastelera.
- Masas azucaradas: Fundamento y proceso general de elaboración de masas azucaradas. Fórmulas y variantes: resultados y aplicaciones. Principales elaboraciones con masas azucaradas.

#### UT 8: CUBIERTAS, BAÑOS Y ELABORACIONES COMPLEMENTARIAS

- Elaboración y conservación de cubiertas y de preparados a base de frutas. Brillos, gelatinas, mermeladas, jaleas, coulis y otros.
- Preparación y conservación de coberturas de chocolate. Técnicas de fundido y atemperado de chocolate. Elaboración de ganachés y baños para coberturas.
- Elaboración y conservación de jarabes. Grado de concentración de los jarabes de azúcar. Metodología (densímetro o pesajarabes, refractómetro y termómetro). Puntos de cocción del azúcar.

#### UT 6: MASAS FERMENTADAS (Dicha unidad está programada para la tercera evaluación, pero consigo introducirla en esta evaluación, debido a el buen funcionamiento del grupo y su excelente aprendizaje)

- Organización y secuenciación de fases para la obtención de las masas fermentadas.
- Preparación de latas y moldes.
- Manejo del rodillo.
- Manejo de espátula.

### **3ª EVALUACION**

UT 6: MASAS FERMENTADAS (El viernes día 13 de marzo trabajamos en el aula taller masas fermentadas y los contenidos quedaron adquiridos)

- Organización y secuenciación de fases para la obtención de las masas fermentadas.
- Preparación de latas y moldes.
- Manejo del rodillo.
- Manejo de espátula.
- Masas fermentadas: fundamentos del proceso

UT 9: SEMIFRÍOS.

- Elaboración y conservación de cubiertas y de preparados a base de frutas. Brillos, gelatinas, mermeladas, jaleas, coulis y otros.
- Obtención y conservación de semifríos

UT 10: DECORACIÓN Y ACABADO.

- Decoración de productos en pastelería/repostería. Normas y combinaciones básicas. Diseño previo de bocetos. Cenefas y perfiles. Las superficies y los volúmenes. Control y valoración de resultados.
- Técnicas de decoración.
- Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo y naturaleza de la elaboración.
- Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.

UT 11: CONSERVACIÓN Y REGENERACIÓN DE GÉNEROS.T 1

- Conservación de productos semielaborados y terminados de pastelería y repostería.
- Refrigeración y congelación de productos de pastelería.
- Conservación de semifríos.
- Regenerar elaboraciones o productos para su uso. Y REGENERACIÓN DE GÉNEROS.

**Los contenidos no se modifican, e intentaré que se puedan adquirir de forma correcta.**

## ADAPTACIONES METODOLÓGICAS

Desde el 16 de marzo y tras la entrada en vigor del Real Decreto 463/2020, de 14 de marzo, por el que se decreta el Estado de Alarma y entre cuyas medidas se adopta la suspensión de las clases presenciales, la metodología seguida ha consistido en la realización de actividades de repaso, de consolidación y aprendizaje, enviando dichas actividades al correo.

Hemos mantenido las clases a través de Microsoft Teams donde hemos realizado la clase virtualmente manteniendo el ánimo y la disposición a mantener la atención y aprendizaje actualizado.

En resumen, estoy realizando:

Actividades de motivación. Buscan despertar el interés del alumno.

Actividades de indagación. Con ellas buscamos que el alumno investigue para completar los contenidos que estamos desarrollando

Actividades debate. Los alumnos defienden sus diferentes puntos de vista respecto a un tema concreto.

Actividades de refuerzo. Diseñadas para aquellos alumnos que están teniendo problemas para adquirir los contenidos.

Actividades de consolidación. Buscan verificar que el alumno ha conseguido los objetivos que nos hemos marcado.

Actividad teórico-práctica. Donde combinamos conocimientos con habilidades y destrezas. En este tipo de actividades, se realizan mediante fotos o videos de aquellas elaboraciones que se consideran esenciales.

Actividades interdisciplinares. Donde trabajo al mismo tiempo con otras materias.

Actividades de ampliación. Normalmente son contenidos extracurriculares para aquellos más aventajados. Aunque puede ser también simplemente actividades algo más complejas.

Actividades de síntesis. Donde el alumno tiene que sintetizar todos los contenidos aprendidos.

Actividades de autoevaluación. Sirven para que el propio alumno puede conocer si está consiguiéndolos objetivos que nos hemos marcado.

Tras decretarse el estado de alarma la metodología de trabajo seguida se ha compuesto de actividades-tareas que se han enviado al correo, y las clases se han seguido mediante Teams. La mayoría de los alumnos se conectan y envían los trabajos.

En el caso de que se regrese a las aulas retomaremos la metodología anterior y las clases prácticas se seguirán mediante el modelo conocido.

## ADAPTACIÓN DE LOS CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN

La evaluación es el proceso que nos va a permitir conocer si los alumnos están adquiriendo las competencias y objetivos que nos hemos marcado. Además, la evaluación de los aprendizajes será continua por lo que teniendo en cuenta las dos evaluaciones anteriores:

Los criterios de evaluación serán los mismos que nos habíamos fijado en la programación del curso porque vamos a tratar de estudiar todos los contenidos propuestos y así lograr alcanzar los objetivos esenciales.

La modificación la vamos a introducir fundamentalmente en los criterios de calificación, puesto que al estar suspendidas las clases presenciales tenemos que adaptarnos a nuevas formas de evaluar:

Para la tercera evaluación no habrá una prueba escrita, y la adquisición de los conocimientos será evaluada a través de trabajos y ejercicios que serán entregados al profesor por los cauces establecidos.

De forma que estos ejercicios y trabajos supondrán el 50 % de la nota.

En cuanto a la prueba práctica se evaluará a través de los videos, fotos y elaboraciones realizadas en casa lo que supondrá el 40% de la nota

El 10 % que resta le corresponderá a la actitud, interés, aportaciones y comportamiento del alumno durante este periodo.

Para la nota final vamos a tener en cuenta en un 80% la media de la nota obtenida en el primer trimestre y en el segundo trimestre, de forma que el 20 % restante será para la nota obtenida en la tercera evaluación.

(Debo aclarar que en el caso de que se produjera la vuelta presencial al centro estos criterios se modificarían de nuevo).

**Este es un RESUMEN** de las adaptaciones a programaciones didácticas dirigido a los/as alumnos/as. Las programaciones completas están a disposición de los interesados para su consulta en la Jefatura de Estudios del Centro.