



# PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

**CURSO ACADÉMICO: 2023/2024**

**MÓDULO: PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA**

**DEPARTAMENTO: HOSTELERÍA Y TURISMO**

**PROFESOR/A: PEDRO CÓZAR PELAYO  
JOSÉ ANTONIO SAN JOSÉ SANZ**

**CICLO MEDIO: COCINA Y GASTRONOMÍA**

**CURSO: PRIMERO**

## ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN.
2. OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO A LOS QUE CONTRIBUYE A ALCANZAR EL MÓDULO
3. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES DEL CICLO A LAS QUE CONTRIBUYE A ALCANZAR EL MÓDULO.
4. RESULTADOS DE APRENDIZAJE: OBJETIVOS ESPECÍFICOS DEL MÓDULO.
5. CONTENIDOS DEL MÓDULO.
6. DISTRIBUCIÓN TEMPORAL DE LOS CONTENIDOS.
  - 6.1. TEMPORALIDAD DE LOS CONTENIDOS POR TRIMESTRES.
  - 6.2. UNIDADES DIDÁCTICAS.
7. CONTENIDOS TRANSVERSALES.
8. METODOLOGÍA.
9. EVALUACIÓN.
10. PLAN DE RECUPERACIÓN DE APRENDIZAJES NO ADQUIRIDOS.
11. MATERIALES Y RECURSOS DIDACTICOS.
12. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES.
13. LA ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD: ALUMNADO CON NECESIDAD ESPECÍFICA DE APOYO EDUCATIVO.



## 1. INTRODUCCIÓN.

REGULACIÓN DEL TÍTULO - 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. (BOE 23-11-2007) - Orden: de 9 de octubre de 2008, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía. (BOJA 27/11/2008)

Este módulo está englobado en el Primer Curso del Ciclo formativo de Grado Medio de Cocina y Gastronomía que se imparte en el centro I.E.S. Sierra Blanca, La mayoría de los alumnos proceden de la E.S.O, algunos alumnos han realizado parte de otros Ciclos de Grado Medio, algunos de la F.P. BÁSICA y otros del mundo laboral. La edad en su mayoría oscila entre los 16 y 30 años. De lo cual deducimos que tenemos una gran diversidad de alumnos, algunos de ellos de niveles económicos medio-alto y otros de niveles más desfavorecidos, de diferentes niveles culturales, minorías étnicas e inmigrantes. Para conseguir las características de la familia profesional (organización en el trabajo, simpatía, atención al cliente, limpieza) será sin duda la mejor forma la simulación en la escuela de la situación real que han de vivir en la empresa. Funcionar como un establecimiento hostelero, pero sin perder de vista el objeto formativo que se persigue. El Centro cuenta para los ciclos de hostelería con 2 cocinas, una pastelería, un restaurante, una cafetería, un aula de cata y varias aulas teóricas. En el Centro se imparten las enseñanzas Regladas de Enseñanza Secundaria Obligatoria, Bachillerato, Ciclo Formativo de Grado Medio de Cocina y Gastronomía, Ciclo Formativo de Grado Medio de Servicios, Ciclo Superior de Dirección de Servicios y Formación Profesional Básica.

## 2. OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO A LOS QUE CONTRIBUYE A ALCANZAR EL MÓDULO.

Los objetivos generales de este módulo son los siguientes:

- a) Interpretar y describir fichas técnicas de fabricación, relacionándolas con las características del producto final para su diseño o modificación.
- b) Reconocer y manipular los elementos de control de los equipos, relacionándolos con las variables del proceso para regularlos y programarlos.
- c) Describir y aplicar las operaciones de transformación, relacionándolas con las características de los productos de panadería, pastelería y confitería, para su elaboración.
- d) Seleccionar y aplicar las elaboraciones complementarias y de decoración, justificando el diseño del producto final para componer y presentar los productos acabados.
- e) Organizar y clasificar los productos acabados, analizando sus requerimientos de conservación y las necesidades de espacios para su almacenaje.
- f) Identificar y medir parámetros de calidad de los productos, describiendo sus condiciones higiénico-sanitarias, para verificar su calidad.

- g) Identificar y caracterizar las necesidades de limpieza y desinfección de los equipos e instalaciones, seleccionando los productos y aplicando las técnicas adecuadas para garantizar su higiene.
- h) Identificar las necesidades de mantenimiento de equipos, maquinas e instalaciones, justificando sus exigencias para prepararlos y mantenerlos.
- i) Analizar la documentación asociadas a los procesos, relacionándola con la actividad productiva y comercial para su cumplimentación.
- j) Analizar y aplicar la normativa de seguridad alimentaria, interpretándola y describiendo los factores y situaciones de riesgo para garantizar la salubridad de los productos elaborados.
- k) Identificar los problemas ambientales asociados a su actividad, reconociendo y aplicando los procedimientos y operaciones de recogida selectiva de residuos para garantizar la protección ambiental.
- l) Identificar los riesgos asociados a su actividad profesional, relacionándolos con las medidas de protección, para cumplir las normas establecidas, en los planes de prevención de riesgos laborales.
- m) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para participar activamente en los grupos de trabajo y conseguir los objetivos de la producción.
- n) Identificar y valorar las oportunidades de aprendizaje y su relación con el mundo laboral, analizando las ofertas y demandas del mercado para mantener el espíritu de actualización e innovación.

### **3. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES DEL CICLO A LAS QUE CONTRIBUYE A ALCANZAR EL MÓDULO.**

- Preparar al alumno para que pueda ir aplicando los conocimientos recibidos en una empresa, donde comience a desarrollar trabajos específicos.
- Desarrollar capacidades de observación, y grado de superación que en el ejercicio de su profesión le son necesarias.
- Fomentar en el alumno la necesidad de obtener informaciones relativas al sector, capacitándolo para interpretarla y transmitir las conclusiones resultantes.

- Evaluar la información que se genera en términos de gustos, deduciendo los cambios necesarios en el proceso de producción y finalización culinaria para realizar las adaptaciones oportunas.
- Respetar el trabajo de los demás, participando activamente en las tareas colectivas y cooperando en la superación de las dificultades que se presenten, con una actitud tolerante hacia las ideas de los compañeros y compañeras.
- Actitudes reflexivas y críticas ante cualquier situación en el trabajo.
- Una actitud positiva y de ayuda con los compañeros menos capacitados para realizar las tareas propias del aprendizaje.
- Un conocimiento de los procesos, relacionados con la actividad hotelera.
- Animo de trabajo en equipo.

#### **4. RESULTADOS DE APRENDIZAJE: OBJETIVOS ESPECÍFICOS DEL MÓDULO.**

- Superar pruebas de nivel, con el fin de medir el grado en que un alumno/a posee un conocimiento o capacidad.
- Superar pruebas de desarrollo, con el objetivo de valorar la amplitud en que se posee un conocimiento o capacidad.
- Superar pruebas de velocidad de aptitud, con las que se trata de valorar el nivel de conocimiento o capacidad cuando se introduce una limitación de tiempo en la ejecución.
- Realizar con soltura trabajos específicos de los cuales serán informados; tanto de la prueba como de su valoración.
- Conocer, dominar y realizar todo tipo de elaboraciones de productos relacionados con la pastelería y la panadería.
- Realizar con pulcritud y eficacia todos los métodos de limpieza y desinfección de útiles y equipos.
- Aplicar las normas de seguridad e higiene en el trabajo
- Dominar las técnicas de trabajo
- Trabajar con orden y organización.
- Aprovechar el tiempo y el género en el trabajo.
- Superar pruebas prácticas, con el fin de medir el grado de conocimiento de un/a alumno/a y determinar posibles medidas de corrección.
- Asistir a las prácticas diarias.

- Respetar las normas de convivencia con compañeros/as y profesorado.
- Cuidar de los espacios (talleres, vestuarios, aulas ...), equipos y herramientas.
- Cumplir las normas de uniformidad y aseo diario.
- Cumplir las normas higiénico – sanitarias y de evaluación de riesgos.
- Trabajar con responsabilidad en el taller y en la realización de las tareas.
- Desarrollo una actitud crítica hacia su aprendizaje.
- Superar las dificultades propias de la tarea diaria.
- Participar activamente en los trabajos en grupo.
- Asistir con el material de uso habitual (cuchillos, libreta, libro ...)

## 5. CONTENIDOS DEL MÓDULO.

### 1. Realización de las operaciones previas a las elaboraciones de pastelería y repostería:

1.1. Materias primas en pastelería y repostería. Descripción, características, clasificaciones y aplicaciones.

- Productos alternativos. Características y aplicaciones.

1.2. Presentaciones comerciales y etiquetados de productos de pastelería y repostería.

1.3. Documentos relacionados con la producción en pastelería y repostería. Fichas técnicas de producción y otros documentos.

1.4. Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de materias primas en pastelería y repostería.

1.5. Regeneración de materias primas en pastelería y repostería.

### 2. Puesta a punto de equipos e instalaciones de pastelería y repostería:

2.1. Maquinaria, batería. Útiles y herramientas de uso específico en pastelería y repostería...

- Descripción, clasificación, ubicación, distribución y

- Procedimientos de uso y mantenimiento.

2.2. Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos. Fundamentos y características. Dispositivos de seguridad.

2.3. Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones.

2.4. Incidencias tipo en el manejo de los equipos. Medidas correctoras.

2.5. Eliminación de los residuos.

2.6. Operaciones de limpieza de los equipos, útiles y herramientas. Control y valoración de resultados.

### 3. Realización de operaciones básicas de pastelería y repostería:

3.1. Vocabulario técnico asociado a la pastelería y repostería.

3.2. Operaciones básicas. Batir, mezclar, amasar, incorporar, tamizar, y otras.

-Descripciones, caracterizaciones, tipología, métodos y aplicaciones comunes.

-Procedimientos de ejecución, ensayos prácticos, control y valoración de resultados.

3.3. Operaciones básicas asociadas a los útiles de pastelería y repostería.

3.4. Encamisado y adecuación de moldes y latas.

3.5. Manejo de rodillo, espátula, manga, cornet y otros posibles.

3.6. Procedimientos de ejecución, ensayos prácticos, control y valoración de resultados.

### 4. Obtención de masas y pastas de múltiples aplicaciones:

4.1. Masas y pastas básicas. Descripción, análisis, clasificaciones y posibles aplicaciones.

4.2. Organización y secuenciación de fases para la obtención de masas y pastas.

4.3. Masas hojaldradas: fundamentos y proceso de elaboración del hojaldre. Tipos de hojaldre y formulaciones. Puntos clave en la elaboración.

– Principales elaboraciones con masas hojaldradas. Control y valoración de resultados.

4.4. Masas batidas o esponjadas: Fundamento y proceso de elaboración de las masas batidas o esponjadas. Formulaciones. Puntos clave en la elaboración.

– Principales elaboraciones con masas batidas o esponjadas. Control y valoración de resultados.

4.5. Masas escaldadas: Fundamento y proceso de elaboración de las masas escaldadas. Formulaciones. Puntos clave en la elaboración.

– Principales elaboraciones con masas escaldadas. Control y valoración de resultados.

4.6. Masas fermentadas: Fundamento y proceso de elaboración de las masas fermentadas. Formulaciones. Puntos clave en la elaboración.

– Principales elaboraciones con masas fermentadas. Control y valoración de resultados.

4.7. Masas azucaradas: pastas de manga y pastas secas. Fundamento y proceso de elaboración de las pastas de manga y pastas secas. Formulaciones. Puntos clave en la elaboración.

– Principales elaboraciones de pastas de manga y pastas secas. Control y valoración de resultados.

4.8. Elaboraciones de productos populares de pastelería y repostería andaluces.

Elaboraciones más significativas. Descripción y procesos de elaboración. Control y

valoración de resultados.

4.9 Refrigeración y/o congelación de productos de pastelería y repostería.

## 5. Obtención de jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones:

5.1. Cremas con huevo y cremas batidas. Descripción, clasificación y aplicaciones. Formulaciones.

– Elaboración y conservación. Organización y secuenciación de fases. Puntos clave. Control y valoración de resultados.

5.2. Rellenos dulces y salados. Descripción, clasificación y aplicaciones. Formulaciones.

– Elaboración y conservación. Organización y secuenciación de fases. Puntos clave. Control y valoración de resultados.

5.3. Jarabes. Descripción, clasificación y aplicaciones. Formulaciones.

– Elaboración y conservación. Organización y secuenciación de fases. Puntos clave. Control y valoración de resultados.

5.4. Cubiertas y preparados a base de frutas. Descripción, clasificación y aplicaciones.

Formulaciones.

– Elaboración y conservación. Organización y secuenciación de fases. Puntos clave. Control y valoración de resultados.

5.5. Coberturas de chocolate. Descripción, clasificación y aplicaciones. Formulaciones.

– Procesos de trabajo con coberturas de chocolate. Fundido, atemperado, enfriado y acondicionado/ conservación. Organización y secuenciación de fases. Puntos clave. Control y valoración de resultados.

## 6. Decoración de productos de pastelería y repostería:

6.1. Normas y combinaciones básicas.

6.2. Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.

6.3. Tendencias actuales.

6.4. Manejo de útiles y materiales específicos de decoración.

6.5. Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabado de productos de pastelería y repostería. Puntos clave. Control y valoración de resultados.

6.6. Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo y naturaleza de la elaboración.



## 6. DISTRIBUCIÓN TEMPORAL DE LOS CONTENIDOS.

### PRIMERA EVALUACIÓN.

BLOQUE	UNIDAD DIDÁCTICA	TÍTULO	HORAS PREVISTAS
1	1, 2.	Realización de las operaciones previas a las elaboraciones de pastelería y repostería.	2
2	3, 4.	Puesta a punto de equipos e instalaciones de pastelería y repostería.	2
3	5.	Realización de operaciones básicas de pastelería y repostería.	8
4	6, 7, 8, 9, 10.	Obtención de masas y pastas de múltiples aplicaciones.	24
5	11, 12, 13.	Obtención de jarabes, coberturas, relleno y otras elaboraciones.	12
6	14.	Decoración de productos de pastelería y repostería.	4
7		<b>Proyecto bilingüe</b>	22
<b>HORAS DEDICADAS A PRUEBAS DE EVALUACIÓN</b>			3
<b>TOTAL HORAS PREVISTAS.....</b>			<b>77</b>

## SEGUNDA EVALUACIÓN.

BLOQUE	UNIDAD DIDÁCTICA	TÍTULO	HORAS PREVISTAS
1	1, 2.	Realización de las operaciones previas a las elaboraciones de pastelería y repostería.	3
2	3, 4.	Puesta a punto de equipos e instalaciones de pastelería y repostería.	3
3	5.	Realización de operaciones básicas de pastelería y repostería.	6
4	6, 7, 8, 9, 10.	Obtención de masas y pastas de múltiples aplicaciones.	20
5	11, 12, 13.	Obtención de jarabes, coberturas, relleno y otras elaboraciones.	12
6	14.	Decoración de productos de pastelería y repostería.	4
7		<b>Proyecto Bilingüe</b>	20
<b>HORAS DEDICADAS A PRUEBAS DE EVALUACIÓN</b>			3
<b>TOTAL HORAS PREVISTAS.....</b>			<b>71</b>

### TERCERA EVALUACIÓN.

BLOQUE	UNIDAD DIDÁCTICA	TÍTULO	HORAS PREVISTAS
1	1, 2.	Realización de las operaciones previas a las elaboraciones de pastelería y repostería.	4
2	3, 4.	Puesta a punto de equipos e instalaciones de pastelería y repostería.	2
3	5.	Realización de operaciones básicas de pastelería y repostería.	6
4	6, 7, 8, 9, 10.	Obtención de masas y pastas de múltiples aplicaciones.	25
5	11, 12, 13.	Obtención de jarabes, coberturas, relleno y otras elaboraciones.	12
6	14.	Decoración de productos de pastelería y repostería.	4
7		<b>Proyecto bilingüe</b>	<b>20</b>
<b>HORAS DEDICADAS A PRUEBAS DE EVALUACIÓN</b>			<b>3</b>
<b>TOTAL HORAS PREVISTAS.....</b>			<b>76</b>

## Unidad Didáctica 1: GLOSARIO DE PRODUCTOS.

**Tiempo estimado: 10horas**

### Conceptos

- Descripción, de los productos utilizados en la industria de pastelería y repostería.
- Condiciones idóneas de conservación e interpretación de documentos.
- Características organolépticas de los productos utilizados en la industria de pastelería y repostería.
- Técnicas de reconocimiento de los productos utilizados en la industria de pastelería y repostería.
- Técnicas de aplicación de productos en pastelería.
- Reglamento higiénico sanitario aplicable.

### Procedimientos

- Aplicación de ruedas de reconocimiento de los productos utilizados en la industria de pastelería y repostería.
- Realización de análisis organolépticos de los productos para determinar sus características.
- Realización de técnicas de reconocimiento de la calidad de los productos en pastelería, para conocer su rendimiento idóneo.
- Realización de la conservación adecuada:
  - Perecederos
  - No perecederos
- Interpretación de etiquetaje de productos de pastelería.
- Reglamento higiénico sanitario aplicable.

## Actitudes

- Cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria aplicable a la manipulación de los alimentos.
- Valoración del trabajo en equipo.
- Hábito de observación en la elaboración de las diferentes tareas.
  
- Interés y respeto por el trabajo bien hecho.
- Interés y respeto por las valoraciones distintas de las propias como algo enriquecedor.

## Unidad Didáctica 2: EQUIPOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

**Tiempo estimado: 20 horas**

### Conceptos

- .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 en los equipos. Fundamentos y características. Dispositivos de seguridad.
- Normativa legal de las condiciones higiénico-sanitarias, aplicable a lugares de consumo de comidas y bebidas.
- Ubicación en el local de la materia prima, del material, herramientas y equipos.
- Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones.
- Operación de limpieza de equipos útiles y herramientas. Control y valoración de resultados.
- Vocabulario técnico aplicado a cada preparación.

### Procedimientos

- Identificación de las zonas o áreas donde se realizan las actividades.
- Organización general del trabajo que se va a desarrollar (antes, durante y después de las actividades).
- Interpretación de la necesidad de seguridad e higiene: personal, material, herramientas, equipos y locales.

- Aplicación de técnicas generales de: manipulación de útiles, herramientas y equipos de limpieza de los mismos.
- Identificación de los riesgos asociados a la utilización de útiles, herramientas y maquinaria.
- Puesta a punto de útiles, herramientas y maquinaria.
- Aplicación de la terminología específica a cada preparación.

- Manipulación de la materia prima.
- Preparación del puesto de trabajo.

### **Actitudes**

- Interés y respeto por el trabajo bien hecho.
- Valoración del trabajo en equipo.
- Interés y respeto por las valoraciones distintas de las propias como algo enriquecedor.
- Toma de conciencia de la propia higiene, del material, equipos y locales.
- Utilización de la indumentaria prescrita en perfectas condiciones de higiene.
- Respeto a las normas de seguridad e higiene en el taller y toma de conciencia de los peligros que tienen el uso de útiles, herramientas y equipos.
- Reconocimiento y valoración de la importancia de mantener el lugar de trabajo ordenado, seguro y agradable.
- Valoración de la importancia de la utilización de la terminología para describir las técnicas o procedimientos que se vayan a realizar.
- Valoración de la importancia que tienen la organización y distribución de tareas dentro de un grupo para la elaboración del trabajo propuesto.
- Responsabilidad de la tarea personal encomendada.

### **Unidad Didáctica 3: MASAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES.**

**Tiempo estimado: 41 horas**

#### **Conceptos**

- Descripción y características de las masas.
- Organización y secuenciación de fases para la obtención de masas.

- Reglamento higiénico sanitario aplicable.
- Técnicas básicas de labores auxiliares.
  1. utilizar rodillo.
  2. Utilizar Cornet.
  3. Utilizar manga y rellenar.
  
- Técnicas de elaboración descripción, análisis, clasificaciones y posibles aplicaciones de masas de múltiples aplicaciones:
  1. Masas escaldadas.
  2. Masas abizcochadas.
  3. Masas esponjadas por impulsor.
  4. Hojaldre.
  5. Masas fritas.
  6. Merengues.
  7. Panadería.

### **Procedimientos**

- Realización de operaciones previas a la preparación de cada masa de pastelería.
- Elaboración de productos acabados de pastelería dulce y/o salada.
- Aplicación de nuevas tecnologías.
- Aplicación de técnicas de:
  1. Bizcochos ligeros y pesados.
  2. Masas hojaldradas.
  3. Hojaldre.
  4. Masas de levadura.
  5. Masas fritas.
  6. Panes.
    - A. Amasado.
    - B. Boleado.

C. Fermentación.

D. Cocción.

- Usos más significativos de cada uno de los productos acabados de pastelería dulce y salada.
- Aplicación de técnicas auxiliares.
- Reglamento higiénico sanitario aplicable.

### Actitudes

- Cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria aplicable a la manipulación de los alimentos.
- Valoración del trabajo en equipo.
- Orden y limpieza.
- Respeto hacia los circuitos o flujos establecidos en el local de pastelería.
- Hábito de observación en la elaboración de las diferentes tareas.
- Confianza en sí mismo para aplicar las distintas técnicas de elaboración.

### Unidad Didáctica 4: CREMAS Y RELLENOS.

**Tiempo estimado: 31 horas**

#### Conceptos

- Definición y características de cremas y rellenos.
- Clasificación de las cremas y rellenos.
- Materias primas.
- El material, equipos y herramientas.
- Técnicas de elaboración de labores auxiliares o de base a la preparación de cremas y rellenos.
- Técnica de elaboración de:
  1. La crema pastelera y derivadas.
  2. La crema mantequilla y derivadas.
  3. La crema “chantilly”.
  4. La trufa. Tipos.



5. La crema de almendras.
6. La crema de frutas.
7. La crema de yema.

8. Merengues. Clasificación.
9. Rellenos de trufa, yemas o pralinés
- Normativa higiénico - sanitaria de la elaboración de cremas y rellenos.

### **Procedimientos**

- Realización de las operaciones previas a la preparación de cremas y rellenos.
- Aplicación de las técnicas de elaboración de:
  1. La crema pastelera y derivadas.
  2. La crema inglesa y derivadas.
  3. La crema mantequilla y derivadas.
  4. La crema “chantilly”.
  5. La trufa. Tipos.
  6. La crema de almendras.
  7. La crema de frutas.
  8. La crema de yema.
  9. Merengues. Clasificación.
  10. Rellenos de trufa, yemas o pralinés
- Aplicación de la técnica de elaboración de labores auxiliares o de base a la preparación de crema/relleno.

Distinción de las características gustativas y olfativas de las distintas cremas y relleno.

### **Actitudes**

- Cumplimiento de la normativa legal de seguridad e higiene en el trabajo especialmente en lo referente a cremas.

- Orden y limpieza.
- Respeto hacia los circuitos o flujos establecidos en el local de pastelería.
- Valoración del trabajo en equipo.

## **Unidad Didáctica 5: JARABES, BAÑOS DE COBERTURA Y MERMELADAS.**

**Tiempo estimado: 20 horas**

### **Conceptos**

- Definición y características de jarabes, baños de cobertura y mermeladas.
- Clasificación de los:” Jarabes, baños de cobertura y mermeladas”.
- Técnica de elaboración de jarabes, baños de cobertura y mermeladas.
- Puntos de cocción y aplicaciones posteriores de:
  1. Jarabes.
  2. Baño de chocolate.
  3. Mermeladas y gelatinas
- El material, equipos y herramientas.
- Técnicas de elaboración de labores auxiliares o de base a la preparación de jarabes, baños de cobertura y mermeladas.
- Normativa higiénico-sanitaria de la elaboración de jarabes, baños de cobertura y mermeladas.

### **Procedimientos**

- Realización de las operaciones previas a la preparación de jarabes, baños de cobertura y mermeladas
- Aplicación de las técnicas de elaboración de los diferentes baños y coberturas.
- Puntos de cocción de jarabes y sus aplicaciones.  
Mermeladas, jaleas y gelatinas.

## Actitudes

- Cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria aplicable a la manipulación de los alimentos.
- Valoración del trabajo en equipo.
- Orden y limpieza.
- Hábito de observación en la elaboración de las diferentes tareas.

## Unidad Didáctica 6: PASTAS MIGNARDICES Y PETIT FOURS.

**Tiempo estimado: 30 horas**

### **Conceptos**

- Definición y características de pastas, mignardices y petit fours.
- Clasificación de pastas, mignardices y petit fours.
- Materias primas.
- El material, equipos y herramientas.
- Técnicas de elaboración de labores auxiliares o de base a la preparación de pastas, mignardices y petit fours.
- Técnica de elaboración de:
  1. Pasta sableux.
  2. Pastas de té.
  3. Galletas.
  4. Mantecados. Tipos.
- Normativa legal aplicable a la preparación de pastas, mignardices y petit fours.

### **Procedimientos**

- Realización de las operaciones previas a la preparación de pastas, mignardices y petit fours.
- Aplicación de las técnicas de elaboración de:
  1. Pasta sableux: dulce, de almendra y flora
  2. Pastas de té

3. Lenguas de gato
  4. Pastas de manga
  5. Galletas: Cítricos, almendra y tejas
  6. Mantecados.
- Aplicación de la técnica de elaboración de labores auxiliares o de base a la preparación de pastas, mignardices y petit fours...

- Distinción de las características gustativas y olfativas de las distintas pastas, mignardices y petit fours.

### **Actitudes**

- Respeto de las normas de higiene, prevención y seguridad en el uso de material y equipos en el desarrollo de las actividades.
- Valoración del trabajo en equipo.
- Hábito de observación en la elaboración de las diferentes tareas.
- Confianza en sí mismo para aplicar las distintas técnicas de elaboración.

## **Unidad Didáctica 7: SALSAS Y COULÍS.**

**Tiempo estimado: 20 horas**

### **Conceptos**

- Definición y características de salsas y coulís.
- Clasificación de las salsas y coulís.
- Materias primas. empleadas en la confección de salsa y coulís
- El material, equipos y herramientas.
- Técnicas de elaboración de labores auxiliares o de base a la preparación de. salsas y coulís
- Técnica de elaboración de:
  1. Salsa de chocolate. Tipos
  2. .Salsas de caramelo

3. Salsas de crema inglesa
  4. Coulís de frutos. Tipos
  5. Sabayón”.
- Normativa higiénico sanitaria de la elaboración de. salsa y coulis

### **Procedimientos**

- Realización de las operaciones previas a la preparación de s. salsa y coulés
- Aplicación de las técnicas de elaboración de: salsas y coulés:

1. Salsa de chocolate.
2. Salsas de caramelo
3. Toffee
4. Salsas de crema inglesa
5. Chantilly
6. Coulís de frutos rojos y mango
5. Sabayón”.

- Aplicación de la técnica de elaboración de salsas y coulis.
- Distinción de las características gustativas y olfativas de las distintas salsas y coulés.

### **Actitudes**

- Respeto de las normas de higiene, prevención y seguridad en el uso de material y equipos en el desarrollo de las actividades.
- Valoración del trabajo en equipo.
- Hábito de observación en la elaboración de las diferentes tareas.
- Confianza en sí mismo para aplicar las distintas técnicas de elaboración.

## **Unidad Didáctica 8: SORBETES Y HELADOS.**

**Tiempo estimado: 27 horas**

### **Conceptos**

- Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercialización de helados.

- Definición y clasificación:
- Helado mantecado.
- Helado de nata, crema, trufa y helados especiales.
- Sorbete de fruta, leche y derivados.
- Postres helados.
- Características de cada uno, materias primas utilizadas y equipos.

### **Procedimientos**

- Realización de operaciones previas a la preparación.
- Utilización de técnica en elaboraciones de:
  - Helado mantecado.
  - Helado de nata, crema, trufa y helados especiales.
  - Sorbete de fruta, leche y derivados.
  - Postres helados.
  - Otras elaboraciones.
- Utilización de cada una de las elaboraciones, según tipo de servicio, y/o presentación y/o conservación.

### **Actitudes**

- Respeto de las normas de higiene, prevención y seguridad en el uso de material y equipos en el desarrollo de las actividades.
- Valoración del trabajo en equipo.
- Hábito de observación en la elaboración de las diferentes tareas.
- Confianza en sí mismo para aplicar las distintas técnicas de elaboración.

## **Unidad Didáctica 9: ACABADO, DECORACIÓN, PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA.**

**Tiempo estimado: 25 horas**

### **Conceptos**

- Teoría del color.
- Valoración del color en la pastelería/repostería.
- Técnica de presentación de platos: normas básicas de presentación, tradicional e imaginativa.
- Materia prima de la decoración.
- Técnica de presentación de centros de frutas.
- Técnicas de tallado de frutas para guarnición.
- Técnicas de elaboración de pastas y/o elaboraciones específicas de decoración: pastillaje, crocanti, mazapán, glasa real, y otras.
- Técnicas de utilización de la cobertura.
- Montaje de escaparates, expositores, carros etc..., de presentación de productos de pastelería/heladería, postre de cocina y/o determinados platos.

### **Procedimientos**

- Realización de operaciones previas a la decoración y/o presentación.
- Aplicación de técnicas de presentación de centros de frutas.
- Aplicación de técnicas de tallar frutas para guarnición.

Aplicación de técnicas para montar escaparates, expositores y/o carros para presentar productos de pastelería/repostería.

### **Actitudes**

- Planificación cuidadosa de las tareas.
- Orden y limpieza.
- Disposición a utilizar el sentido común ante situaciones de indecisión.
- Apreciación de la belleza en la aplicación de técnicas de decoración/acabado, presentación de elaboraciones de pastelería/panadería.

## **7. CONTENIDOS TRANSVERSALES**

### **EDUCACIÓN CÍVICA Y MORAL**

- Encauzar la educación cívica y moral en un ámbito de reflexión colectiva e individual que permita al alumno/a afrontar críticamente realidades como la desigualdad, violencia o la guerra.

- Intentar analizar situaciones complejas que se nos presentan en la vida cotidiana.
- Motivar la relación del alumnado con otras personas, superando inhibiciones y prejuicios y rechazando cualquier discriminación sexual, racial o creencia..
- Participar en actividades de grupo con fomentando actitudes solidarias y tolerantes

## **EDUCACIÓN PARA LA PAZ Y LA COOPERACIÓN INTERNACIONAL**

Desarrollar actitudes que estimulen el diálogo como camino a la resolución de conflictos entre personas y grupos. Los alumnos/as tendrán que aprender a emitir y recibir diferentes opiniones, como un ejercicio de la libertad democrática y participación solidaria. Respetando en todo momento los derechos humanos.

## **EDUCACIÓN PARA LA IGUALDAD DE SEXOS**

Es de vital importancia superar la discriminación sexual, inculcando a los alumnos/as respeto al sexo, mediante la forma de dirigimos, los ejemplos que damos etc.

Tanto alumnos como alumnas utilizarán los espacios y materiales equitativamente, estimulando la cooperación entre ellos, trabajo en equipo y con igualdad de oportunidades a la hora de acceder al mundo laboral.

## **EDUCACIÓN AMBIENTAL**

Este tema ayudará a los alumnos/as a comprender las relaciones existentes entre el medio, en el que están inmersos, así como estar preparados para proporcionar una respuesta responsable a los peligros medioambientales que nos afectan, siendo de vital importancia para el aprovechamiento de los recursos.

Se tratarán los productos y materiales de desecho de forma responsable. De manera que no deterioren el medio ambiente.

## **VALORES Y CULTURAS ANDALUZAS**

En cuanto a culturas andaluzas se hará hincapié en el conocimiento y uso de las materias primas andaluzas, así como de sus características específicas y aplicaciones.

También de todo lo relacionado con nuestras costumbres gastronómicas.

Otro aspecto que inculcaremos a los alumnos es el *compromiso como manipuladores de alimentos*. No sólo en el momento de la enseñanza dentro de los contenidos sino como aptitud



## 8. METODOLOGÍA

Por las propias materias impartidas en las áreas de aprendizaje de los alumnos, se tratarán estrategias metodológicas relacionadas con una gran variedad de actividades.

La metodología a emplear se verá condicionada por las diferentes situaciones que influyen en su aplicación: prácticas diarias en el taller, clases en aula teórica, servicios con clientes ...

A principio de curso realizaremos una **Evaluación Inicial** donde se extraerá información que nos hará aplicar con eficacia dicha metodología.

Con todo ello se estructurará la **realidad educativa de cada situación** y así aplicar el método idóneo, sin plantear ninguna fórmula mágica ni ningún catecismo pedagógico. Aplicando en el taller estrategias metodológicas tales como: Investigación, proyectos, solución de problemas prácticos " in situ", elaboración de fichas, trabajo en el campo de hostelería, simulaciones prácticas, prácticas reales etc. En las que todas ellas comportarán varias actividades didácticas.

Se procurará que el aprendizaje tenga una **secuencia determinada**. En él los conceptos, procedimientos y actitudes no estén compartimentados, sino trabajarlos simultáneamente.

Por ser áreas eminentemente prácticas el proceso metodológico será **cíclico**, dónde los contenidos aprendidos servirán para iniciar una nueva secuencia teórica.

Las actividades prácticas se llevarán a cabo tanto a nivel **individual** como de **grupo**.

Para el desarrollo individual, el alumno se centrará en las propias **tareas de la práctica** encomendada, para lo cual necesitará establecer cuáles son los conceptos previamente aprendidos, y destrezas a aplicar.

En el ámbito del grupo, se trabajarán **principalmente procedimientos**, que se utilizan básica y concretamente en la industria hotelera. Potenciando los debates de ideas para llegar finalmente a conclusiones razonadas y concretas.

Los **grupos variarán** en cuanto al número de componentes según la práctica a realizar y el desarrollo de la propia secuencia de trabajo.

Cada unidad tendrá un desarrollo metodológico basado en el **análisis de contenidos** de la misma que se aplicara posteriormente a la práctica. Bien individual o colectivamente. Permittiéndonos con ello alcanzar las capacidades terminales que nos proponemos.

Se podrá conseguir así que los contenidos, procedimientos y actitudes sean **asumidos por el alumnado**. Esto anterior les permitirá desarrollar las tareas propias de la profesión y con ello asumir su propio proceso de aprendizaje.

Se atenderá de forma personalizada **la diversidad** que surja en el aula, adoptando las estrategias necesarias que lo hagan compatible con el desarrollo general, creando con todo ello un clima de diálogo y motivación.

Los medios y recursos didácticos serán **diversos**, apoyándonos en material didáctico antiguo y de nuevas ediciones. Utilizando técnicas más avanzadas: Audiovisuales, retroproyector, cañón.

-Se añade un nuevo sistema de trabajo virtual por medio de la plataforma y herramientas de classroom para trabajar con los alumnos en caso de ser confinados, y con los que ya estamos trabajando para la realización de actividades teóricas evitando la manipulación de documentos, exámenes y otros.....

Procesadores de texto , informática aplicada a la industria hotelera, adaptándolos a cada actividad de aula según los objetivos propuestos y programados.

Sin duda el propio entorno hotelero y de restaurantes, como sector productivo y de prácticas, será un recurso inestimable de apoyo para incorporar al proceso.

En resumen se plantearán actividades en las **estrategias metodológicas que según su finalidad serán:**

**De introducción motivación:** introducir al alumno con videos del sector, en la realidad de lo que van a aprender de la profesión.

**De conocimientos previos:** realizar con los alumnos cuestionarios para conocer las ideas opiniones, acierto o errores conceptuales de los alumnos sobre los contenidos a desarrollar.

**De desarrollo:** son las que desarrollaremos mediante el proceso educativo, dónde permitan al alumno conocer los conceptos procedimientos y las actitudes.

**De consolidación:** Realizar comparaciones de ideas previas con las nuevas, aplicando los nuevos aprendizajes.

**De recuperación:** actividades de apoyo en cada unidad tratada para los alumnos que no han sido capaz de adquirir los conocimientos trabajados.

**De ampliación:** actividades destinadas a continuar construyendo nuevos conocimientos a alumnos las que han realizado de manera satisfactoria las actividades de desarrollo propuestas y también las que no son imprescindibles en el proceso.

## 9. EVALUACIÓN

### 9.1- Instrumentos de evaluación.

- Controles prácticos periódicos de las actividades que realizan.
- Actividades realizadas en el aula.
- Cuidado y buen uso del material, maquinaria y mobiliario de cocina.
- Resultado de las operaciones realizadas.
- Limpieza y recogida del lugar de trabajo.
- Asistencia a clase.
- Puntualidad.
- Uniformidad en clases prácticas en el Aula-taller.
- Higiene personal.
- Actitud mostrada hacia el trabajo, de forma individual y en grupo.
- Interés por el módulo.
- Trabajos escritos realizados por el alumno y enviados al classroom.

## 9.2- Criterios de evaluación.

Los criterios de evaluación están definidos según cada una de las **capacidades terminales** que se contemplan para este ciclo formativo.

Tendrán **carácter numérico de cero a diez** y la expresión de la nota de boletín de evaluación se redondeará siempre al número entero que se encuentre más cercano.

Se evaluarán y calificarán los **trabajos escritos** según los siguientes criterios: Formato de presentación (10 %). Contenido (60 %). Extensión (10 %). Portada (10 %).

Índice (10 %).

Se considera imprescindible el respeto del siguiente acuerdo por parte del departamento, referente a la presentación de todo tipo de escritos:

1. Respeto de los márgenes: izquierdo (Dos cm) y derecho (Un cm).
  2. Escritura ordenada en la misma dirección.
  3. Limpieza máxima: las tachaduras (con una raya entre paréntesis) o mediante el uso de corrector será excepcional.
  4. Penalización por faltas de ortografía en todas las materias, sin que suponga suspenso (Máximo dos puntos a criterio del profesorado).
  5. Se escribe con bolígrafo azul o negro (nunca rojo ni verde, sólo para subrayar o líneas de esquemas).
  6. No aceptar ningún trabajo mal presentado, es decir que no cumpla las condiciones anteriores (De lo contrario implica evaluación negativa).
- Se evaluarán las **prácticas** realizadas en el aula, así como los **servicios** realizados a lo largo del curso como complemento fundamental a la formación del alumno.
  - Se realizarán varias **pruebas escritas** en cada evaluación.
  - No habrá recuperaciones a lo largo del curso. Será **evaluación continua** hasta realizarse la tercera evaluación, donde sí que se realizarán pruebas para recuperar lo suspenso.

- Tratándose de una evaluación continua, para la **Evaluación Final** (Junio) no se guardará la nota de las evaluaciones primera, segunda y tercera. Por lo que a la hora de recuperar, el alumnado se examinará globalmente de todo lo impartido.
- Se considerarán **práctica y teoría** dos aspectos inseparables y dependientes uno del otro. Por lo tanto el alumnado que suspenda uno de ellos (teoría o práctica ) en la tercera evaluación, irá con ambos a la evaluación Final.

### **Tipos de evaluación aplicados:**

#### **Evaluación Inicial.**

Realizaremos una serie de pruebas de nivel al alumnado perteneciente al ciclo formativo, en las que se determinará los conocimientos, actitudes y capacidades del alumno en relación con la materia.

#### **Evaluación Formativa.**

Día a día, se valorará la asistencia, la participación y el interés del alumno por alcanzar los objetivos propuestos para el módulo.

#### **Evaluación Sumativa.**

- Será requisito indispensable para obtener una calificación final positiva el superar la comprensión de conceptos en los controles teóricos y procedimentales.
- En las sesiones de evaluación se informará sobre la evolución positiva o negativa del aprendizaje de cada alumno/a.
- La calificación final del alumno/a será la media del resultado de cada una de las evaluaciones.

## **CRITERIOS DE CALIFICACIÓN**

### Criterios de calificación

Los criterios a seguir para una justa y adecuada evaluación del alumnado en cuanto a la calificación se refiere serán:

Ítems de las Competencia profesionales.	90%	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Competencia técnica.</b></li> </ul>	40%	40
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Elaboración de actividades y ejercicios teóricas.</li> </ul>		10
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Prueba teórica.</li> </ul>		30
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Competencia metodológica.</b></li> </ul>	50%	50
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Conocer, dominar y realizar todo tipo de elaboraciones de productos relacionados con la pastelería y la panadería.</li> </ul>		5
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Realizar con pulcritud y eficacia todos los métodos de limpieza y desinfección de útiles y equipos.</li> </ul>		5
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Aplicar las normas de seguridad e higiene en el trabajo</li> </ul>		5
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Dominar las técnicas de trabajo así como trabajar con orden y organización, Aprovechando el tiempo y el género en el trabajo.</li> </ul>		5
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Superar pruebas prácticas periódicas con el fin de medir el grado de conocimiento de un/a alumno/a y determinar posibles medidas de corrección.</li> </ul>		5

○ Prueba practica 50 %	25
<b>Ítems Competencia personal.</b>	<b>5%</b>
○ Uniformidad	1
○ Trae el material	1
○ Puntualidad y asistencia a las prácticas diarias	1
○ Respeto a las instalaciones	1
○ Seguridad e higiene personal	1
○ w) Asumir y cumplir las medidas de prevención de riesgos y seguridad laboral en la realización de las actividades laborales evitando daños personales, laborales y ambientales.	
<b>Ítems Competencia Social.</b>	<b>5%</b>
○ Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento para resolver problemas,	2
○ Reconociendo otras prácticas, ideas o creencias.	
○ No violencia escolar, No discriminación de compañeros.	
○ Colaborar y trabajar en equipo de forma comunicativa y con iniciativa..	3

### NOTAS IMPORTANTES

El alumnado deberá tener en todas las pruebas como **mínimo un cuatro ( 40 % de esa materia con nota positiva)** para poder realizar la media entre ellas.

La **fecha de entrega** de trabajos serán respetadas. De lo contrario no se evaluara, siendo la nota en ese trabajo cero.

Los **trabajos** que se pidan a lo largo del curso deberán **entregarse obligadamente**. De lo contrario el alumno/a perderá el derecho a evaluación continua.

### Introducción de notas en Seneca

- Las notas que se encuentren entre 4 y 4,4 se introducirán con nota 4.

- A partir de 5 y por debajo de 4 el redondeo se hará aproximando al número entero más cercano.

## 10. PLAN DE RECUPERACIÓN DE APRENDIZAJES NO ADQUIRIDOS

Tratándose de una evaluación continua, para la **Evaluación Final** (Junio) no se guardará la nota de las evaluaciones primera, segunda y tercera. Por lo que a la hora de recuperar, el alumnado se examinará globalmente de todo lo impartido.

Se considerarán **práctica y teoría** dos aspectos inseparables y dependientes uno del otro. Por lo tanto el alumnado que suspenda uno de ellos ( teoría o práctica ) en la tercera evaluación, irá con ambos a la evaluación Final. Los criterios de **clasificación**, serán los mismos que los establecidos en las evaluaciones ordinarias.

Previo a la **tercera evaluación** ( Mayo ). Se podrán realizar pruebas de recuperación de algunos contenidos no superados. Pudiendo tener tanto carácter teórico como práctico y siendo indispensable superarlas para aprobar el módulo. Si no fuese así en el periodo lectivo del mes de **junio** se organizarán actividades de refuerzo y recuperación.

## 11. MATERIALES Y RECURSOS DIDACTICOS

Para realizar las prácticas en el aula-taller alumnado y profesor/a necesitarán de uniforme completo y herramientas propias de la profesión.

El centro ofrecerá el espacio, aulas, mobiliario y material adecuado para este ciclo formativo.

El/a alumno/a como material personal imprescindible dispondrá de:

- Uniforme del cocinero.
- Puntilla.
- Cebollero
- Pelador/económico.
- Paño de cocina.
- Rasqueta de pastelería y/ o lengua
- Libreta tamaño cuartilla
- Rotulador permanente

Para el desarrollo de las distintas unidades, contaré con ayuda de vídeos y soportes informáticos que ayudarán a la comprensión y asimilación de los conceptos.



Para la realización de las tareas teóricas utilizarán los recursos de la herramienta de Classroom para la entrega de los ejercicios, resúmenes, esquemas y presentación de trabajos.

## 12. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

Se **programará una serie de viajes y visitas** para formar en la profesión, integrar al alumnado, realizarse como persona y fomentar la convivencia.

### **VISITAS:**

- Empredujeoven
- Visita a Bodega San Miguel y escuela de hostelería en Málaga.
- Viaje fuera de la comunidad andaluza primera semana de marzo (2º cocina y 2º servicios).
- Visita a Mercamálaga
- Visita a una quesería en Alhaurín
- Visita al estuario de Río Frío
- Participación en la feria de FP de Marbella.
- Visita a la localidad de Marbella: mercados, restaurantes, hoteles, empresas del sector y culturales
- Jornadas del Atún de almadraba en Barbate.

## 13. LA ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD: ALUMNADO CON NECESIDAD ESPECÍFICA DE APOYO EDUCATIVO.

Teniendo en cuenta los objetivos de esta etapa educativa las adaptaciones curriculares no pueden variar ni en contenidos ni en capacidades terminales.

Aquellos alumnos que por razones psicológicas o físicas presenten alguna discapacidad para el aprendizaje se realizarán cambios en la metodología, actividades, recursos materiales y didácticos, realizando pruebas para recuperar aquellos contenidos que no hubiesen sido asimilados.

En el caso que el alumno/a lo necesitara se le hará una adaptación curricular, según establece la ordenación de la atención educativa de los alumnos/as con necesidades educativas especiales.

Las medidas a la diversidad se dividen en:

- Medidas metodológicas.
- Medidas organizativas.
- Medidas extraordinarias de atención a la diversidad.
- Adaptaciones curriculares.

Se tratará de establecer orientaciones para desarrollar en el aula estrategias de atención a la diversidad. Este aspecto contemplará no sólo las pautas metodológicas para el refuerzo y la ampliación de los contenidos, sino que además en los casos que procedan, se abordará la adecuación de las enseñanzas del ciclo formativo a las necesidades educativas detectadas en alumnos/as con discapacidades físicas o sensoriales.

#### MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

En cuanto a **la atención a la diversidad**, es decir, aquellos casos en los que algún alumno/a no haya alcanzado las capacidades terminales objeto de evaluación debido a problemas en el proceso de enseñanza-aprendizaje, se podrán establecer adaptaciones curriculares de dos tipos:

a) **Adaptación no significativa:** cuando las dificultades no son muy importantes, y los ajustes en metodología, materiales y agrupamiento flexibles son suficientes para dar respuesta a las necesidades de los alumnos.

Los primeros cambios que se realizarían sobre:

- La organización o disposición física de la clase favoreciendo a ese alumnado con impedimentos.
- La temporalización (dedicar más tiempo a un contenido, facilitar tiempo extra en un examen...)
- La metodología didáctica (presentación de contenidos, exposición del profesor, trabajo de los alumnos...), así como la realización de actividades alternativas (con distinto nivel de profundidad) o complementarias (para afianzar contenidos no dominados, con especial interés en los mínimos exigibles).
- El uso de materiales distintos.
- Actividades específicas de recuperación a realizar a lo largo de las evaluaciones siguientes. Estas actividades pueden consistir, según la naturaleza de esa/s capacidad/es implicada/s, en: parciales de recuperación después de cada control, cuestionarios más específicos, análisis y solución de casos prácticos, trabajos, informes, realización de estudios y exposiciones, etc.

Si no hay un efecto sobre el proceso, se podría intentar redundar sobre:

- Los contenidos mínimos exigibles (priorización, supresión modificación o incorporación de otros nuevos).
- Los objetivos didácticos y las capacidades terminales (priorización, supresión, modificación o incorporación de otros nuevos).
- Los criterios de calificación (priorización, supresión, modificación o incorporación de otros nuevos).

b) **Las medidas extraordinarias de atención a la diversidad:** A veces hay ocasiones en que las vías y posibilidades ordinarias de atención a la diversidad no son suficientes para que determinados alumnos y alumnas puedan acceder al currículo establecido con carácter general. De hecho este tipo de atención a la diversidad es más propia de desarrollo y estudio en profundidad en el Proyecto Curricular del Ciclo.

Valga tan sólo mencionar que cuando esto sucede, es necesario adoptar otras medidas complementarias, de carácter extraordinario, más ajustadas a sus necesidades y que los sitúen en mejores condiciones para desarrollar las capacidades reflejadas en los objetivos generales de la Ciclo. Aquí además intervendrían el Departamento de Orientación y el resto del equipo educativo del curso. Nos referimos a medidas tales como:

- La permanencia de un año más en el mismo curso.
- Las adaptaciones curriculares con carácter especial.