

## **NOTA PRELIMINAR**

En los documentos siguientes presentamos la Programación Didáctica del módulo profesional **Elaboraciones de Panadería Bollería** perteneciente al Ciclo Formativo de **Grado Medio Panadería, Repostería y Confitería**.

Se han tomado como referencia el Real Decreto que establece este título, así como el Decreto u Orden de Currículo que establece el Ministerio de Educación.

Dada la naturaleza científicatécnica de estos contenidos, seguramente habrá pocas diferencias significativas entre los currículos de las distintas Comunidades Autónomas que han desarrollado currículo propio y el del Ministerio, así pues puede considerarse que la programación aquí expuesta puede tener un grado apreciable de “universalidad” en sus contenidos, aunque evidentemente no hay programaciones patrones, indiscutibles, perfectas, adaptables a cualquier circunstancia escolar de lugar y tiempo.

Después de la Programación se incluye el desarrollo de las Unidades Didácticas o de Trabajo.

Para finalizar, solo cabe añadir que los documentos aquí presentados debe contemplarse como materiales de trabajo, como guías para la acción didáctica que cada uno de sus lectores deben criticarlos, analizarlos, desmenuzarlos si es necesario, ... etc. hasta utilizarlos como ejemplos o como contraejemplos para sus Programaciones y para sus Unidades Didácticas, asumidas como propias desde el principio hasta el final, haciendo así posible su defensa eficaz, pero no dogmática, ante cualquier tribunal de oposición.

**Vicente Regidor Regidor**

*Profesor Técnica de Formación Profesional  
en la Especialidad de Cocina y Pastelería  
Profesor de Enseñanza Secundaria  
en la Especialidad de Hostelería y Turismo.*

**Juan Pablo Humanes Carrasco**

*Profesor Técnica de Formación Profesional  
en la Especialidad de Cocina y Pastelería.*