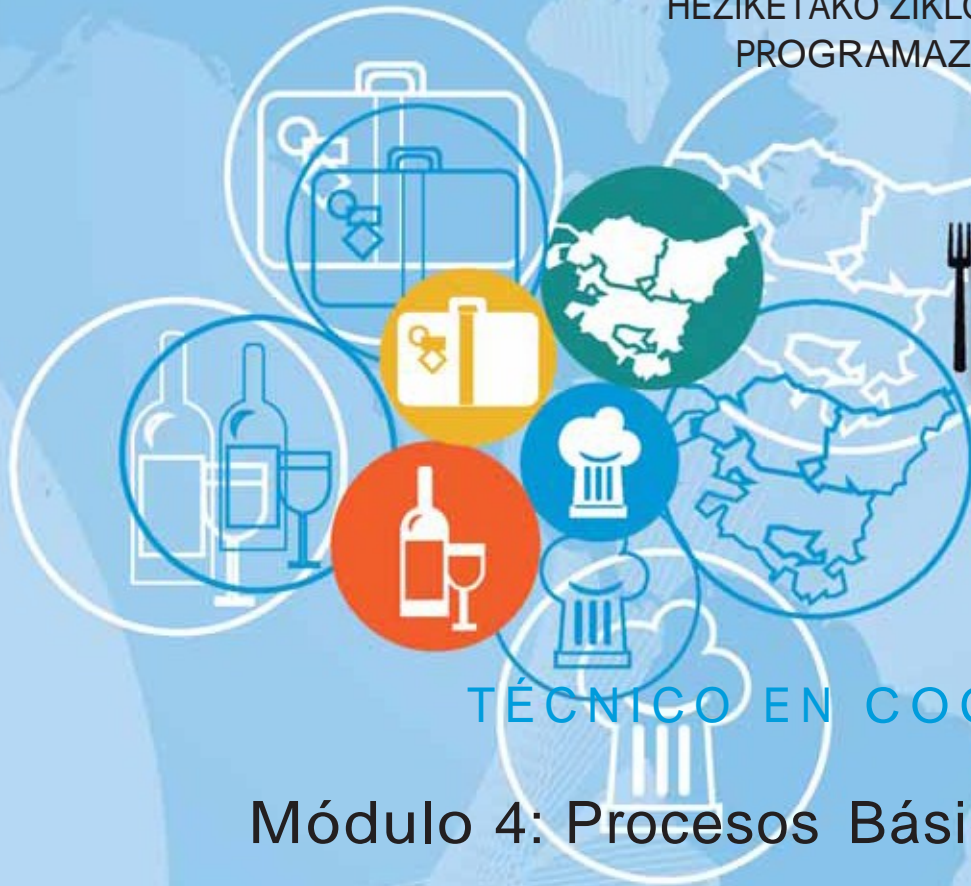


LANBIDE PROGRAMACIÓN
HEZIKETAKO ZIKLOEN DE LOS CICLOS FORMATIVOS
PROGRAMAZIOA DE FORMACIÓN PROFESIONAL



HOSTELERÍA
Y TURISMO

TÉCNICO EN COCINA Y GASTRONOMÍA

Módulo 4: Procesos Básicos de Pastelería y Repostería

EUSKO JAURLARITZA



GOBIERNO VASCO

HEZKUNTZA, UNIBERTSITATE
ETA IKERKETA SAILA

DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN,
UNIVERSIDADES E INVESTIGACIÓN

LANBIDE HEZIKETAKO ZIKLOEN PROGRAMAZIOA PROGRAMACIÓN DE LOS CICLOS FORMATIVOS DE FORMACIÓN PROFESIONAL



HOSTELERÍA
Y TURISMO

TÉCNICO EN PROCESOS BÁSICOS DE
PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

Módulo 4: Procesos Básicos de Pastelería y Repostería

EUSKO JAURLARITZA



GOBIERNO VASCO

HEZKUNTZA, UNIBERTSITATE
ETA IKERKETA SAILA
Lanbide Heziketako eta Etengabeko
Ikaskuntzako Sailburuordetza

DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN,
UNIVERSIDADES E INVESTIGACIÓN
Viceconsejería de Formación Profesional
y Aprendizaje Permanente

Eusko Jaurlaritzaren Argitalpen Zerbitzu Nagusia
Servicio Central de Publicaciones del Gobierno Vasco

Vitoria-Gasteiz, 2009

Edición: 1.^a, junio 2009

Autor: Xabier Aretxederreta Solchaga

Edición y coordinación: Víctor Marijuán Marijuán
KOALIFIKAZIOEN ETA LANBIDE HEZIKETAREN EUSKAL INSTITUTUA
INSTITUTO VASCO DE CUALIFICACIONES Y FORMACIÓN PROFESIONAL
www.kei-ivac.com



Diseño y maquetación: TRESEDTRES

D.L.: BI – 1777 - 09



Horas: 165
Nº. de unidades: 8

Esta publicación que tienes entre tus manos ha sido elaborada por compañeros y compañeras en activo.

La programación de cualquier materia es un trabajo muy personal, amparado en la experiencia de cada profesor o de cada profesora y sujeto, por lo tanto, a subjetividad. Teniendo en cuenta esta premisa, te invitamos a que lo analices y si lo consideras oportuno lo utilices como material de consulta y si llega el caso, como guía que puede orientar tu intervención docente.

Aún considerando sus posibles limitaciones, está concebido y diseñado a partir del DCB de los nuevos ciclos formativos y tiene en cuenta la normativa vigente en la CAPV relativa al desarrollo curricular así como lo concerniente a la programación docente (Decreto 32/2008 de 26 de febrero).

Esperamos que te sea de utilidad, a la vez que agradecemos a sus autores el esfuerzo realizado para que este trabajo haya sido posible.

ÍNDICE

SECUENCIACIÓN DE UD_s Y TEMPORALIZACIÓN

0.	Unidad didáctica nº 0: Presentación del módulo	Pág. 03
1.	Unidad didáctica nº. 1: Evaluación de la empresa de pastelería: Maquinaria y utensilios	Pág. 05
2.	Unidad didáctica nº. 2: Desarrollo y elaboración de masas de pastelería esponjadas	Pág. 08
3.	Unidad didáctica nº. 3: Desarrollo y elaboración del hojaldre	Pág. 11
4.	Unidad didáctica nº. 4: Desarrollo y elaboración de masas fermentadas	Pág. 16
5.	Unidad didáctica nº. 5: Desarrollo y elaboración de pastas escaldadas	Pág. 21
6.	Unidad didáctica nº. 6: Desarrollo y elaboración de pastas brisa y sablée	Pág. 27
7.	Unidad didáctica nº. 7: Desarrollo y elaboración de cremas, rellenos y semifríos (mouses y babaresas)	Pág. 32
8.	Unidad didáctica nº. 8: Desarrollo y elaboración de cremas y postres helados	Pág. 37
		Pág. 43



Secuenciación y Temporalización de Unidades Didácticas

BLOQUES DE CONTENIDOS				UNIDADES DIDÁCTICAS SECUENCIADAS	DURACIÓN
B 1	B 2	B 3	B 4		
				UD0: Presentación de la programación del módulo.	1 h.
X				UD1: Evaluación de la empresa de pastelería: Maquinaria y utensilios.	3 h.
	X		X	UD2: Desarrollo y elaboración de masas esponjadas de pastelería.	25 h.
	X		X	UD3: Desarrollo y elaboración del hojaldre.	25 h.
	X		X	UD4: Desarrollo y elaboración de masas fermentadas.	25 h.
	X		X	UD5: Desarrollo y elaboración de pastas escaldadas.	25 h.
	X		X	UD6: Desarrollo y elaboración de pastas brisa y sablée.	23 h.
		X	X	UD7: Desarrollo y elaboración de cremas, rellenos y semifríos (mouses y babaresas).	23 h.
		X	X	UD8: Desarrollo y elaboración de cremas y postres helados.	15 h.
TOTAL					165 h

Bloque 1: Organización de las empresas de restauración.

Bloque 2: Interpretación de las propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos.

Bloque 3: Determinación de ofertas gastronómicas básicas de los alimentos.

Bloque 4: Cálculo de los costes globales de la oferta.

Unidad didáctica nº. 0: PRESENTACIÓN DEL MÓDULO

Duración: 1 hora

Objetivos de aprendizaje:

1. Conocer la planificación global de desarrollo del módulo, así como a los miembros del grupo.
2. Comprender los criterios que serán considerados y aplicados por el profesor o profesora en la gestión del proceso formativo.
3. Identificar los derechos y obligaciones como estudiante, en relación con el módulo.
4. Comprender las principales interrelaciones que se dan entre las unidades didácticas del módulo y entre este y los demás que lo constituyen.
5. Identificar los propios conocimientos en relación con los que se deben alcanzar en el módulo.

CONTENIDOS		Bloques			
		1	2	3	4
PROCEDIMENTALES	<ul style="list-style-type: none"> • Análisis de las relaciones existentes entre los módulos del ciclo y las de éste con las cualificaciones que le sirven de referente. • Identificación y registro en el soporte adecuado de los aspectos, normas y elementos que se planteen en torno a cuestiones disciplinares, metodológicos, relacionales, etc. 				
CONCEPTUALES	<ul style="list-style-type: none"> • Cualificaciones que constituyen el ciclo y relación con el módulo. • Contribución del módulo al logro de los objetivos del ciclo. • Objetivos del módulo. • Criterios de evaluación del módulo y de las unidades didácticas. 				
ACTITUDINALES	<ul style="list-style-type: none"> • Valorar la importancia de lograr un consenso en relación con los comportamientos deseados por parte de todos los componentes del grupo, incluido el profesor o la profesora. • Normas y criterios a seguir en el desarrollo del módulo. 				



ACTIVIDAD		METODOLOGÍA				RECURSOS	
QUÉ voy o van a hacer Tipo de actividad	Objetiv. Implicad.	T	QUIÉN		CÓMO se va a hacer	PARA QUÉ se va a hacer	CON QUÉ se va a hacer
			Pr	Al			
A1 Presentación de alumnos y alumnas y profesor o profesora.	1	10 min.	X	X	El profesor o la profesora así como los alumnos y las alumnas se presentarán personalmente. El profesor o profesora sugerirá los aspectos que puedan resultar de interés en la presentación, siendo opcional el ofrecer una información u otra.	La finalidad es permitir un conocimiento inicial y romper barreras sociales a efectos de favorecer la comunicación entre los componentes del grupo. Cuando el grupo sea de continuidad, no será necesaria esta actividad.	No se requieren medios especiales para llevarla a cabo.
A2 Presentación de los elementos que componen la programación.	2, 4	10 min.	X	X	El profesor o la profesora valiéndose de un esquema o de una presentación utilizando recursos informáticos, si la infraestructura del aula lo permite, realizará una exposición de los elementos que constituyen la programación, horarios, etc.	Que los alumnos y las alumnas adquieran una visión global de la programación de la materia del módulo, de su estructura, relaciones, tiempos y duraciones, etc.	<ul style="list-style-type: none"> • Pizarra. • Presentación en Power o similar. • Cronogramas. • Fotocopias con la información.
A3 Presentación de los criterios y normas que guiarán la gestión del proceso formativo.	2, 3	10 min.	X	X	Mediante una exposición verbal apoyada por transparencias u otros elementos el profesor o la profesora dará a conocer los criterios de diferente índole que serán utilizados en la gestión del proceso de enseñanza y aprendizaje que se produzcan en el aula. Exámenes, criterios de corrección y evaluación, reglamento de régimen interno, responsabilidades disciplinarias, etc. Se abrirá un tiempo para que todas las dudas puedan ser aclaradas.	El alumnado conocerá, así, y comprenderá el marco académico, social e interrelacional, de modo que pueda ajustar sus intervenciones a dicho marco normativo.	Esta actividad puede hacerse en el aula polivalente o en aula taller y no requiere de recursos especiales.



A4-E1 Identificación de los conocimientos previos de los alumnos y de las alumnas en relación con el módulo profesional a cursar.	5	30 min.	X	X	Esta actividad se puede desarrollar a través de un diálogo, mediante preguntas del profesor o profesora respondidas por los alumnos y por las alumnas o mediante un cuestionario preparado al efecto en formato de preguntas abiertas o de respuesta múltiple.	Se trata de conocer el punto de partida del conocimiento del alumnado referido a los contenidos que serán desarrollados en el módulo. Este conocimiento permitirá al profesor o profesora reestructurar la programación, adecuándose a la realidad del grupo y de las individualidades.	Cuestionarios.
---	---	---------	---	---	--	---	----------------

OBSERVACIONES

- La actividad A1 será suficiente con que se realice en uno de los módulos. El equipo del ciclo se pondrá de acuerdo en determinar en cuál se hará.
- La actividad A4 puede mantenerse aunque en cada una de las unidades didácticas se realiza una actividad que incluya una evaluación inicial. En todo caso, ambas actividades son compatibles y complementarias. Puede ser un primer momento para tomar contacto con los conocimientos previos, de modo general, aunque sea en cada unidad donde se haga una incidencia mayor.
- En las unidades didácticas de este módulo, las actividades pueden ser de enseñanza y aprendizaje (A) o de evaluación (E). En ocasiones, una misma actividad además de ser de enseñanza y aprendizaje, puede serlo, también, de evaluación. En estos casos se expresará como (An-Em) y serán actividades que participan de la triple naturaleza. La numeración de las A, la (n) y de las E, la (m) es independiente entre sí.

Unidad didáctica nº. 1: EVALUACIÓN DE LA EMPRESA DE PASTELERÍA: MAQUINARIA Y UTENSILIOS

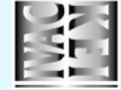
Duración: 3 h.

RA 1: Pone a punto los equipos de elaboración de pastelería y repostería.

Objetivos de aprendizaje:

1. Interpretar la información contenida en los documentos asociados a la producción.
2. Identificar útiles, herramientas y equipos necesarios en función del tipo de elaboración que hay que realizar.
3. Realizar las operaciones de puesta en marcha de maquinaria siguiendo los procedimientos establecidos.
4. Reconocer las materias primas específicas para uso en pastelería y repostería, sus características y sus aplicaciones más habituales.
5. Realizar la solicitud y traslado de las materias primas al lugar de trabajo y preparado el mismo, siguiendo los procedimientos establecidos.
6. Verificar la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de las tareas.
7. Detectar las necesidades de regeneración de las materias primas que lo precisen.
8. Realizar todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

CONTENIDOS		Bloques			
		1	2	3	4
PROCEDIMENTALES	<ul style="list-style-type: none"> • Realización de las operaciones de puesta en marcha de maquinaria siguiendo los procedimientos establecidos. • Realización de la solicitud y traslado de las materias primas al lugar de trabajo y preparación del mismo. • Verificación de la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de las tareas. • Reconocimiento de las diferentes materias primas específicas. 	X			
CONCEPTUALES	<ul style="list-style-type: none"> • Procesos de aprovisionamiento y distribución de materias primas. • Útiles, herramientas y equipos necesarios en función del tipo de elaboración que hay que realizar. • Materias primas específicas para uso en pastelería y repostería; sus características y sus aplicaciones más habituales. 	X			



ACTIVIDAD		METODOLOGÍA			RECURSOS					
QUÉ voy o van a hacer Tipo de actividad	Objetiv. Implicad.	T	QUIÉN Pr Al	CÓMO se va a hacer	PARA QUÉ se va a hacer	CON QUÉ se va a hacer				
<ul style="list-style-type: none"> • Interés por la observación de tendencias en el sector así como por la recogida de información. • Participación activa en la resolución de problemas de organización. • Iniciativa y carácter crítico en la aportación de variaciones. 						X				
A0 Presentación de la U.D.	1, 2, 3	0,5 h.	X	El profesor o la profesora presenta los objetivos de aprendizaje, sitúa la unidad en el módulo y la relaciona con el resto de las unidades que componen módulo. Como organizador previo lanzaremos las siguientes preguntas: ¿Qué entiendes por un obrador de pastelería? ¿Qué útiles o herramientas conoces que se emplean en los mismos? Las preguntas son una invitación a reflexión y a la participación de los alumnos y de las alumnas con la finalidad de activar los conocimientos previos, establecer conexiones con los objetivos de aprendizaje y, simultáneamente, servir de introducción sobre las diferencias básicas entre una pastelería industrial y otra que no lo es, así como qué tipo de maquinaria y útiles se pueden encontrar en la misma.	Aflorar los conocimientos previos y establezcan relaciones de éstos con los conocimientos objeto de aprendizaje. Conocer la relación de transversalidad del módulo con respecto de los módulos que componen el ciclo.	Esquema gráfico de presentación de la unidad.				
A1 Exposición inicial, relativa a la distribución y equipamiento de un obrador de pastelería.	1, 2, 3	0,5 h.	X	Exposición de la diferente maquinaria, de su distribución, así como de las características técnicas que debe reunir un obrador de pastelería. Utilización correcta y adecuada en cada caso concreto.	Tener un primer contacto con el lugar físico, maquinaria y conceptos básicos relacionados con ella.	Maquinaria localizada en el taller y batería. Distribución de espacios y reglamentación higiénico sanitaria.				



A2 Exposición inicial sobre la utilización de batería, útiles, herramientas y maquinaria pequeña en un obrador.	1, 2, 3, 4	0,3 h.	X		Exposición de los diferentes útiles y herramientas a utilizar. Utilización correcta y adecuada en cada caso concreto aplicando de la normativa de seguridad y sanitaria.	Desarrollar una correcta identificación de cada elemento que permita relacionarlo con el empleo del mismo. Aplicar la normativa de seguridad y sanitaria.	Batería utillaje y Maquinaria localizada en el taller.
A3 Exposición inicial, relativa a la utilización de la materia prima específica.	4, 5, 6, 7, 8	0,3 h.	X		Exposición de las principales materias primas empleadas en un obrador de pastelería. Exposición de las características generales. Observación de las diferenciaciones más significativas en diferentes tipos de materias primas similares; como por ejemplo observación de las diferencias a través de los sentidos de la harina floja y fuerte, diferentes tipos de azúcares, levaduras etc.	Conocer la materia prima más común y/o específica empleada en una obrador Conocer las características principales de la misma en cada caso.	Listado de materia prima específica.
A4 Demostración del proceso a seguir para la puesta en marcha, funcionamiento y mantenimiento de maquinaria, útiles y herramientas.	1, 2, 3, 4, 8	0,3 h.	X		El profesor o la profesora realizará una demostración en la que pondrá en marcha y explicará cómo debe utilizarse cada maquina y cada herramienta de trabajo, así como cuál será el correcto mantenimiento de las mismas.	Conocer y comprender el proceso a seguir y los procedimientos a utilizar.	Batería utillaje y Maquinaria localizada en el taller.
A5-E1 Práctica autónoma y evaluativa sobre utilización de maquinaria y utillaje.	1, 2, 3, 4, 8	1 h.	X	X	El alumno o la alumna utilizará cada maquina y herramienta siguiendo las indicaciones recibidas.	Comprobar si la aplicación de los conocimientos es la adecuada y rectificar en caso necesario.	Batería utillaje y Maquinaria localizada en el taller.

OBSERVACIONES

Unidad didáctica nº. 2: DESARROLLO Y ELABORACIÓN DE MASAS ESPONJADAS DE PASTELERÍA

Duración: 25 h.

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

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

Objetivos de aprendizaje:

1. Clasificar y caracterizar los diferentes tipos de masas esponjadas en función de sus especificidades y aplicaciones.
2. Caracterizar los diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de masas esponjadas.
3. Distinguir y realizar las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases del proceso para elaborar masas esponjadas, respetando la formulación.
4. Verificar la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.
5. Realizar los procesos de elaboración de distintos tipos de masas esponjadas siguiendo los procedimientos establecidos.
6. Identificar la masa susceptible de conservación por tratamiento de frío hasta el momento de su utilización o regeneración.
7. Valorar las características físicas y organolépticas de las masas esponjadas obtenidas e identificado las posibles medidas de corrección.
8. Escudillar la masa sobre el molde con la forma y tamaño requeridos en función del producto a obtener.
9. Describir los principales elementos de decoración en pastelería y repostería y sus alternativas de uso.
10. Realizar las diversas técnicas de terminación o acabado en función de las características del producto final, siguiendo los procedimientos establecidos.
11. Emplear los diferentes elementos de la decoración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos.
12. Realizar todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

	CONTENIDOS	Bloques			
		1	2	3	4
PROCEDIMENTALES	<ul style="list-style-type: none"> • Organización y secuenciación de las diversas fases del proceso para elaborar masas esponjadas, respetando la formulación. • Verificación de la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos y para la terminación del producto. • Elaboración de distintos tipos de masas esponjadas siguiendo los procedimientos establecidos. • Dedución de las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. • Realización de las diversas técnicas de terminación o acabado en masas esponjadas. • Disposición de los diferentes elementos de la decoración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos. • Valoración de los resultados finales e identificación de las posibles medidas correctivas. 		X		
			X		
			X		
			X		
					X
					X
					X



CONCEPTUALES	<ul style="list-style-type: none"> Tipos de masas esponjadas en función de sus especificidades y aplicaciones, como bizcochos cocidos al vapor, genovés, magdalenas, melindres. Diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de masas esponjadas. Principales elementos de decoración en pastelería y repostería y sus alternativas de uso: virutas, frutos secos, frutas, complementos. Procesos de utilización o regeneración de productos que lo precisen, descongelación de masas. Necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. 				X			
	<ul style="list-style-type: none"> Rigor y actitud responsable a la hora de ejecutar diferentes técnicas reposteras. Rigor en el cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental. Interés por conocer nuevas tendencias, modos de producción, etc. 				X			X
ACTIVIDAD			METODOLOGÍA			RECURSOS		
QUÉ voy o van a hacer Tipo de actividad	Objetiv. Implicad.	T	QUIÉN Pr Al		CÓMO se va a hacer	PARA QUÉ se va a hacer	CON QUÉ se va a hacer	
A0 Presentación de la U.D.	1, 2, 3, 4	0.5 h.	X		El profesor o la profesora presenta los objetivos de aprendizaje, sitúa la unidad en el módulo y la relaciona con el resto de las unidades que componen módulo. Como organizador previo lanzaremos las siguientes preguntas: ¿Qué entiendes por una masa esponjada? ¿Qué tipos de bizcochos conoces y qué útiles o herramientas conoces para la elaboración de los mismos? Las preguntas son una invitación a reflexión y a la participación de los alumnos y de las alumnas con la finalidad de activar los conocimientos previos, establecer conexiones con los objetivos de aprendizaje y simultáneamente servir de introducción sobre las masas esponjadas, su elaboración y diferentes tipos de las mismas.	Para observar la relación de transversalidad de la UD con respecto a las otras UD que componen el módulo.	Esquema gráfico de presentación de la unidad.	



A1 Exposición inicial por parte del profesor o de la profesora de qué es una masa esponjada, así como la exposición de los diferentes métodos y procesos de realización (escudillado, horneado) y de los elementos necesarios para su realización.	1, 2, 3, 4	2,5 h.	X		El profesor o la profesora expone cómo el batido de una masa formada por huevos, harina y azúcar hace que aumente su volumen y cómo este volumen aumentará si se cuece en un horno. Exposición y razonamiento de la técnica de escudillado. Identificación de los elementos materiales y tecnológicos que se emplean para la elaboración de masas esponjadas básicas.	Para que el alumno o la alumna observe el fundamento teórico del proceso de una masa esponjada. Para que el alumnado observe el porqué de la técnica de escudillado. Para identificarlos materiales o elementos que se emplean en la elaboración de una masa esponjada.	Diversas materias primas como huevo, harina, azúcar. Maquinaria localizada en el taller y batería. Libros de texto especializados.
A2 Exposición y realización de la ficha de producción de un bizcocho sencillo.	3, 4, 5, 6, 8	1 h.	X		El profesor o la profesora expone y elabora la ficha de producción de un bizcocho sencillo: Ingredientes, maquinaria, útiles, proceso.	El alumno o la alumna observe la realización práctica de un bizcocho sencillo: el modo de batir la masa, preparación de atemperamiento del horno, placa o molde, realización del escudillado y horneado final.	Fichas de producción. Diversas materias primas como huevo, harina, azúcar. Maquinaria localizada en el taller y batería. Libros de texto especializados.
A3-E1 Práctica guiada consistente en la realización de un bizcocho sencillo escudillado en placa y molde redondo.	3, 4, 5, 6, 8	2 h.	X	X	El alumno o la alumna, bajo la guía del profesor o la profesora, elabora un bizcocho sencillo, empleando la técnica de escudillaje. el profesor o la profesora corrige los posibles errores que puedan surgir.	Empezar a adquirir la destreza del escudillaje. Observar la importancia de los factores que influyen en el esponjamiento de una masa para la obtención de un bizcocho: el batido, escudillado, tiempo y temperatura del horno.	Fichas de producción. Diversas materias primas como huevo, harina, azúcar. Maquinaria localizada en el taller y batería. Libros de texto especializados.
A4 Exposición relativa a las diferentes variantes y aplicaciones de un bizcocho sencillo: al cacao, a las almendras, al coco, brazos gitanos o troncos, Massini, Sacher, Selva negra.	1, 2, 3, 4, 7, 9, 10, 11, 12	2 h.	X		El profesor o profesora expone las diferentes variantes y aplicaciones de un bizcocho sencillo en modo de fichas de producción. Así mismo, expone y realiza los posibles acabados o técnicas de decoración que se aplican para este tipo de productos.	Observar y conocer las posibles variaciones en la ejecución de un bizcocho sencillo y sus aplicaciones más comunes o básicas.	Fichas de producción y diferentes libros de texto especializados.



<p>A5-E2 Prácticas guiadas de diferentes variantes y aplicaciones de un bizcocho sencillo: al cacao, a las almendras, al coco, brazos gitanos o troncos, Massini, Sacher, Selva negra.</p>	<p>1, 2, 3, 4, 7, 8, 9, 10, 11, 12</p>	<p>5 h.</p>	<p>X</p>	<p>X</p>	<p>El alumno o la alumna, guiado por el profesor o profesora, elabora un bizcocho sencillo, empleando la técnica de escudillaje. El alumno o alumna realiza los posibles acabados o técnicas de decoración que se aplican para este tipo de productos. El profesor o profesora corrige los posibles errores que puedan surgir.</p>	<p>Empezar a adquirir la destreza del escudillaje Observar la importancia de los factores que influyen en el esponjamiento de una masa para la obtención de un bizcocho: el batido, escudillado, tiempo y temperatura del horno.</p>	<p>Fichas de producción. Diversas materias primas como huevo, harina, azúcar., almendras, cacao, virutas de coco y almendras, diversas cremas. Maquinaria localizada en el taller y batería. Libros de texto especializados.</p>
<p>A6 Exposición y realización de la ficha de producción de bizcocho genovés, apelmazado, pesado y seco.</p>	<p>1,2,3,4,7, 9, 10, 11, 12</p>	<p>1 h.</p>	<p>X</p>		<p>El profesor o la profesora expone y elabora la ficha de producción de un bizcocho genovés, apelmazado, pesado y seco. El profesor o la profesora expone y realiza los posibles acabados o técnicas de decoración que se aplican para este tipo de productos.</p>	<p>Observar la realización práctica de diferentes variantes de un bizcocho sencillo: la variación de los principales ingredientes, harina, grasas, el modo de batir la masa, preparación de atemperamiento del horno, placa o molde, realización del escudillado y horneado final.</p>	<p>Fichas de producción. Diversas materias primas como huevo, harina, azúcar. Maquinaria localizada en el taller y batería. Libros de texto especializados.</p>
<p>A7-E3 Prácticas guiadas de la realización de bizcocho genovés, apelmazado, pesado y seco.</p>	<p>1, 2, 3, 4, 7, 8, 9, 10, 11, 12</p>	<p>4 h.</p>	<p>X</p>	<p>X</p>	<p>El alumno o la alumna, bajo la guía del profesor o la profesora, elabora un bizcocho genovés, apelmazado, pesado y seco. El alumno o la alumna realiza los posibles acabados o técnicas de decoración que se aplican para este tipo de productos. El profesor o profesora corrige los posibles errores que puedan surgir.</p>	<p>Comenzar a adquirir conocimiento de las destrezas técnicas necesarias para obtener variantes más significativas de un bizcocho simple. Observar las variantes de un bizcocho: gramajes de diferentes ingredientes, temperaturas y tiempo de horneado diferentes.</p>	<p>Fichas de producción. Diversas materias primas como huevo, harina, azúcar. Maquinaria localizada en el taller y batería. Libros de texto especializados.</p>
<p>A8 Exposición y realización de la ficha de producción de bizcochos plum-cake, magdalenas, melindres rusos y capuchinas.</p>	<p>1, 2, 3, 4, 7, 9, 10, 11, 12</p>	<p>1 h.</p>	<p>X</p>		<p>El profesor o profesora expone y elabora la ficha de producción de un bizcocho tipo plum-cake, magdalenas, melindres, rusos, y capuchinas. De igual manera, expone y realiza los posibles acabados o técnicas de decoración que se aplican para este tipo de productos.</p>	<p>Observar la realización práctica de otras variantes de un bizcocho sencillo: la variación de los principales ingredientes, harina, grasas, el modo de batir la masa, preparación de atemperamiento del horno, placa o molde, realización del escudillado y horneado final.</p>	<p>Fichas de producción. Diversas materias primas como huevo, harina, azúcar. Maquinaria localizada en el taller y batería. Libros de texto especializados.</p>



<p>A9-E4 Prácticas guiadas de la realización de bizcochos plum-cake, magdalenas, melindres rusos y capuchinas.</p>	<p>1, 2, 3, 4, 7, 8, 9, 10, 11, 12</p>	<p>4 h.</p>	<p>X</p>	<p>X</p>	<p>El alumno o la alumna, guiado por el profesor o la profesora, elabora un bizcocho tipo plum-cake, magdalenas, melindres, rusos y capuchinas. El alumno o la alumna realiza los posibles acabados o técnicas de decoración que se aplican para este tipo de productos. El profesor o profesora corrige los posibles errores que puedan surgir.</p>	<p>Consolidar las destrezas técnicas para obtener otras variantes de un bizcocho simple. Observar otras variantes de un bizcocho: gramajes de diferentes ingredientes, temperaturas y tiempo de horneado diferentes.</p>	<p>Fichas de producción. Diversas materias primas como huevo, harina, azúcar. Maquinaria localizada en el taller y batería. Libros de texto especializados.</p>
<p>E5 Práctica autónoma de diferentes bizcochos de masas esponjadas a partir de una ficha de producción.</p>	<p>3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12</p>	<p>2 h.</p>	<p></p>	<p>X</p>	<p>El alumno o la alumna elabora diferentes tipos de bizcochos a partir de una ficha de producción facilitado por el profesor o la profesora. El alumno o la alumna realiza los posibles acabados o técnicas de decoración que se aplican para este tipo de productos.</p>	<p>Desarrollar y evaluar la habilidad de elaborar diferente tipos de bizcochos a partir de una masa esponjada, teniendo en cuenta las características de cada uno de ellos y los resultados que se quieran obtener.</p>	<p>Fichas de producción. Diversas materias primas como huevo, harina, azúcar. Maquinaria localizada en el taller y batería. Listas control.</p>
<p>OBSERVACIONES</p>							
Empty space for observations							

Unidad didáctica nº. 3: DESARROLLO Y ELABORACIÓN DEL HOJALDRE

Duración: 25 h.

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

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

Objetivos de aprendizaje:

1. Clasificar y caracterizar los diferentes tipos de hojaldres en función de sus especificidades y aplicaciones.
2. Caracterizar los diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de hojaldre.
3. Distinguir y realizar las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases del proceso para elaborar hojaldre, respetando la formulación.
4. Verificar la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.
5. Realizar los procesos de elaboración de distintos tipos de hojaldres siguiendo los procedimientos establecidos.
6. Valorar las características físicas y organolépticas de los hojaldres e identificar las posibles medidas de corrección.
7. Describir los principales elementos de decoración en pastelería y repostería y sus alternativas de uso.
8. Realizar las diversas técnicas de terminación o acabado en función de las características del producto final, siguiendo los procedimientos establecidos.
9. Emplear los diferentes elementos de la decoración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos.
10. Realizar todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

CONTENIDOS		Bloques			
		1	2	3	4
PROCEDIMENTALES	<ul style="list-style-type: none"> • Organización y secuenciación de las diversas fases del proceso para elaborar masas de hojaldre, respetando la formulación. • Verificación de la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos y para la terminación del producto. • Elaboración de distintos tipos de hojaldres siguiendo los procedimientos establecidos. • Deducción de las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. • Realización de las diversas técnicas de terminación o acabado en masas de hojaldre. • Disposición de los diferentes elementos de la decoración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos. • Valoración de los resultados finales e identificación de las posibles medidas correctivas. 		X		
		X			
		X			
		X			
					X
					X
					X



CONCEPTUALES	<ul style="list-style-type: none"> Tipos de hojaldres en función de sus especificidades y aplicaciones, como hojaldre invertido, rápido y medio hojaldre. Diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de hojaldres. Principales elementos de decoración en pastelería y repostería y sus alternativas de uso: virutas, frutos secos, frutas, complementos. Necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. 					X					
	<ul style="list-style-type: none"> Rigor y actitud responsable a la hora de ejecutar diferentes técnicas reposteras. Rigor en el cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental. Interés por conocer nuevas tendencias, modos de producción, etc. 					X				X	
ACTITUDINALES							X				
ACTIVIDAD			METODOLOGÍA				RECURSOS				
QUÉ voy o van a hacer Tipo de actividad	Objetiv. Implicad.	T	QUIÉN Pr Al		CÓMO se va a hacer	PARA QUÉ se va a hacer		CON QUÉ se va a hacer			
A0 Presentación de la U.D.	1, 2, 3, 4	0.5 h.	X		El profesor o la profesora presenta los objetivos de aprendizaje, sitúa la unidad en el módulo y la relaciona con el resto de las unidades que componen módulo. Como organizador previo lanzaremos las siguientes preguntas: ¿Qué entiendes por un hojaldre? ¿Qué tipos de hojaldres conoces y qué útiles o herramientas conoces para la elaboración de los mismos? Las preguntas son una invitación a reflexión y a la participación de los alumnos y de las alumnas con la finalidad de activar los conocimientos previos, establecer conexiones con los objetivos de aprendizaje y simultáneamente servir de introducción sobre las masas de hojaldres, su elaboración y diferentes tipos de las mismas.	Para observar la relación de transversalidad de la UD con respecto a las otras UD que componen el módulo.		Esquema gráfico de presentación de la unidad.			

A1 Exposición inicial por parte del profesor o de la profesora de qué es un hojaldre, así como la exposición de los diferentes métodos y procesos de realización (amasado, extensión) y de los elementos necesarios para su realización.	1, 2, 3, 4	1,5 h.	X		El profesor o la profesora expone cómo desarrollando un proceso de amasado y de extensión de una masa formada por mantequilla, harina, agua y sal hace que se produzca una masa la cual posteriormente cocida en un horno surge un producto laminado conocido por hojaldre. Exposición y razonamiento de las técnicas de amasado y estirado. Identificación de los elementos materiales y tecnológicos que se emplean para la elaboración de hojaldres.	Para que el alumno o la alumna observe el fundamento teórico del proceso de una masa de hojaldre. Para que el alumnado observe el porqué de las técnicas de amasado y estirado. Para identificarlos materiales o elementos que se emplean en la elaboración de una masa de hojaldre.	Diversas materias primas como huevo, harina, azúcar. Maquinaria localizada en el taller y batería. Libros de texto especializados.
A2 Exposición y realización de la ficha de producción de un hojaldre básico.	2, 3, 4, 5, 6	2 h.	X		El profesor o la profesora expone y elabora la ficha de producción de un hojaldre sencillo o básico: Ingredientes, maquinaria, útiles, proceso.	El alumno o la alumna observe la realización práctica de un hojaldre sencillo: el modo de amasar la masa, su estirado, pliegues, preparación de atemperamiento del horno, placa o molde y horneado final.	Fichas de producción. Diversas materias primas como mantequilla, harina, agua, sal. Maquinaria localizada en el taller y batería. Libros de texto especializados.
A3-E1 Práctica guiada consistente en la realización de un hojaldre sencillo o básico en placa y molde redondo.	2, 3, 4, 5, 6	2 h.	X	X	El alumno o la alumna, bajo la guía del profesor o la profesora, elabora un hojaldre básico. El profesor o la profesora corrige los posibles errores que puedan surgir.	Empezar a adquirir las destrezas de amasado y estirado de masas. Observar la importancia de los factores que influyen en el amasado y estirado de una masa para la obtención de un hojaldre: introducción de la grasa, elasticidad de la masa, tipos y números de pliegues.	Fichas de producción. Diversas materias primas como mantequilla, harina, agua, sal. Maquinaria localizada en el taller y batería. Libros de texto especializados.
A4 Exposición relativa a los diferentes productos básicos y aplicaciones de un hojaldre sencillo: croisanes, volovanes, bandas, cañas, bouches.	2, 3, 4, 7, 8, 9, 10	2 h.	X		El profesor o profesora expone las diferentes variantes y aplicaciones de un hojaldre básico en modo de fichas de producción. Así mismo, expone y realiza los posibles acabados o técnicas de decoración que se aplican para este tipo de productos.	Observar y conocer los productos más comunes que se pueden obtener a partir de una masa de hojaldre básico; es decir sus aplicaciones más comunes o básicas.	Fichas de producción y diferentes libros de texto especializados.

A5-E2 Prácticas guiadas de diferentes productos básicos y aplicaciones de un hojaldre sencillo: croisanes, volovanes, bandas, cañas, bouches.	2, 3, 4, 7, 8, 9, 10	6 h.	X	X	<p>El alumno o la alumna, guiado por el profesor o profesora, elabora diferentes variantes y aplicaciones de un hojaldre básico.</p> <p>El alumno o alumna realiza los posibles acabados o técnicas de decoración que se aplican para este tipo de productos.</p> <p>El profesor o profesora corrige los posibles errores que puedan surgir.</p>	Empezar a adquirir la destreza de diferentes cortes, estiramientos y acabados para la obtención de diversos productos.	<p>Fichas de producción.</p> <p>Diversas materias primas como mantequilla, harina, agua, sal, diversas cremas.</p> <p>Maquinaria localizada en el taller y batería.</p> <p>Libros de texto especializados.</p>
A6 Exposición y realización de la ficha de producción de hojaldre invertido, hojaldre rápido y medio hojaldre.	1, 2, 3, 4, 5, 6	2 h.	X		<p>El profesor o la profesora expone y elabora las fichas de producción de un hojaldre invertido, rápido y medio hojaldre</p>	<p>Observar la realización práctica de diferentes variantes de un hojaldre básico: la variación del proceso en cuanto a amasado, pliegues ,gramajes, tiempos de cocción.</p>	<p>Fichas de producción. Diversas materias primas. Maquinaria localizada en el taller y batería.</p> <p>Libros de texto especializados.</p>
A7-E3 Prácticas guiadas de diferentes masas de hojaldre: invertido, rápido, medio.	2, 3, 4, 5, 7, 8, 9, 10	6 h.	X	X	<p>El alumno o la alumna, guiado por el profesor o profesora, elabora diferentes masas de hojaldre.</p> <p>El alumno o alumna realiza los posibles acabados o técnicas de decoración que se aplican para este tipo de productos.</p> <p>El profesor o profesora corrige los posibles errores que puedan surgir.</p>	<p>Empezar a adquirir la destreza y conocimiento de diferentes cortes, estiramientos, pliegues, gramajes, tiempos de cocción. y acabados para la obtención de diversos tipos de hojaldre.</p>	<p>Fichas de producción. Diversas materias primas. Maquinaria localizada en el taller y batería.</p> <p>Libros de texto especializados.</p>
E4 Práctica autónoma de realización de diferentes productos a partir de masas de hojaldre.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	2 h.		X	<p>El alumno o la alumna elabora diferentes tipos de masas de hojaldre a partir de una ficha de producción facilitada por el profesor o la profesora.</p> <p>El alumno o la alumna realiza los posibles acabados o productos y aplica técnicas de decoración para cada uno de esos productos.</p>	<p>Desarrollar y evaluar la habilidad de elaborar diferente tipos de productos a partir de las diferentes masas de hojaldre, teniendo en cuenta las características de cada uno de ellos y los resultados que se quieran obtener.</p>	<p>Fichas de producción. Diversas materias primas. Maquinaria localizada en el taller y batería.</p> <p>Listas control</p>



OBSERVACIONES

Unidad didáctica nº. 4: DESARROLLO Y ELABORACIÓN DE MASAS FERMENTADAS

Duración: 25 h.

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

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

Objetivos de aprendizaje:

1. Clasificar y caracterizar los diferentes tipos de masas fermentadas en función de sus especificidades y aplicaciones.
2. Caracterizar los diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de masas fermentadas.
3. Distinguir y realizar las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases del proceso para elaborar masas fermentadas, respetando la formulación.
4. Verificar la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.
5. Realizar los procesos de elaboración de distintos tipos de masas fermentadas siguiendo los procedimientos establecidos.
6. Valorar las características físicas y organolépticas de las masas fermentadas e identificar las posibles medidas de corrección.
7. Describir los principales elementos de decoración en pastelería y repostería y sus alternativas de uso.
8. Realizar las diversas técnicas de terminación o acabado en función de las características del producto final, siguiendo los procedimientos establecidos.
9. Emplear los diferentes elementos de la decoración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos.
10. Realizar todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

CONTENIDOS		Bloques			
		1	2	3	4
PROCEDIMENTALES	<ul style="list-style-type: none"> • Organización y secuenciación de las diversas fases del proceso para elaborar masas fermentadas, respetando la formulación. • Verificación de la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos y para la terminación del producto. • Elaboración de distintos tipos de masas fermentadas siguiendo los procedimientos establecidos. • Deducción de las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. • Realización de las diversas técnicas de terminación o acabado en masas de masas fermentadas. • Disposición de los diferentes elementos de la decoración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos. • Valoración de los resultados finales e identificación de las posibles medidas correctivas. 		X		
			X		
			X		
			X		
					X
					X
					X



CONCEPTUALES	<ul style="list-style-type: none"> Tipos de masas fermentadas en función de sus especificidades y aplicaciones, como brioches, ensaimadas, savarin-babá, croissant. Diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de masas fermentadas. Principales elementos de decoración en pastelería y repostería y sus alternativas de uso: virutas, frutos secos, frutas, complementos. Necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. 				X				
	<ul style="list-style-type: none"> Rigor y actitud responsable a la hora de ejecutar diferentes técnicas reposteras. Rigor en el cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental. Interés por conocer nuevas tendencias, modos de producción, etc. 				X			X	
ACTITUDINALES					X			X	
ACTIVIDAD			METODOLOGÍA			RECURSOS			
QUÉ voy o van a hacer Tipo de actividad	Objetiv. Implicad.	T	QUIÉN		CÓMO se va a hacer	PARA QUÉ se va a hacer	CON QUÉ se va a hacer		
A0 Presentación de la U.D.	1, 2, 3, 4	0.5 h.	X	Pr	Al	El profesor o la profesora presenta los objetivos de aprendizaje, sitúa la unidad en el módulo y la relaciona con el resto de las unidades que componen módulo. Como organizador previo lanzaremos las siguientes preguntas: ¿Qué entiendes por masas fermentadas? ¿Qué tipos de masas fermentadas conoces y qué útiles o herramientas conoces para la elaboración de las mismas? Las preguntas son una invitación a reflexión y a la participación de los alumnos y de las alumnas con la finalidad de activar los conocimientos previos, establecer conexiones con los objetivos de aprendizaje y simultáneamente servir de introducción sobre las masas fermentadas, su elaboración y diferentes tipos de las mismas.	Para observar la relación de transversalidad de la UD con respecto a las otras UD que componen el módulo.	Esquema gráfico de presentación de la unidad.	



<p>A1 Exposición inicial relativa a qué es una masa fermentada, así como sobre los diferentes ingredientes y procesos de realización (amasado, utilización de levadura, boleado).</p>	<p>1, 2, 3, 4</p>	<p>0,5 h.</p>	<p>X</p>		<p>El profesor o la profesora expone cómo desarrollando un proceso de amasado y trabajo de una masa formada por mantequilla, harina, huevos, levadura y sal hace que se produzca una masa, de la cual, horneada posteriormente en moldes o en placas de horno, surja unos determinados productos Exposición y razonamiento de las técnicas de amasado, incorporación de levadura y boleado. Identificación de los elementos materiales y tecnológicos que se emplean para la elaboración de masas fermentadas.</p>	<p>Para que el alumno o la alumna observe el fundamento teórico del proceso de una masa fermentada. Para que el alumnado observe el porqué de las técnicas de amasado y boleado. Para identificar los materiales o elementos que se emplean en la elaboración de masas fermentadas.</p>	<p>Diversas materias primas como huevo, harina, azúcar. Maquinaria localizada en el taller y batería. Libros de texto especializados.</p>
<p>A2 Exposición y análisis de los ingredientes más representativos para elaborar una masa fermentada: harina fuerte y levaduras.</p>	<p>3</p>	<p>1h.</p>	<p>X</p>		<p>El profesor o la profesora expone y analiza la harina fuerte, es decir, expone los motivos por los cuales se emplea este tipo de harina. (su mayor capacidad de absorber agua, su mayor contenido en gluten que facilita la fermentación de la masa, obtención de masas más elásticas). El profesor o la profesora expone y analiza los tipos de levadura que se emplean en masas fermentadas, sus características principales y su modo de empleo.</p>	<p>Para que el alumno o la alumna observe el porqué se emplean harinas fuertes frente a flojas en la elaboración de masas fermentadas. Para que el alumno o la alumna observe qué tipo de levaduras se emplean en la elaboración de masas fermentadas y su ejecución.</p>	<p>Libros de textos, páginas Web especializadas y materias primas como harina fuerte y floja; así como levaduras prensadas y secas.</p>
<p>A3 Exposición y realización de la ficha de producción de una masa fermentada para la posterior realización de brioche.</p>	<p>2, 3, 4, 5, 6</p>	<p>2 h.</p>	<p>X</p>		<p>El profesor o la profesora expone y elabora la ficha de producción de una masa fermentada para un brioche sencillo: Ingredientes, maquinaria, útiles, proceso.</p>	<p>El alumno o la alumna observe la realización práctica de un brioche sencillo: el modo de realizar la masa, su proceso, incorporación de levadura, preparación de atemperamiento del horno, placa o molde y horneado final.</p>	<p>Fichas de producción. Diversas materias primas como mantequilla, harina, agua, sal, huevos, levadura. Maquinaria localizada en el taller y batería. Libros de texto especializados.</p>
<p>A4-E1 Práctica guiada consistente en la realización de un brioche.</p>	<p>2, 3, 4, 5, 6</p>	<p>3 h.</p>	<p>X</p>	<p>X</p>	<p>El alumno o la alumna, bajo la guía del profesor o la profesora, elabora un brioche. El profesor o la profesora corrige los posibles errores que puedan surgir durante el proceso.</p>	<p>Empezar a adquirir las destrezas de amasado y estirado de masas. Observar la importancia de los factores que influyen en la</p>	<p>Fichas de producción. Diversas materias primas como mantequilla, harina, agua, sal, levadura, huevos. Maquinaria localizada en el taller y</p>



						elaboración de una masa para la obtención de un brioche: tamizado harina, introducción de levadura, elasticidad de la masa, adición de la mantequilla.	batería. Libros de texto especializados.
A5 Exposición y realización de la ficha de producción de una masa fermentada para la posterior realización de ensaimada y broche salado.	2, 3, 4, 5, 6	2 h.	X		El profesor o la profesora expone y elabora la ficha de producción de una masa fermentada para un brioche salado: ingredientes, maquinaria, útiles, proceso. Así mismo, expone y elabora la ficha de producción de una masa fermentada para una ensaimada: ingredientes, maquinaria, útiles, proceso.	El alumno o la alumna observe la realización práctica de un brioche salado: el modo de realizar la masa, su proceso, incorporación de levadura, preparación de atemperamiento del horno, placa o molde y homeado final. El alumno o la alumna observe la realización práctica de una ensaimada: el modo de realizar la masa, su proceso, incorporación de levadura, preparación de atemperamiento del horno, placa o molde y homeado final.	Fichas de producción. Diversas materias primas como mantequilla, harina, agua, sal, huevos, levadura. Maquinaria localizada en el taller y batería. Libros de texto especializados.
A6-E2 Práctica guiada consistente en la realización de un brioche salado y ensaimada.	2, 3, 4, 5, 6	6 h.	X	X	El alumno o la alumna, bajo la guía del profesor o la profesora, elabora un brioche salado y ensaimada. El profesor o la profesora corrige los posibles errores que puedan surgir.	Empezar a adquirir las destrezas de amasado y estirado de masas. Observar la importancia de los factores que influyen en la elaboración de una masa para la obtención de un brioche salado y una ensaimada: tamizado de la harina, introducción de levadura, elasticidad de la masa, adición de la mantequilla.	Fichas de producción. Diversas materias primas como mantequilla, harina, agua, sal, levadura, huevos. Maquinaria localizada en el taller y batería. Libros de texto especializados.



<p>A7 Exposición y realización de la ficha de producción de una masa fermentada para la posterior realización de savarín- baba y croissant</p>	<p>2, 3, 4, 5, 6</p>	<p>2 h.</p>	<p>X</p>		<p>El profesor o la profesora expone y elabora la ficha de producción de una masa fermentada para un savarín-baba: ingredientes, maquinaria, útiles, proceso. También expone y elabora la ficha de producción de una masa fermentada para un croissant: Ingredientes, maquinaria, útiles, proceso.</p>	<p>El alumno o la alumna observe la realización práctica de savarín-baba: el modo de realizar la masa, su proceso, incorporación de levadura, preparación de atemperamiento del horno, placa o molde y homeado final. El alumno o la alumna observe la realización práctica de croissant: el modo de realizar la masa, su proceso, incorporación de levadura, preparación de atemperamiento del horno, placa o molde y horneado final.</p>	<p>Fichas de producción. Diversas materias primas como mantequilla, harina, agua, sal, huevos, levadura. Maquinaria localizada en el taller y batería. Libros de texto especializados.</p>
<p>A8-E3 Práctica guiada consistente en la realización de savarín-baba y croissant</p>	<p>2, 3, 4, 5, 6</p>	<p>6 h.</p>	<p>X</p>	<p>X</p>	<p>El alumno o la alumna, bajo la guía del profesor o la profesora, elabora un savarín-baba y croissant. El profesor o la profesora corrige los posibles errores que puedan surgir.</p>	<p>Empezar a adquirir las destrezas de amasado y estirado de masas. Observar la importancia de los factores que influyen en la elaboración de una masa para la obtención de un savarín-baba y croissant: tamizado harina, introducción de levadura, elasticidad de la masa, adición de la mantequilla, boleado.</p>	<p>Fichas de producción.. Diversas materias primas como mantequilla, harina, agua, sal, levadura, huevos. Maquinaria localizada en el taller y batería. Libros de texto especializados.</p>
<p>E4 Práctica autónoma de realización de diferentes productos a partir de masas fermentadas.</p>	<p>1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10</p>	<p>2 h.</p>		<p>X</p>	<p>El alumno o la alumna elabora diversos productos partiendo de diferentes masas fermentadas a partir de una ficha de producción facilitada por el profesor o la profesora. El alumno o la alumna realiza los posibles acabados o productos y aplica técnicas de decoración para cada uno de esos productos.</p>	<p>Desarrollar y evaluar la habilidad de elaborar diferente tipos de productos a partir de las diferentes masas fermentadas, teniendo en cuenta las características de cada uno de ellos y los resultados que se quieran obtener.</p>	<p>Fichas de producción. Diversas materias primas. Maquinaria localizada en el taller y batería. Listas control.</p>



OBSERVACIONES

Unidad didáctica nº. 5: DESARROLLO Y ELABORACIÓN DE PASTAS ESCALDADAS

Duración: 25 h.

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

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

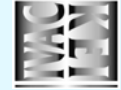
Objetivos de aprendizaje:

1. Clasificar y caracterizar los diferentes tipos de pastas escaldadas en función de sus especificidades y aplicaciones.
2. Caracterizar los diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de pastas escaldadas.
3. Distinguir y realizar las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases del proceso para elaborar pastas escaldadas, respetando la formulación.
4. Verificar la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.
5. Realizar los procesos de elaboración de distintos tipos de pastas escaldadas siguiendo los procedimientos establecidos.
6. Valorar las características físicas y organolépticas de las pastas escaldadas e identificar las posibles medidas de corrección.
7. Describir los principales elementos de decoración en pastelería y repostería y sus alternativas de uso.
8. Realizar las diversas técnicas de terminación o acabado en función de las características del producto final, siguiendo los procedimientos establecidos.
9. Emplear los diferentes elementos de la decoración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos.
10. Realizar todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

CONTENIDOS		Bloques			
		1	2	3	4
PROCEDIMENTALES	<ul style="list-style-type: none"> • Organización y secuenciación de las diversas fases del proceso para elaborar pastas escaldadas, respetando la formulación. • Verificación de la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos y para la terminación del producto. • Elaboración de distintos tipos de pastas escaldadas siguiendo los procedimientos establecidos. • Deducción de las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. • Realización de las diversas técnicas de terminación o acabado en masas de pastas escaldadas. • Disposición de los diferentes elementos de la decoración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos. • Valoración de los resultados finales e identificación de las posibles medidas correctivas. 		X		
			X		
			X		
			X		
					X
					X
					X



CONCEPTUALES	<ul style="list-style-type: none"> Tipos de pastas escaldadas en función de sus especificidades y aplicaciones, como choux, buñuelos, churros, porras, tartas Saint Honoré. Diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de pastas escaldadas. Principales elementos de decoración en pastelería y repostería y sus alternativas de uso: virutas, frutos secos, frutas, complementos. Necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. 				X			X	
	ACTITUDINALES	<ul style="list-style-type: none"> Rigor y actitud responsable a la hora de ejecutar diferentes técnicas reposteras. Rigor en el cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental. Interés por conocer nuevas tendencias, modos de producción, etc. 				X			X
ACTIVIDAD			METODOLOGÍA			RECURSOS			
QUÉ voy o van a hacer Tipo de actividad	Objetiv. Implicad.	T	QUIÉN		CÓMO se va a hacer	PARA QUÉ se va a hacer	CON QUÉ se va a hacer		
A0 Presentación de la U.D.	1, 2, 3, 4	0.5 h.	X	Pr	Al	El profesor o la profesora presenta los objetivos de aprendizaje, sitúa la unidad en el módulo y la relaciona con el resto de las unidades que componen módulo. Como organizador previo lanzaremos las siguientes preguntas: ¿Qué entiendes por pastas escaldadas? ¿Qué tipos de pastas escaldadas conoces y qué útiles o herramientas conoces para la elaboración de las mismas? Las preguntas son una invitación a reflexión y a la participación de los alumnos y de las alumnas con la finalidad de activar los conocimientos previos, establecer conexiones con los objetivos de aprendizaje y simultáneamente servir de introducción sobre las pastas escaldadas, su elaboración y diferentes tipos de las mismas.	Para observar la relación de transversalidad de la UD con respecto a las otras UD que componen el módulo.	Esquema gráfico de presentación de la unidad.	



<p>A1 Exposición inicial relativa a qué es una pasta escaldada, así como sobre los diferentes ingredientes y procesos de realización (amasado, incorporación del huevo, escudillado, horneado y fritura).</p>	<p>1, 2, 3, 4</p>	<p>1,5 h.</p>	<p>X</p>		<p>El profesor o la profesora expone cómo desarrollando un proceso de amasado y trabajo de una masa formada por mantequilla, harina, huevos, azúcar y sal hace que se produzca una masa la cual escudillada y horneada o frita posteriormente surjan unos determinados productos como choux , relámpagos, buñuelos, churros, porras, piezas compuestas como Saint Honoré, croquembouche. Exposición y razonamiento de las técnicas de amasado, incorporación de huevo a la masa base, escudillado, horneado y fritura. Identificación de los elementos materiales y tecnológicos que se emplean para la elaboración de masas escaldadas.</p>	<p>Para que el alumno o la alumna observe el fundamento teórico del proceso de una masa para escaldar. Para que el alumnado observe el porqué de las técnicas de elaboración de la masa para la realización posterior de pastas escaldadas. Para identificar los materiales o elementos que se emplean en la elaboración de pastas escaldadas.</p>	<p>Diversas materias primas como huevo, harina, azúcar. Maquinaria localizada en el taller y batería. Libros de texto especializados.</p>
<p>A2 Exposición y realización de la ficha de producción de una masa para escaldar, para la posterior realización de unos profiteroles.</p>	<p>2, 3, 4, 5, 6</p>	<p>2 h.</p>	<p>X</p>		<p>El profesor o la profesora expone y elabora la ficha de producción de una masa para escaldar al horno para posteriormente escudillarla en placa y obtener unos profiteroles o chuchitos.</p>	<p>El alumno o la alumna observe la realización práctica de unos profiteroles: el modo de realizar la masa, su proceso, incorporación de huevos, preparación de atemperamiento del horno, placa, escudillado y horneado final.</p>	<p>Fichas de producción. Diversas materias primas como mantequilla, harina, agua, sal, huevos y azúcar. Maquinaria localizada en el taller y batería. Libros de texto especializados.</p>
<p>A3-E1 Práctica guiada consistente en la realización de profiteroles.</p>	<p>2, 3, 4, 5, 6</p>	<p>3 h.</p>	<p>X</p>	<p>X</p>	<p>El alumno o la alumna, bajo la guía del profesor o la profesora, elabora profiteroles. El profesor o la profesora corrige los posibles errores que puedan surgir durante el proceso.</p>	<p>Reafirmar las destrezas de amasado y escudillado de masas escaldadas. Observar la importancia de los factores que influyen en la elaboración de una masa para la obtención de unos profiteroles: tamizado harina, introducción de huevos, elasticidad de la masa, escudillado y horneado.</p>	<p>Fichas de producción. Diversas materias primas como mantequilla, harina, agua, sal, azúcar, huevos. Maquinaria localizada en el taller y batería. Libros de texto especializados.</p>



<p>A4 Exposición y realización de la ficha de producción de una masa de escaldar para la posterior realización de buñuelos, porras y relámpagos.</p>	<p>2, 3, 4, 5, 6</p>	<p>2 h.</p>	<p>X</p>		<p>El profesor o la profesora expone y elabora la ficha de producción de una masa para escaldar al horno para posteriormente escudillarla en placa y obtener unos relámpagos.</p> <p>El profesor o la profesora expone y elabora la ficha de producción de una masa para freír para obtener unos buñuelos, churros o porras.</p>	<p>Para que el alumno o la alumna observe la realización práctica de unos relámpagos: el modo de realizar la masa, su proceso, incorporación de huevos, preparación de atemperamiento del horno, placa, escudillado y horneado final.</p> <p>Para que, igualmente, observe la realización práctica de unos buñuelos y porras: el modo de realizar la masa, su proceso, incorporación de levadura, preparación de atemperamiento del aceite y fritura.</p>	<p>Fichas de producción.</p> <p>Diversas materias primas como mantequilla, harina, agua, sal, huevos, levadura.</p> <p>Maquinaria localizada en el taller y batería.</p> <p>Libros de texto especializados.</p>
<p>A5-E2 Práctica guiada consistente en la realización de unos buñuelos, porras o churros y relámpagos.</p>	<p>2, 3, 4, 5, 6</p>	<p>6 h.</p>	<p>X</p>	<p>X</p>	<p>El alumno o la alumna, bajo la guía del profesor o la profesora, elabora unos buñuelos, porras churros y relámpagos.</p> <p>El profesor o la profesora corrige los posibles errores que puedan surgir durante el proceso.</p>	<p>Para reafirmar las destrezas de amasado y escudillado de masas escaldadas.</p> <p>Para observar la importancia de los factores que influyen en la elaboración de una masa para la obtención de unos buñuelos, churros o porras: tamizado harina, introducción de huevos, elasticidad de la masa, temperatura del aceite y fritura.</p>	<p>Fichas de producción.</p> <p>Diversas materias primas como mantequilla, harina, agua, sal, azúcar, huevos.</p> <p>Maquinaria localizada en el taller y batería.</p> <p>Libros de texto especializados.</p>



A6 Exposición y realización de la ficha de producción de una masa de escaldar para la posterior realización de croquembouche o Saint Honoré.	2, 3, 4, 5, 6 7, 8, 9, 10	2 h.	X		El profesor o la profesora expone y elabora la ficha de producción para el montaje de una croquembouche o una Saint Honoré.	Para que el alumno o la alumna observe la realización práctica de tartas a base de chuchitos: el modo de unir los chuchitos con caramelo, su proceso, realización de la forma cónica o cilíndrica de las tartas y decoración final.	Fichas de producción. Diversas materias primas como mantequilla, harina, agua, sal, huevos, levadura. Maquinaria localizada en el taller y batería. Libros de texto especializados.
A7-E3 Práctica guiada consistente en la realización de unas tartas croquembouche o Saint Honoré.	2, 3, 4, 5, 6 7, 8, 9, 10	6 h.	X	X	El alumno o la alumna, bajo la guía del profesor o la profesora, elabora una tarta Saint Honoré o una croquembouche. El profesor o la profesora corrige los posibles errores que puedan surgir durante el proceso.	Reafirmar las destrezas de amasado y escudillado de masas escaldadas. Adquirir destrezas de realización de tartas complejas a base de chuchitos ensamblados por caramelo.	Fichas de producción. Diversas materias primas como mantequilla, harina, agua, sal, azúcar, huevos. Maquinaria localizada en el taller y batería. Libros de texto especializados.
E4 Práctica autónoma de realización de diferentes productos a partir de masas escaldadas.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	2 h.		X	El alumno o la alumna elabora diversos productos partiendo de diferentes masas para escaldar a partir de una ficha de producción facilitada por el profesor o la profesora. También realiza los posibles acabados o productos y aplica técnicas de decoración para cada uno de esos productos.	Desarrollar y evaluar la habilidad de elaborar diferente tipos de productos a partir de las diferentes masas para escaldar, teniendo en cuenta las características de cada uno de ellos y los resultados que se quieran obtener.	Fichas de producción. Diversas materias primas. Maquinaria localizada en el taller y batería. Listas control.

OBSERVACIONES

Unidad didáctica nº. 6: DESARROLLO Y ELABORACIÓN DE PASTAS BRISA Y SABLÉE

Duración: 25 h.

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

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

Objetivos de aprendizaje:

1. Clasificar y caracterizar los diferentes tipos de pastas brisa y sablée en función de sus especificidades y aplicaciones.
2. Caracterizar los diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de pastas brisa y sablée.
3. Distinguir y realizar las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases del proceso para elaborar pastas brisa y sablée, respetando la formulación.
4. Verificar la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.
5. Realizar los procesos de elaboración de distintos tipos de pastas brisa y sablée siguiendo los procedimientos establecidos.
6. Valorar las características físicas y organolépticas de las pastas brisa y sablée e identificar las posibles medidas de corrección.
7. Describir los principales elementos de decoración en pastelería y repostería y sus alternativas de uso.
8. Realizar las diversas técnicas de terminación o acabado en función de las características del producto final, siguiendo los procedimientos establecidos.
9. Emplear los diferentes elementos de la decoración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos.
10. Realizar todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

	CONTENIDOS	Bloques			
		1	2	3	4
PROCEDIMENTALES	<ul style="list-style-type: none"> • Organización y secuenciación de las diversas fases del proceso para elaborar pastas brisa y sablée, respetando la formulación. • Verificación de la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos y para la terminación del producto. • Elaboración de distintos tipos de pastas brisa y sablée siguiendo los procedimientos establecidos. • Deducción de las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. • Realización de las diversas técnicas de terminación o acabado en masas de pastas brisa y sablée. • Disposición de los diferentes elementos de la decoración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos. • Valoración de los resultados finales e identificación de las posibles medidas correctivas. 		X		
			X		
			X		
			X		
					X
					X
					X



CONCEPTUALES	<ul style="list-style-type: none"> Tipos de de pastas brisa y sabée en función de sus especificidades y aplicaciones, como elaboración de Quiche Lorraine, bases de tartas o tarteletas, pastas de té. Diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de pastas brisa o sablée. Principales elementos de decoración en pastelería y repostería y sus alternativas de uso: virutas, frutos secos, frutas, complementos. Necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. 	X	X	X
ACTITUDINALES	<ul style="list-style-type: none"> Rigor y actitud responsable a la hora de ejecutar diferentes técnicas reposteras. Rigor en el cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental. Interés por conocer nuevas tendencias, modos de producción, etc. 	X	X	X

ACTIVIDAD				METODOLOGÍA			RECURSOS
QUÉ voy o van a hacer Tipo de actividad	Objetiv. Implicad.	T	QUIÉN Pr Al	CÓMO se va a hacer	PARA QUÉ se va a hacer	CON QUÉ se va a hacer	
A0 Presentación de la U.D.	1, 2, 3, 4	0.5 h.	X	<p>El profesor o la profesora presenta los objetivos de aprendizaje, sitúa la unidad en el módulo y la relaciona con el resto de las unidades que componen módulo.</p> <p>Como organizador previo lanzaremos las siguientes preguntas: ¿Qué entiendes por pasta brisa y sablée? ¿Qué tipos de pastas de té o de base de tartas conoces y qué útiles o herramientas conoces para la elaboración de las mismas? Las preguntas son una invitación a reflexión y a la participación de los alumnos y de las alumnas con la finalidad de activar los conocimientos previos, establecer conexiones con los objetivos de aprendizaje y simultáneamente servir de introducción sobre las pastas de brisa o sablée, su elaboración y diferentes tipos de las mismas.</p>	Para observar la relación de transversalidad de la UD con respecto a las otras UD que componen el módulo.	Esquema gráfico de presentación de la unidad.	

<p>A1 Exposición inicial sobre qué son una pasta brisa y sablée, así como sobre los diferentes ingredientes y procesos de realización.</p>	<p>1, 2, 3, 4</p>	<p>1,5 h.</p>	<p>X</p>		<p>El profesor o la profesora expone cómo desarrollando un proceso de amasado y trabajo de una masa formada por mantequilla, harina, huevos, y sal hace que se produzca una masa la cual trabajada y horneada surja una base de tartas o dependiendo de añadir otros ingredientes patas de té. Explicación de las diferencias básicas entre ambas: cantidad de materia grasa y forma de manipularlas.</p> <p>Exposición y razonamiento de las técnicas de incorporación de huevo y mantequilla a la harina, boleado de la masa, reposo y estirado. Identificación de los elementos materiales y tecnológicos que se emplean para la elaboración de pastas brisa y sablée.</p>	<p>Para que el alumno o la alumna observe el fundamento teórico del proceso de una masa brisa o sablée. Para que el alumnado observe el porqué de las técnicas de elaboración de la masa para la realización posterior de pastas de té. Para identificarlos materiales o elementos que se emplean en la elaboración de pastas brisa y sablée.</p>	<p>Diversas materias primas como huevo, harina, azúcar. Maquinaria localizada en el taller y batería. Libros de texto especializados.</p>
<p>A2 Exposición y realización de la ficha de producción de una masa brisa y sablée, para la posterior realización de unas base de tarta y tarteletas.</p>	<p>2, 3, 4, 5, 6</p>	<p>2 h.</p>	<p>X</p>		<p>El profesor o la profesora expone y elabora la ficha de producción de una masa brisa y sablée. Posteriormente realiza una base de tarta y unas tarteletas hornea ambas y analiza el resultado.</p>	<p>Para que el alumno o la alumna observe la realización práctica de unos base de tarta y tarteletas a partir de una pasta brisa y sablée: el modo de realizar la masa, su proceso, incorporación de huevos, preparación de atemperamiento del horno, molde y horneado final.</p>	<p>Fichas de producción. Diversas materias primas como mantequilla, harina, agua, sal, huevos y azúcar. Maquinaria localizada en el taller y batería. Libros de texto especializados.</p>
<p>A3-E1 Práctica guiada consistente en la realización de unas base de tarta y tarteletas.</p>	<p>2, 3, 4, 5, 6</p>	<p>3 h.</p>	<p>X</p>	<p>X</p>	<p>El alumno o la alumna, bajo la guía del profesor o la profesora, elabora base de tarta a partir de una ficha de producción de pasta brisa y sablée.</p> <p>El profesor o la profesora corrige los posibles errores que puedan surgir durante el proceso.</p>	<p>Reafirmar las destrezas de amasado y escudillado de pasta brisa y sablée.</p> <p>Observar la importancia de los factores que influyen en la elaboración de una masa para la obtención de una base de tarta: tamizado harina, introducción de huevos, trabajo de la masa, estirado y horneado.</p>	<p>Fichas de producción. Diversas materias primas como mantequilla, harina, agua, sal, azúcar, huevos. Maquinaria localizada en el taller y batería. Libros de texto especializados.</p>

A4 Exposición y realización de la ficha de producción de una masa sablée para la posterior realización de pastas de té.	2, 3, 4, 5, 6	2 h.	X		El profesor o la profesora expone y elabora la ficha de producción de una masa sablée para obtener unas pastas de té. Señala las diferencias más importantes con respecto a una masa sablée para base de tartas y con la de pastas de té.	Para que el alumno o la alumna observe la realización práctica de unas pastas de té: el modo de realizar la masa, su proceso, incorporación de huevos, preparación de atemperamiento del horno, placa, escudillado y horneado final.	Fichas de producción. Diversas materias primas como mantequilla, harina, agua, sal, huevos, azúcar, almendras. Maquinaria localizada en el taller y batería. Libros de texto especializados.
A5-E2 Práctica guiada consistente en la realización de unas pastas de té.	2, 3, 4, 5, 6	6 h.	X	X	El alumno o la alumna, bajo la guía del profesor o la profesora, elabora unas pastas de té. El profesor o la profesora corrige los posibles errores que puedan surgir.	Reafirmar las destrezas de amasado y horneado para la elaboración de unas pastas de té. Observar la importancia de los factores que influyen en la elaboración de una masa para la obtención de unas pastas de té: tamizado harina, elasticidad de la masa, amasado, estirado, troceado y temperatura del horno y horneado.	Fichas de producción. Diversas materias primas como mantequilla, harina, agua, sal, azúcar, huevos. Maquinaria localizada en el taller y batería. Libros de texto especializados.
A6 Exposición y realización de la ficha de producción de una masa brisa o sablé para la posterior realización de un pastel vasco o quiche Lorraine o tarta de limón o tarta de manzana.	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	2 h.	X		El profesor o la profesora expone y elabora la ficha de producción para el montaje de una o varias especialidad con base de pasta sablée o brisa.	Para que el alumno o la alumna observe la realización práctica de la realización de tartas a base de pasta sablée o brisas: el montaje inicial, diferentes variantes entre dichas tartas.	Fichas de producción. Diversas materias primas como mantequilla, harina, agua, sal, huevos, levadura. Maquinaria localizada en el taller y batería. Libros de texto especializados.
A7-E3 Práctica guiada consistente en la realización de unas tartas pastel vasco o quiche Lorraine o tarta de limón o tarta de manzana.	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	6 h.	X	X	El alumno o la alumna, bajo la guía del profesor o la profesora, elabora una tarta con base de pasta sablé o brisa. El profesor o la profesora corrige los posibles errores que puedan surgir.	Reafirmar las destrezas de realización de diferentes tartas con base de pastas sablée o brisa. Adquirir destrezas de realización y montaje de tartas.	Fichas de producción. Diversas materias primas como mantequilla, harina, agua, sal, azúcar, huevos. Maquinaria localizada en el taller y batería. Libros de texto especializados.



E4 Práctica autónoma de realización de diferentes productos a partir de masas brisa o sablée.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 Todos	2 h.		X	<p>El alumno o la alumna elabora diferentes productos partiendo de diferentes masas brisa o sablée a partir de una ficha de producción facilitada por el profesor o la profesora.</p> <p>De igual modo, realiza los posibles acabados o productos y aplica técnicas de decoración para cada uno de esos productos.</p>	<p>Desarrollar y evaluar la habilidad de elaborar diferente tipos de productos a partir de las diferentes masas brisa o sablée, teniendo en cuenta las características de cada uno de ellos y los resultados que se quieran obtener.</p>	<p>Fichas de producción. Diversas materias primas. Maquinaria localizada en el taller y batería. Listas control.</p>
OBSERVACIONES							

Unidad didáctica nº. 7: DESARROLLO Y ELABORACIÓN DE CREMAS, RELLENOS Y SEMIFRÍOS (MOUSES Y BABARESAS)

Duración: 23 h.

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

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

Objetivos de aprendizaje:

1. Clasificar y caracterizar los diferentes tipos de rellenos, cremas, baños, coberturas, etc., en función de sus especificidades y aplicaciones.
2. Caracterizar los diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de cremas, rellenos, baños, coberturas, etc.
3. Interpretar la formulación de cada producto.
4. Identificar la función de cada ingrediente.
5. Ajustar la formulación para los distintos productos y se ha seguido la secuencia de incorporación de ingredientes para los distintos productos a elaborar.
6. Controlar la temperatura, fluidez y cocción de cada una de las elaboraciones.
7. Contrastar las características de los productos obtenidos frente a las especificaciones de elaboración.
8. Deducir las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
9. Realizar todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
10. Realizar las diversas técnicas de terminación o acabado en función de las características del producto final, siguiendo los procedimientos establecidos.
11. Disponer los diferentes elementos de la decoración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos.
12. Valorar los resultados finales e identificar las posibles medidas de corrección.

	CONTENIDOS	Bloques			
		1	2	3	4
PROCEDIMENTALES	<ul style="list-style-type: none"> • Organización y secuenciación de las diversas fases en los procesos de elaboración. • Elaboración de distintos tipos de cremas, rellenos, baños, coberturas, etc., siguiendo los procedimientos establecidos. • Dedución de las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. • Valoración de los resultados finales e identificación de las posibles medidas de corrección. • Verificación de la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la terminación del producto de pastelería/repostería. • Realización de las diversas técnicas de terminación o acabado en función de las características del producto final. • Disposición de los diferentes elementos de la decoración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos 			X	
				X	
				X	X
				X	X



CONCEPTUALES	<ul style="list-style-type: none"> Tipos de rellenos. Cremas, baños, coberturas y otros: Especificidades y aplicaciones. Natas, cremas pasteleras, chocolates en cobertura. Métodos, técnicas y procesos de obtención de cremas, rellenos, baños, coberturas, batidos y otros Principales elementos de decoración en pastelería y repostería y sus alternativas de uso: virutas, frutos secos, frutas, complementos. Procesos de utilización o regeneración de productos que lo precisen, descongelación de masas. Necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. 			X	X	X	X
ACTITUDINALES	<ul style="list-style-type: none"> Rigor y actitud responsable a la hora de ejecutar diferentes técnicas reposteras. Rigor en el cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental. Interés por conocer nuevas tendencias, modos de producción, etc. 			X	X		X

ACTIVIDAD		METODOLOGÍA				RECURSOS	
QUÉ voy o van a hacer Tipo de actividad	Objetiv. Implicad.	T	QUIÉN		CÓMO se va a hacer	PARA QUÉ se va a hacer	CON QUÉ se va a hacer
			Pr	Al			
A0 Presentación de la U.D.	1, 2, 3, 4	0.5 h.	X		El profesor o la profesora presenta los objetivos de aprendizaje, sitúa la unidad en el módulo y la relaciona con el resto de las unidades que componen módulo. Como organizador previo lanzaremos las siguientes preguntas: ¿Qué entiendes por una crema o relleno pastelero? ¿Qué tipos de cremas o rellenos conoces y qué útiles o herramientas conoces para la elaboración de las mismas? Las preguntas son una invitación a reflexión y a la participación de los alumnos y de las alumnas con la finalidad de activar los conocimientos previos, establecer conexiones con los objetivos de aprendizaje y simultáneamente servir de introducción sobre las cremas y rellenos y diferentes aplicaciones de las mismas.	Para observar la relación de transversalidad de la UD con respecto a las otras UD que componen el módulo.	Esquema gráfico de presentación de la unidad.



<p>A1 Exposición inicial sobre qué son una crema pastelera e inglesa, así como sobre los diferentes ingredientes y procesos de realización.</p>	<p>1, 2, 3, 4, 9, 10</p>	<p>0,5 h.</p>	<p>X</p>		<p>El profesor o la profesora expone cómo desarrollando un proceso de batido de huevos, incorporando una harina o maicena y leche surge una crema denominada pastelera o inglesa.</p> <p>Explicación de las diferencias básicas entre ambas: cantidad de harinas y forma de elaborarlas. Exposición y razonamiento de las técnicas de incorporación de harinas y azúcar a los huevos o yemas, adición de la leche, reposo y conservación. Identificación de los elementos materiales y tecnológicos que se emplean para la elaboración de crema pastelera o inglesa.</p>	<p>Para que la alumna o el alumno observe el fundamento teórico del proceso de una crema pastelera. Para que el observe el porqué de las diferentes técnicas entre una crema pastelera e inglesa. Para identificar los materiales o elementos que se emplean en la elaboración de crema pastelera e inglesa.</p>	<p>Diversas materias primas como huevo, harina, azúcar. Maquinaria localizada en el taller y batería. Libros de texto especializados.</p>
<p>A2 Exposición y realización de la ficha de producción de una crema pastelera e inglesa.</p>	<p>2, 3, 4, 5, 6, 9, 10</p>	<p>1 h.</p>	<p>X</p>		<p>La profesora o el profesor expone y elabora la ficha de producción de una crema pastelera e inglesa. Posteriormente analiza los resultados.</p> <p>Explica y señala sus posibles aplicaciones.</p>	<p>Para que el alumno o la alumna observe la realización práctica de una crema pastelera e inglesa: su proceso, incorporación de fécula, batido y conservación final.</p>	<p>Fichas de producción. Diversas materias primas como harina, leche, huevos y azúcar. Maquinaria localizada en el taller y batería. Libros de texto especializados.</p>
<p>A3-E1 Práctica guiada consistente en la realización de una crema pastelera y una crema inglesa. Realización de Tarta mascota.</p>	<p>2, 3, 4, 5, 6, 11, 12</p>	<p>3 h.</p>	<p>X</p>	<p>X</p>	<p>La alumna o el alumno, bajo la guía del profesor o la profesora, elabora una crema pastelera y una inglesa. Elaboración de una tarta mascota. La profesora o el profesor corrige los posibles errores que puedan surgir durante el proceso.</p>	<p>Reafirmar las destrezas de elaboración y conservación de crema pastelera e inglesa.</p> <p>Observar la importancia de los factores que influyen en la elaboración de una crema pastelera y crema inglesa. Para afianzar los conocimientos de las anteriores unidades didácticas con la elaboración de una tarta mascota con crema pastelera.</p>	<p>Fichas de producción. Diversas materias primas como harina, leche, azúcar, huevos. Maquinaria localizada en el taller y batería. Libros de texto especializados.</p>



A4 Exposición y realización de la ficha de producción de una crema de yema y de mantequilla.	2, 3, 4, 5, 6, 9, 10	1 h.	X		El profesor o la profesora expone y elabora la ficha de producción de una crema de yema y una crema de mantequilla. Señala las características principales de ambas y sus posibles aplicaciones posteriores.	Para que la alumna o el alumno observe la realización práctica de una crema de yema y de una crema de mantequilla.	Fichas de producción. Diversas materias primas como mantequilla, sal, huevos, azúcar, aromatizante. Maquinaria localizada en el taller y batería. Libros de texto especializados.
A5-E2 Práctica guiada consistente en la realización de crema de yema y de mantequilla. Realización de un brazo gitano con yema.	2, 3, 4, 5, 6, 11, 12	3 h.	X	X	El alumno o la alumna, bajo la guía del profesor o la profesora, elabora una crema de yema y una crema de mantequilla. Elaboración de un brazo gitano con yema. La profesora o el profesor corrige los posibles errores que puedan surgir.	Reafirmar las destrezas de elaboración de dichas cremas. Observar la importancia de los factores que influyen en la elaboración de una crema de mantequilla: empomado, mezclado. Para afianzar los conocimientos de las anteriores unidades didácticas con la elaboración de un brazo gitano con crema de yema.	Fichas de producción. Diversas materias primas como mantequilla, sal, azúcar, huevos. Maquinaria localizada en el taller y batería. Libros de texto especializados.
A6 Exposición y realización de la ficha de producción de una crema de trufa y de praline.	2, 3, 4, 5, 6	1 h.	X		El profesor o la profesora expone y elabora la ficha de producción de una crema de yema y una crema de trufa y de praline. Señala las características principales de ambas y sus posibles aplicaciones posteriores.	Para que la alumna o el alumno observe la realización práctica de una crema de trufa y de praline.	Fichas de producción. Diversas materias primas como mantequilla, sal, huevos, azúcar, aromatizante. Maquinaria localizada en el taller y batería. Libros de texto especializados.
A7-E3 Práctica guiada consistente en la realización de crema de trufa y de praliné para la terminación de una tarta de trufa o praliné.	2, 3, 4, 5, 6, 11, 12	3 h.	X	X	El alumno o la alumna, bajo la guía del profesor o la profesora, elabora una crema de trufa y una crema de praliné. La profesora o el profesor corrige los posibles errores que puedan surgir.	Reafirmar las destrezas de elaboración de dichas cremas. Observar la importancia de los factores que influyen en la elaboración de una crema de trufa y en una de praliné: mezclado.	Fichas de producción. Diversas materias primas como nata, cobertura de chocolate, azúcar, almendra, aceite. Maquinaria localizada en el taller y batería. Libros de texto especializados.



<p>A8 Exposición y realización de la ficha de producción de una crema de merengue sencillo y merengue italiano.</p>	<p>2, 3, 4, 5, 6</p>	<p>1 h.</p>	<p>X</p>		<p>El profesor o la profesora expone y elabora la ficha de producción de una crema de merengue sencillo y merengue italiano. Señala las características principales de ambas y sus posibles aplicaciones posteriores.</p>	<p>Para que el alumno o la alumna observe la realización práctica de una crema de merengue sencillo y merengue italiano.</p>	<p>Fichas de producción. Diversas materias primas como azúcar, agua, claras. Maquinaria localizada en el taller y batería. Libros de texto especializados.</p>
<p>A9-E4 Práctica guiada consistente en la realización de crema de merengue sencillo y un merengue italiano. Realización de una tarta de merengue.</p>	<p>2, 3, 4, 5, 6, 9, 10, 11, 12</p>	<p>3 h.</p>	<p>X</p>	<p>X</p>	<p>El alumno o la alumna, bajo la guía del profesor o la profesora, elabora una crema de merengue sencillo y un merengue italiano. Elaboración de una tarta de merengue. El profesor o la profesora corrige los posibles errores que puedan surgir.</p>	<p>Reafirmar las destrezas de elaboración de dichas cremas. Observar la importancia de los factores que influyen en la elaboración de una crema de merengue sencillo y de un merengue italiano: batido, realización del almíbar.</p>	<p>Fichas de producción. Diversas materias primas como azúcar, agua, claras. Maquinaria localizada en el taller y batería. Libros de texto especializados.</p>
<p>A10 Exposición y realización de la ficha de producción de una mousses y de una babaresa.</p>	<p>2, 3, 4, 5, 6</p>	<p>1 h.</p>	<p>X</p>		<p>La profesora o el profesor expone y elabora la ficha de producción de una crema de mousse y una babaresa. Señala las características principales de ambas y sus posibles aplicaciones posteriores.</p>	<p>Para que la alumna o el alumno observe la realización práctica de una crema de mousse y de una tarta babaresa.</p>	<p>Fichas de producción. Materias primas como nata chocolate de cobertura, colas de pescado, azúcar, yemas. Libros especializados.</p>
<p>A11-E5 Práctica guiada consistente en la realización de una mousse y una babaresa.</p>	<p>2, 3, 4, 5, 6, 11, 12</p>	<p>3 h.</p>	<p>X</p>	<p>X</p>	<p>El alumno o la alumna, bajo la guía del profesor o la profesora, elabora una crema mousse. Elaboración de una tarta babaresa. El profesor o la profesora corrige los posibles errores que puedan surgir.</p>	<p>Reafirmar las destrezas de elaboración de dichas cremas y tartas. Observar la importancia de los factores que influyen en la elaboración de una crema de mousse y de una babaresa: batido, incorporación de colas de gelatina.</p>	<p>Fichas de producción. Materias primas como nata chocolate de cobertura, colas de pescado, azúcar, yemas. Libros especializados.</p>



E6 Práctica autónoma de realización de diferentes productos a partir de diversas cremas o rellenos.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11,12	2 h.		X	La alumna o el alumno elabora diferentes productos partiendo de diferentes cremas o rellenos a partir de una ficha de producción facilitada por el profesor o la profesora. De igual modo, realiza los posibles acabados o productos y aplica técnicas de decoración para cada uno de esos productos.	Desarrollar y evaluar la habilidad de elaborar diferente tipos de productos a partir de las diferentes cremas o rellenos, teniendo en cuenta las características de cada uno de ellos y los resultados que se quieran obtener.	Fichas de producción. Diversas materias primas. Maquinaria localizada en el taller y batería. Listas control.
OBSERVACIONES							

Unidad didáctica nº. 8: DESARROLLO Y ELABORACIÓN DE CREMAS Y POSTRES HELADOS

Duración: 15 h.

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

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

Objetivos de aprendizaje:

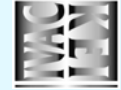
1. Clasificar y caracterizar los diferentes tipos de rellenos, cremas, baños, coberturas, etc., en función de sus especificidades y aplicaciones.
2. Caracterizar los diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de cremas, rellenos, baños, coberturas, etc.
3. Interpretar la formulación de cada producto.
4. Identificar la función de cada ingrediente.
5. Ajustar la formulación para los distintos productos y se ha seguido la secuencia de incorporación de ingredientes para los distintos productos a elaborar.
6. Controlar la temperatura, fluidez y cocción de cada una de las elaboraciones.
7. Contrastar las características de los productos obtenidos frente a las especificaciones de elaboración.
8. Deducir las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
9. Realizar todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
10. Realizar las diversas técnicas de terminación o acabado en función de las características del producto final, siguiendo los procedimientos establecidos.
11. Disponer los diferentes elementos de la decoración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos.
12. Valorar los resultados finales e identificar las posibles medidas de corrección.

CONTENIDOS		Bloques			
		1	2	3	4
PROCEDIMENTALES	• Organización y secuenciación de las diversas fases en los procesos de elaboración.			X	
	• Elaboración de distintos tipos de cremas y postres helados, siguiendo los procedimientos establecidos.			X	
	• Dedución de las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.			X	
	• Valoración de los resultados finales e identificación de las posibles medidas de corrección.			X	
	• Verificación de la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la terminación del producto de pastelería/repostería.				X
	• Realización de las diversas técnicas de terminación o acabado en función de las características del producto final.				X
	• Disposición de los diferentes elementos de la decoración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos.				X



CONCEPTUALES	<ul style="list-style-type: none"> Tipos de cremas heladas y diferentes helados, sorbetes y sus aplicaciones. Natas, cremas, azúcares, aromatizantes. Métodos, técnicas y procesos de obtención de cremas, rellenos, baños, coberturas, batidos y otros Principales elementos de decoración en pastelería y repostería y sus alternativas de uso: virutas, frutos secos, frutas, complementos. Procesos de utilización o regeneración de productos que lo precisen, descongelación de masas. Necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración. 			X	X	X	X	X
ACTITUDINALES	<ul style="list-style-type: none"> Rigor y actitud responsable a la hora de ejecutar diferentes técnicas reposteras. Rigor en el cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental. Interés por conocer nuevas tendencias, modos de producción, etc. 			X	X			X

ACTIVIDAD		METODOLOGÍA				RECURSOS		
QUÉ voy o van a hacer Tipo de actividad	Objetiv. Implicad.	T	QUIÉN		CÓMO se va a hacer	PARA QUÉ se va a hacer	CON QUÉ se va a hacer	
			Pr	Al				
A0 Presentación de la U.D.	1, 2, 3, 4	0.5 h.	X		El profesor o la profesora presenta los objetivos de aprendizaje, sitúa la unidad en el módulo y la relaciona con el resto de las unidades que componen módulo. Como organizador previo lanzaremos las siguientes preguntas: ¿Qué postres helados conoces? ¿Qué diferencia hay entre un sorbete y un biscuit? Las preguntas son una invitación a reflexión y a la participación de los alumnos y de las alumnas con la finalidad de activar los conocimientos previos, establecer conexiones con los objetivos de aprendizaje y simultáneamente servir de introducción sobre los postres y cremas helados, su elaboración y diferentes tipos de las mismas.	Para observar la relación de transversalidad de la UD con respecto a las otras UD que componen el módulo.	Esquema gráfico de presentación de la unidad.	



<p>A1 Exposición inicial sobre qué es un helado de agua, así como sobre los diferentes ingredientes y procesos de realización.</p>	<p>1, 2, 3, 4</p>	<p>0,5 h.</p>	<p>X</p>		<p>El profesor o la profesora expone cómo desarrollar un proceso de elaboración de helados de agua. Explicación de las diferencias básicas entre un sorbete y un granizado. Identificación de los elementos materiales y tecnológicos que se emplean para la elaboración de helados de agua.</p>	<p>Para que el alumno o la alumna observe el fundamento teórico del proceso de elaboración de un helado de agua. Para que el alumnado observe las diferencias básicas entre un sorbete y un granizado. Para identificar los materiales o elementos que se emplean en la elaboración de helados de agua.</p>	<p>Diversas materias primas como agua, zumos, azúcar, jarabes, glucosa. Maquinaria localizada en el taller y batería. Libros de texto especializados.</p>
<p>A2 Exposición y realización de la ficha de producción de un sorbete de limón o de fresas y un granizado de naranja, para la posterior realización de dichos helados.</p>	<p>2, 3, 4, 5, 6</p>	<p>1,5 h.</p>	<p>X</p>		<p>El profesor o la profesora expone y elabora la ficha de producción de un sorbete de limón o de fresa y de un granizado de naranja. Posteriormente realiza dichas elaboraciones y analiza el resultado.</p>	<p>Para que el alumno o la alumna observe la realización práctica de unos sorbetes y un granizado. Su proceso, incorporación de jarabes, mezclado de ingredientes y enfriamiento final.</p>	<p>Fichas de producción. Diversas materias primas como agua, zumos, azúcar, jarabes, glucosa. Maquinaria localizada en el taller y batería. Libros de texto especializados.</p>
<p>A3-E1 Práctica guiada consistente en la realización de un sorbete de limón o de fresas y un granizado de naranja.</p>	<p>2, 3, 4, 5, 6</p>	<p>2,5 h.</p>	<p>X</p>	<p>X</p>	<p>El alumno o la alumna, bajo la guía del profesor o la profesora, elabora un sorbete de limón o de fresas y un granizado de naranja. El profesor o la profesora corrige los posibles errores que puedan surgir durante el proceso.</p>	<p>Reafirmar las destrezas de elaboración de diferentes sorbetes y granizados. Observar la importancia de los factores que influyen en la elaboración de un sorbete o un granizado: realización del jarabe, incorporación y mezclado del agua o hielo su abatimiento y conservación.</p>	<p>Fichas de producción. Diversas materias primas como agua, zumos, azúcar, jarabes, glucosa. Maquinaria localizada en el taller y batería. Libros de texto especializados.</p>
<p>A4 Exposición y realización de la ficha de producción de un helado de crema, para la posterior realización de dichos helados.</p>	<p>2, 3, 4, 5, 6</p>	<p>1,5 h.</p>	<p>X</p>		<p>El profesor o la profesora expone y elabora la ficha de producción de un helado de crema. Señala las diferencias más importantes con respecto a un helado de agua.</p>	<p>Para que el alumno o la alumna observe la realización práctica de un helado de crema: el modo de realizar la crema, su proceso, preparación de crema inglesa, incorporación de crema o nata y conservación final.</p>	<p>Fichas de producción. Diversas materias primas como agua, zumos, azúcar, jarabes, glucosa. Maquinaria localizada en el taller y batería. Libros de texto especializados.</p>



A5-E2 Práctica guiada consistente en la realización de helados de crema.	2, 3, 4, 5, 6	2,5 h.	X	X	El alumno o la alumna, bajo la guía del profesor o la profesora, elabora unos helados de crema de vainilla, al whisky, de frutas. El profesor o la profesora corrige los posibles errores que puedan surgir.	Reafirmar las destrezas elaboración de unos helados de crema. Observar la importancia de los factores que influyen en la elaboración de un helado de crema: realización de crema inglesa, mezclado de ingredientes, abatimiento y conservación.	Fichas de producción. Diversas materias primas como agua, zumos, azúcar, jarabes, glucosa. Maquinaria localizada en el taller y batería. Libros de texto especializados.
A6 Exposición y realización de la ficha de producción de helado de molde tipo bomba, parfait, biscuit, soufflé.	2, 3, 4, 5, 6	1,5 h.	X		El profesor o la profesora expone y elabora la ficha de producción de diferentes cremas para su posterior utilización como base de diferentes postres helados. Señala las diferencias más importantes con respecto a un helado de crema sencillo.	Para que el alumno o la alumna observe la realización práctica de diversos postres helados: el modo de realizar la crema, su proceso, preparación de crema inglesa, incorporación de crema o nata, y conservación final. Para que observe las diferencias entre una bomba helada un parfait un soufflé y un biscuit.	Fichas de producción. Diversas materias primas como agua, zumos, azúcar, jarabes, glucosa, merengue italiano, cobertura de chocolate, nata. Maquinaria localizada en el taller y batería. Libros de texto especializados.
A7-E3 Práctica guiada consistente en la realización de bomba helada, parfait, biscuit, soufflé.	2, 3, 4, 5, 6	2,5 h.	X	X	El alumno o la alumna, bajo la guía del profesor o la profesora, elabora diversas cremas que sirven como base para la elaboración de diferentes helados de molde. El profesor o la profesora corrige los posibles errores que puedan surgir.	Reafirmar las destrezas elaboración de unos helados de crema. Observar las diferencias entre diversos postres helados: ingredientes, moldes, realización de crema inglesa, mezclado de ingredientes, abatimiento y conservación.	Fichas de producción. Diversas materias primas como agua, zumos, azúcar, jarabes, glucosa. Maquinaria localizada en el taller y batería. Libros de texto especializados.
E4 Práctica autónoma de realización de diferentes postres helados.	Todos	2 h.		X	El alumno o la alumna elabora diferentes productos partiendo de diferentes postres helados a partir de una ficha de producción facilitada por el profesor o la profesora. De igual modo, realiza los posibles acabados o productos y aplica técnicas de decoración para cada uno de esos productos.	Desarrollar y evaluar la habilidad de elaborar diferentes tipos de postres helados a partir de diferentes cremas, teniendo en cuenta las características de cada uno de ellos y los resultados que se quieran obtener.	Fichas de producción. Diversas materias primas. Maquinaria localizada en el taller y batería. Listas control.



OBSERVACIONES

