
 <b>GOBIERNO DE ARAGON</b> Departamento de Educación, Cultura y Deporte	PLANIFICACIÓN	
	DOCUMENTO TUTOR	
	3º GMPRC	

Con la finalidad de continuar avanzando con la programación didáctica establecida para el curso 2019/2020 durante la situación extraordinaria de suspensión temporal de la actividad lectiva, se establece la siguiente planificación para impartir la correspondiente formación al alumnado del centro educativo.

<b>MÓDULO:</b> Productos de obrador	
<b>PERIODO PLANIFICADO:</b> del 16 al 27 de Marzo de 2020	
<b>HORAS LECTIVAS SEMANALES DEL MÓDULO:</b> 8 h	<b>TOTAL HORAS PLANIFICADAS:</b> 16 h
<b>PROFESOR/A:</b> Ana Aula	



A fecha de comienzo del periodo de suspensión temporal de las clases presenciales, el módulo correspondiente a Productos de obrador ya había finalizado su actividad lectiva, a falta de la realización del examen final por parte de 2 alumnas del grupo (que estaba planificado con fecha 16/03/2020).

En estos momentos, a dichas alumnas ya se les ha hecho entrega y disponen de todo el material necesario para el estudio de la materia, por lo que se establece un canal de contacto para realizar consultas y resolver dudas que puedan surgir durante el periodo de estudio. Estas vías de comunicación son el correo electrónico y el teléfono móvil, de las cuales ambas partes poseen ya todos los datos necesarios.

El horario de atención telefónico establecido es el correspondiente al horario habitual de clases de módulo, con la posibilidad de comunicar a cualquier hora del día a través del correo electrónico.

Evaluación:

Las actividades serán evaluables y se tendrán en cuenta dentro del porcentaje correspondiente a trabajo en el aula de la 2ª evaluación. La puntuación de las mismas será de hasta el 50% del total.

 <b>GOBIERNO DE ARAGON</b> Departamento de Educación, Cultura y Deporte	PLANIFICACIÓN	
	DOCUMENTO TUTOR	
	3º GMPRC	

Entrega:

El plazo de entrega de las actividades correspondientes a cada sesión, queda indicado al final de las mismas.

Seguimiento:

Una vez corregidas las actividades, se devolverá el documento al alumnado por la misma vía de entrega, con la correspondiente puntuación y comentarios.

La profesora contactará con las alumnas semanalmente para realizar seguimiento.

Fechas planificadas de seguimiento:



- Jueves 19 de Marzo de 2020
- Jueves 26 de Marzo de 2020

La temporalización del módulo para el periodo establecido queda reflejada en el **anexo I.**

<b>MÓDULO:</b> Elaboraciones de confitería y otras especialidades			
<b>PERIODO PLANIFICADO:</b> del 16 al 27 de Marzo de 2020			
<b>HORAS LECTIVAS SEMANALES DEL</b>	<b>MÓDULO:</b> 9 h	<b>TOTAL HORAS PLANIFICADAS:</b> 18 h	
<b>PROFESOR/A:</b> Enriqueta Pac			

Tras la realización del examen final del módulo, se proponen actividades a realizar durante este periodo excepcional, para el alumnado que no haya superado dicho examen.

La temporalización del módulo para el periodo establecido queda reflejada en el **anexo II.**

 <b>GOBIERNO DE ARAGON</b> Departamento de Educación, Cultura y Deporte	PLANIFICACIÓN	
	DOCUMENTO TUTOR	
	3º GMPRC	

## ANEXO I

**TEMPORALIZACIÓN:** del 17 a 26 de Marzo a de 2020

Horas lectivas: **16h**

### ACTIVIDADES:

1.- Lecturas complementarias entregadas.



2.- Calcular la cantidad de cada ingrediente que necesitamos, si queremos elaborar un pan de 1 kg de masa total utilizando un 25% de masa madre (100% hidratación) y cuya fórmula es la siguiente: 100% Harina, 60% Agua, 2% Sal.

3.- Representa gráficamente el diagrama de flujo de una empresa que se dedica a la elaboración de pan precocido envasado en atmósfera modificada, de la que conocemos los siguientes datos del proceso:

Su materia prima es el pan formado y fermentado, que compra en ese punto de elaboración y recibe refrigerado. El proceso de elaboración que se realiza tras la recepción es el horneado de piezas. A continuación, el producto es envasado en paquetes de 500g y embalado en cajas de 10 envases que vende a grandes superficies (NOTA: incluir en el diagrama también los residuos que se generan).

4.- Crea un producto de pastelería (tarta, petit four, pastelería buffet), en la que al menos, la mitad de las elaboraciones que la componen, se correspondan con los tipos estudiados en las distintas unidades didácticas. Las pautas de este ejercicio ya han sido entregadas (Las alumnas que ya tengan el producto creado deberán realizar la actividad incluyendo las correcciones que fueron comentadas en clase).

**Fecha límite de entrega: 26 de Marzo de 2020 a las 23:59h.**

 <b>GOBIERNO DE ARAGON</b> Departamento de Educación, Cultura y Deporte	PLANIFICACIÓN	
	DOCUMENTO TUTOR	
	3º GMRPC	

## ANEXO II

### PLANIFICACIÓN CLASES

**PROFESORA: ENRIQUETA PAC**

**FECHA: 16 DE MARZO A 26 DE MARZO**

**CURSO: 3ºGMRPC**

**MÓDULO: ELABORACIONES DE CONFITERÍA Y OTRAS ESPECIALIDADES**



Se proponen las actividades a realizar en este periodo excepcional.

El contacto con las alumnas será utilizando herramientas multimedia, la página web de la escuela [esuhosteruel@educa.aragon.es](mailto:esuhosteruel@educa.aragon.es), el correo electrónico, WhatsApp y la plataforma educativa classroom.

### PROGRAMACIÓN

Las actividades teóricas propuestas pertenecen a la **Unidad Didáctica 1 “ELABORAR PRODUCTOS DE GALLETERÍA”**

<b>U.D.1 Elaborar</b> Productos de galletería 25 horas
<b>Objetivo:</b> Elabora masas y productos de galletería, justificando su composición
<b>Competencia profesional:</b> <b>CompetUF</b> MF0307_2: Productos de confitería y otras especialidades
<b>CONTENIDOS</b>
<b>TEORIA CONTENIDOS:</b> Proceso general de elaboración de masas de galletería. Obtención y conservación de masas aglutinantes (laminadas-troqueladas) y de masas Características físicas y organolépticas de los productos. Posibles anomalías. Causas y correcciones. Maquinaria y equipos. Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria
<b>PRÁCTICAS</b> Elaborar un surtido lo más variado de galletería, de masas de hojaldre y azucaradas: Pastas de manga y pastas secas. Proceso de elaboración de las pastas de manga y pastas secas. Formulaciones. Puntos clave en la elaboración. Principales anomalías, causas y posibles

 <b>GOBIERNO DE ARAGON</b> Departamento de Educación, Cultura y Deporte	PLANIFICACIÓN	
	DOCUMENTO TUTOR	
	3º GMPRC	

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

—Refrigeración y/o congelación de productos de pastelería y repostería

## SECUENCIACIÓN

16 DE MARZO A 26 DE MARZO

Horas	Semana 1	Semana 2
18	9 horas	9 horas

## EVALUACIÓN

Se considera este periodo hasta junio un repaso por no promocionar a FCT.

Las actividades teóricas serán puntuadas de forma positiva dentro de los contenidos conceptuales.

La entrega del trabajo “Proceso creativo” rectificado y su exposición supondrá un 10% de la nota de contenidos conceptuales (40%)

## ACTIVIDADES

### Actividades teóricas

- Actividades del tema 1 y 2 del libro “Elaboraciones de confitería y otras especialidades” de Editorial Síntesis.

**Fecha de entrega y corrección: lunes 30 de marzo.**

- Visualiza los vídeos de elaboración de galletas de forma industrial y saca tus propias conclusiones respecto a la elaboración de galletas de forma artesanal. Diferencias organolépticas y comerciales.

<https://www.youtube.com/watch?v=HVG4M4n6AtY>

<https://www.youtube.com/watch?v=CkE9pXyVS4w>

- Rectifica y mejora el trabajo “Proceso creativo”. Prepara la exposición.