

## PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA MÓDULO PROFESIONAL:1º GM

### PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

CÓDIGO: 0026

Nº De horas: 224

**CONTENIDOS:** Los mencionados de forma explícita en la **Orden de 9 de Octubre de 2008** por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Cocina y Gastronomía.

- **Contenidos impartidos durante la 1ª Evaluación parcial:**

**U.T. 1:** La pastelería y su equipamiento: El obrador, su maquinaria y utensilios. (19 horas)

**U.T. 2:** Principales materias primas utilizadas en pastelería y repostería. ( 15 horas)

**U.T. 3:** Masas y pastas de múltiples aplicaciones: composición y técnicas. ( 43 horas)

- **Contenidos de la 2ª Evaluación parcial:**

**U.T. 4:** Jarabes, coberturas, rellenos, mermeladas. Composición y técnicas. ( 29 horas)

**U.T. 5:** Pastas, petit-fours, golosinas. (29 horas)

**U.T. 6:** Semifríos. Salsas, cremas, coulés. ( 29 horas)

- **Contenidos en la 3ª Evaluación parcial:**

**U.T. 7:** Coberturas, decoraciones. Sorbetes, helados. ( 32 horas)

**U.T. 8:** Nuevas técnicas y elaboraciones. La pastelería del S.XXI. (21 horas)

**U.T. 9:** Conservación y regeneración de géneros. (7 h)

### **CONTENIDOS TRANSVERSALES:**

- Educación para la salud y hábitos de vida saludables. (En todas las U.T.)
- Educación moral y cívica. (En todas las U.T.)
- Coeducación. (En todas las U.T.)
- Seguridad e higiene en el trabajo. (En todas las U.T.)
- Educación para un consumo responsable. (U.T 2 y U.T. 9)

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN:** Los recogidos en el Real Decreto 1396/2007, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas y, en Andalucía, la orden de 9 de octubre de 2008, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía.

## **ACTIVIDADES DIDÁCTICAS:**

**UT 1:** Presentación de las instalaciones y utillaje de pastelería. Rueda de reconocimiento de útiles que servirá posteriormente como prueba específica de evaluación.

**UT 2:** Las materias primas y su aprovisionamiento: explicación de cada una de ellas y registro para su control desde cocina a pastelería. Prueba de evaluación adecuada a el material trabajado tanto en el taller como en el aula.

**UT 3:** Realización de masas, pastas y otras elaboraciones básicas: masas fermentadas, quebradas, espumosas o batidas, escaldadas, etc. Panes. Bollería. Hojaldre. Pastelería tradicional Navideña. Prueba práctica donde se realizará al menos una de las elaboraciones trabajadas en el taller, con su definición y características.

**U.T. 4:** Realización de jarabes, coberturas, rellenos...y su posterior utilización en masas ya trabajadas con anterioridad.

**U.T. 5:** Actividades varias con Petit Fours, pastelillos, golosinas; Composiciones con diferentes materias primas; Chocolate, bombonería.

**U.T. 6:** Realización de elaboraciones espumosas a base de nata, gelatina, merengues: mousses, semifríos, bavaroises. Terminación con coulés de frutas, salsas, cremas y su conservación.

**U.T. 7:** Coberturas para postres, baños gelatinosos, con coberturas, a pistola...Sorbetes y helados a base de frutas y cremas.

**U.T. 8:** Las nuevas tendencias en la pastelería: nuevos ingredientes y técnicas ya en uso tanto en la pastelería de obrador como en la cocina de los postres. Nuevas texturas, aditivos, ingredientes nuevos de importación, etc. Visualización de vídeos demostrativos y páginas web sobre este tema.

**U.T 9:** Conservación de géneros y su regeneración. Esta unidad se verá más detenidamente al finalizar, aunque durante todo el curso se estudia transversalmente por las necesidades de cada elaboración realizada.

Respecto a las Actividades Complementarias y Extraescolares, dentro de lo posible, se colaborará con la apertura del taller Restaurante y colaboraremos y participaremos en aquellas que programe el Departamento de Hostelería y Turismo.

La asistencia a Ferias/Congresos y otros eventos gastronómicos se realizarán, en la medida de lo posible si el transporte se financia con recursos propios (300€ aprox.)

## **CRITERIOS DE CALIFICACIÓN:**

Están definidos respecto a las capacidades terminales que se contemplan para el ciclo formativo.

- Para la evaluación de conceptos se realizarán pruebas escritas (exámenes, tests...) que compondrán el 40 % de la nota.
- Para la evaluación o calificación de procedimientos, se valorará el trabajo en el taller, las

prácticas reales y simuladas, tanto en equipo como individualmente, y compondrán un 40 % de la nota.

- Actitud y asistencia: compondrá el 20 % restante de la nota.

Para desarrollar este sistema de evaluación **resulta imprescindible la asistencia continuada del alumnado a clase**. Aquellos alumnos y alumnas que, de forma justificada o no falten a más de un 20% de las horas de clase podrán ser, a criterio del profesor, evaluados mediante una única prueba escrita y/o práctica en la Evaluación Final.

Las pruebas escritas que no se realicen en la fecha consensuada, tendrán una merma en la calificación de dos puntos sobre la puntuación final, así como los trabajos entregados fuera de fecha (en un plazo máximo de dos días).

**PROFESOR/A RESPONSABLE DEL MÓDULO PROFESIONAL DURANTE EL CURSO: 2015/16**

JUAN MIGUEL ABAD ROBLES