



# UNITAT DIDÀCTICA: **Rebosteria tradicional: Elaboració de coques de patates**

Família professional: Hoteleria i Turisme

Qualificació professional: Operacions bàsiques de cuina

Mòdul formatiu: MF1334\_1. Preelaboració, elaboració i presentació en pastisseria

## INTRODUCCIÓ

Aquesta unitat didàctica té un caràcter fonamentalment pràctic. Els alumnes treballen en petits grups; la metodologia es basa en la individualització, la significativitat i la funcionalitat, per tal d'aconseguir que tinguin interès i que treballin.

Aquesta unitat es realitza com a primera part pràctica del mòdul, un cop finalitzades les unitats didàctiques de coneixement de l'entorn de treball, eines i maquinària, seguretat i higiene en el treball, i deontologia professional. Aprofitant la unitat s'apliquen els coneixements adquirits; també cap la possibilitat d'incloure-la dins algun tipus de servei de cara al client, completant així tot el procés de manipulació, cocció i servei.

## FINALITAT

En aquesta unitat didàctica proposam als alumnes l'**elaboració d'un plat de rebosteria tradicional**: les coques de patata.

## Marc curricular

### RELACIÓ AMB LA QUALIFICACIÓ

#### Unitat de competència

**UC1334\_1:** Preelaborar, elaborar i presentar elaboracions senzilles de pastisseria i assistir en elaboracions complexes.

#### Realització professional

**RP 1:** Manipular matèries primeres i preelaborar elaboracions senzilles de pastisseria i de múltiples aplicacions, segons ordre de treball, normativa higienicosanitària de manipulació d'aliments i instruccions rebudes, per a la seva posterior utilització o comercialització.

**RP 2:** Elaborar i presentar elaboracions senzilles de pastisseria i de múltiples aplicacions, d'acord amb la definició del producte i tècniques bàsiques d'elaboració.

### RELACIÓ AMB EL PQPI: *Auxiliar de pastisseria*

- Preelaborar, elaborar i presentar elaboracions senzilles de pastisseria i assistir seguint instruccions en la preparació d'altres més complexes, realitzant operacions bàsiques d'aprovisionament intern i aplicant tècniques i normes bàsiques de manipulació, preparació i conservació d'aliments.

### RELACIÓ AMB EL MÒDUL

#### Objectius del mòdul amb què es relaciona la unitat didàctica:

- Realitzar preelaboracions de pastisseria de múltiples aplicacions executant tècniques bàsiques prèviament definides.
- Realitzar i presentar elaboracions senzilles de pastisseria d'acord amb la definició del producte, aplicant tècniques bàsiques d'elaboració.
- Identificar i complir les normes de seguretat laboral, higienicosanitàries i de manipulació d'aliments referides a les unitats de producció o servei d'aliments, per evitar riscos laborals, ambientals i de toxiinfeccions alimentàries.

#### Blocs de continguts amb què es relaciona la unitat didàctica:

- Matèries primeres d'ús habitual en pastisseria
- Preelaboració de matèries primeres en pastisseria
- Elaboracions senzilles de pastisseria i de múltiples aplicacions
- Acabat i presentació de pastisseria
- Seguretat en les zones de producció i servei d'aliments

## UNITAT DIDÀCTICA: Rebosteria tradicional: elaboració de coques de patates

<b>Temporalització</b>	5 hores (primera setmana del segon trimestre)
<b>Objectius</b>	En finalitzar, l'alumne serà capaç de: <ul style="list-style-type: none"><li>• Preelaborar aliments, preparar i presentar elaboracions de pastisseria senzilles i assistir en la preparació d'elaboracions més complexes, executant i aplicant operacions, tècniques i normes bàsiques de manipulació, preparació i conservació d'aliments.</li></ul>
<b>Competències</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Conèixer l'origen de la cultura gastronòmica a través de l'elaboració de receptes tradicionals.</li></ul>
<b>Competències bàsiques que es treballen</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Competència en comunicació lingüística:</b> lectura i interpretació d'informació escrita.</li><li>• <b>Coneixement i interacció amb el món físic:</b> coneixement del comportament de les matèries (ingredients...)</li><li>• <b>Competència en social i ciutadana:</b> treball en equip (parelles)</li><li>• <b>Competència en aprendre a aprendre:</b> registre d'informació i obtenció de protocols aplicables en altres situacions.</li><li>• <b>Autonomia i iniciativa personal:</b> planificació i presa de decisions.</li></ul>
<b>Continguts</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Característiques dels ingredients que formen part de l'elaboració.</li><li>• Elaboració i anàlisi de la recepta.</li><li>• Organització de la feina i <i>mise en place</i>.</li><li>• Aplicació de mètodes bàsics de cocció.</li><li>• Treball en equip i responsabilitat en la pròpia tasca.</li></ul>

## Avaluació

### criteris

- Descriure les tècniques bàsiques d'elaboració i presentació de diferents elaboracions senzilles de pastisseria.
- En un supòsit pràctic de preparació i presentació d'elaboracions senzilles de pastisseria:
  - Aplicar tècniques bàsiques d'elaboració i presentació, a partir de la informació subministrada i seguint procediments establerts.
  - Complir les normes higienicosanitàries, de seguretat laboral i de manipulació d'aliments.
- Identificar les normes higienicosanitàries, de seguretat laboral i de manipulació d'aliments d'obligat compliment relacionades amb instal·lacions, maquinària, estris, eines, utillatge i aliments.
- En un supòsit pràctic de preelaboració, elaboració i presentació en pastisseria complir les normes higienicosanitàries, de seguretat laboral i de manipulació d'aliments en operar amb equips, màquines, estris i gèneres, i aplicar els mètodes de neteja i ordre en les instal·lacions.

### Procediments i instruments

- Observació i registre individualitzat de tot el procés que realitzi l'alumne.
- Registre de possibles problemes o incidències.

### criteris de qualificació

- Les activitats es puntuen d'1 a 10, havent d'aconseguir més de 5 punts per obtenir avaluació positiva.
- Durant tota la unitat didàctica es realitza el seguiment individualitzat de l'aplicació de la normativa de seguretat i higiènica corresponent. Si ha estat correcta, representarà un 5% del total de la valoració de la unitat.





## Metodologia

- Aquesta proposta es desenvolupa a través d'una metodologia activa i participativa que facilita la construcció significativa del coneixement i que ajuda a desenvolupar actituds crítiques i qualitatives.
- Es basa en l'aprenentatge significatiu i funcional, que es produeix quan es relacionen els nous aprenentatges amb els coneixements previs que ja existeixen en l'estructura cognitiva de l'alumne, i quan es duen a terme aprenentatges amb una finalitat pràctica. Si en la preparació de l'experiència d'aprenentatge no es tenen en compte aquests coneixements previs, l'aprenentatge serà, probablement, mecànic i repetitiu.
- Els continguts han de tenir sentit real, han d'interessar als alumnes per la seva incorporació al món laboral o per satisfer les seves necessitats personals.
- Hem d'aconseguir que l'alumne sigui capaç d'aprendre a aprendre. Per a això són molt importants l'adquisició d'estratègies cognitives d'exploració i descoberta i la planificació i la regulació de la pròpia activitat, sempre amb respecte pels nivells de coneixements de cada alumne i adaptant de les activitats escolars al seu ritme d'aprenentatge.



### Espais

- Aula taller de cuina i pastisseria
- Aula taller de menjador

### Materials i recursos didàctics

- Receptes
- Documentació sobre l'elaboració i els productes o ingredients.
- Aquest material es troba a disposició en línia a través del lloc web <[www.cuinant.com](http://www.cuinant.com)>.
- Materials, estris, maquinària i material fungible necessari per al desenvolupament de l'activitat.
- Un quadern/receptari per alumne.

### Agrupament

Combinació de treball individual i en petit grup (màxim 3 alumnes per grup).

### Atenció a la diversitat

- En la unitat didàctica es realitzen activitats participatives i actives, adequades per tractar la diversitat dels alumnes. Per altra banda, bona part d'aquestes activitats admeten diferents nivells de realització, i es combinen diversos agrupaments d'alumnes, fet que també facilita l'atenció a la diversitat.
- En cas que al grup hi hagi algun alumne amb necessitats educatives especials s'elaboraran les adaptacions curriculars necessàries per tal que puguin assolir els aprenentatges.



## Activitats

- Activitat. 01** | Explicació i lliurament de la recepta, i estudi dels ingredients de l'elaboració  
**Tipus d'activitat:** inicial  
**Durada:** 1 hora  
**Agrupament:** grup classe
- Activitat. 02** | Elaboració de la recepta  
**Tipus d'activitat:** síntesi  
**Durada:** 5 hores  
**Agrupament:** parelles





# Activitat. 01

*Explicació i lliurament de la recepta, i estudi dels ingredients de l'elaboració*



## Tipus d'activitat:

inici - desenvolupament



**Durada:** 1 hora



**Espai:** aula



## Recursos didàctics:

- Pissarra
- Fotocòpies lliurades pel professor amb el material i recursos bibliogràfics necessaris (vegeu les fitxes adjuntes).
- Quadern i carpeta d'alumne.



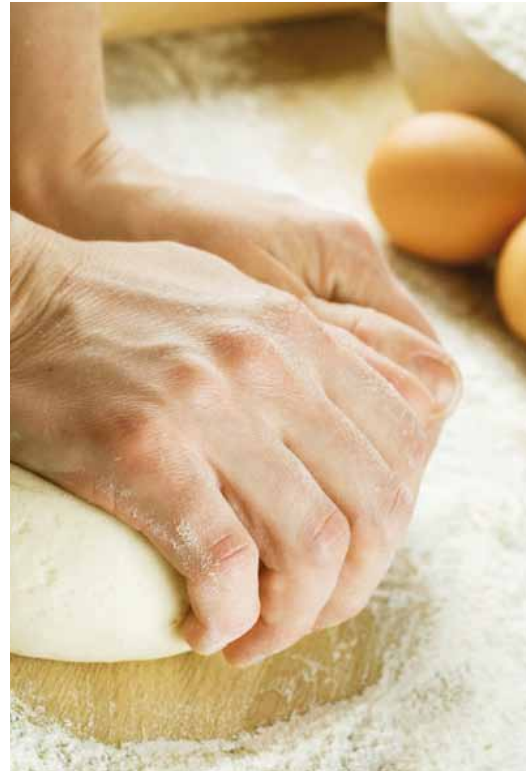
## Tipus d'agrupament de l'alumnat:

- |                                     |   |
|-------------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> Individual | <input type="checkbox"/> Petit grup             |
| <input type="checkbox"/> Parelles   | <input checked="" type="checkbox"/> Grup classe |



## Observacions:

- Les imatges, dibuixos i altra informació d'aquesta activitat està disponible en línia en la web: <[www.cuinant.com](http://www.cuinant.com)>.



## OBJECTIUS

- Conèixer allò que hem de fer: la recepta.
- Conèixer les matèries primeres que formen part de l'elaboració.



## CONTINGUTS

- Ingredients que formen part de la recepta, la relació entre ells i les característiques principals.



## PROCÉS DE L'ACTIVITAT

- **Preliminar (durada: 10')**:  
Repartiment de fotocòpies i presentació de la unitat.
- **Desplegament (durada: 50')**:  
Explicació de la recepta.
- **Cloenda (durada: 10')**:  
Anàlisi final.



## DESCRIPCIÓ I METODOLOGIA

Començam amb una activitat de tipus teòric:

- Després de presentar la unitat didàctica –la seva finalitat, durada i criteris d'avaluació i de qualificació –, apuntam a la pissarra la recepta, que es llegeix en veu alta. Explicam les passes més importants i els factors que hi influeixen (vegeu la fitxa 1, a la pàgina següent).
- Cada alumne la copia al seu quadern i després, a mode d'esquema, destaca les passes més importants.
- Lliuram als alumnes fotocòpies amb les qualitats organolèptiques i informació dels ingredients més importants, que es llegeixen en veu alta. Cada alumne les guarda al seu quadern/carpeta.
- En finalitzar totes les unitats didàctiques relacionades amb rebosteria tradicional, cada alumne elabora un petit dossier amb les receptes, a mode de petit receptari (a l'ordinador i com a treball per a fer a casa).



## AVALUACIÓ

- En aquesta activitat l'alumne ha de mantenir una correcta actitud i una bona col·laboració en el seu desenvolupament.



# Activitat. 01

## Fitxa 1. Elaboració de: coca de patata

### Observacions:

- Podreu trobar més informació en diferents fonts bibliogràfiques, com per exemple:
  - Aliments de les Balears. Conselleria d'Agricultura i Pesca. Govern de les Illes Balears (1993).
  - Conèixer i gaudir els aliments de les Illes Balears. Conselleria d'Agricultura i Pesca. Govern de les Illes Balears (2003).



### Ingredients

- 12 ous,
- 2,9 quilograms de farina de força,
- 600 grams de sucre,
- 460 grams de saïm o mantega,
- 500 grams de patata bullida,
- 5 dl d'aigua tèbia (37°C),
- 120 grams de llevat de pa,
- La pell d'una llimona rallada,
- Un poc d'anís.

### Elaboració

- Dissolem el llevat dins l'aigua, hi afegim el saïm, la patata feta puré, els ous, el sucre, la pell de llimona rallada i ho mesclam tot molt bé. Seguidament hi afegim la farina poc a poc, fins aconseguir una massa fluixeta, però que no s'aferri a les mans.
- Deixam tovar en bloc fins que dupliqui el seu volum (2 hores a temperatura ambient). Ho tornam a pastar i feim les coques de la mida desitjada. Ho deixam tovar per segona vegada (1 hora més), i ho enfornam a 180°C, uns 30 minuts (sempre en funció de la mida de la coca).
- Un cop tretes del forn, en calent, podem pintar les coques amb un poc d'almívar fet amb anís, o esperar que es refredin i empolsar-les amb sucre en pols.

### Observacions

- **Temps de cocció:** 30 minuts, aproximadament.
- **Temperatura:** 180 graus.
- **Ingredients principals:** farina, saïm, sucre i patata.
- **Congelació:** Abans de tovar, amb la forma feta.





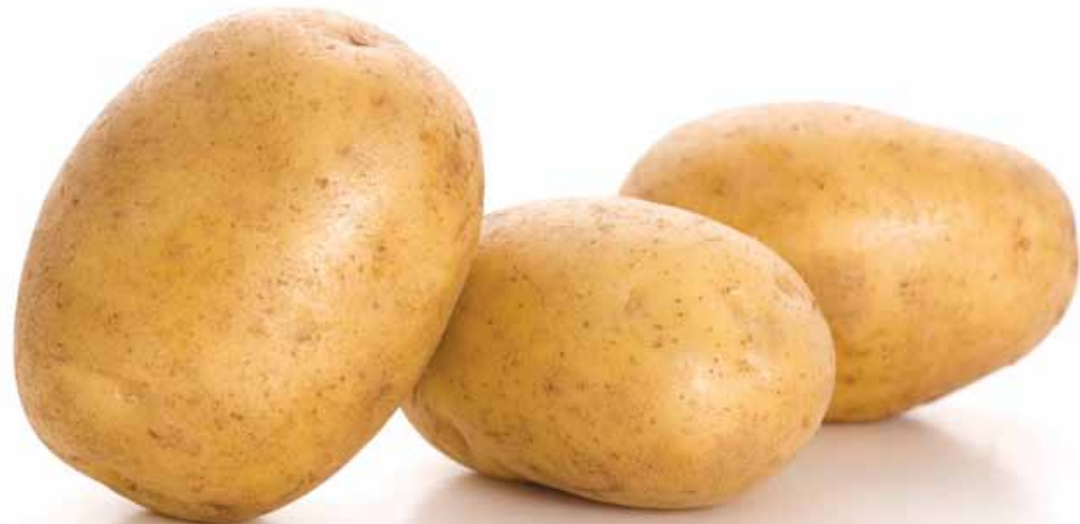
# Activitat. 01

## Fitxa 2. Patata

**Nom científic** | • *Solanum tuberosum*.

**Descripció** | • La patatera és una planta herbàcia perenne de la família de les solanàcies originària d'Amèrica del Sud i cultivada arreu del món pels seus tubercles comestibles.

**Observacions** | • La patata és fàcilment digerida i té un alt valor nutritiu.  
• Els tubercles de patata presenten aproximadament un 78% d'aigua i un 18% de midó o hidrats de carboni (sucres).  
• La patata conté diverses vitamines, inclosa la vitamina C.  
• Les patates es poden guisar, rostir, farcir, fregir, fer puré, usar com a dolç.





# Activitat. 02

## Elaboració de la recepta



**Tipus d'activitat:** Síntesi



**Durada:** 1 hora



**Espai:** Aula taller de cuina i pastisseria  
(a més dels lloc d'ús habitual de les instal·lacions)



**Recursos didàctics:**

- Recepta lliurada en l'activitat anterior
- Ingredients de la recepta.
- Maquinària i estris de cuina:
  - Petit utilitatge:
    - 2 bols d'acer inoxidable
    - 1 mesurador
    - 1 rallador
    - 1 espàtula de pastisseria
    - 1 plaqué de forn
    - 1 pelador de patates o ganivet petit
    - 1 colador petit per empolsar amb sucre
  - Maquinària:
    - 1 bàscula
    - Forn
    - Estufa per tovar la pasta (si no n'hi ha, es pot fer a temperatura ambient).
    - Olla per coure la patata
    - Passapurés



**Tipus d'agrupament de l' alumnat:**

- |  |                                      |
|--|--------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Individual          | <input type="checkbox"/> Petit grup  |
| <input checked="" type="checkbox"/> Parelles | <input type="checkbox"/> Grup classe |

**Observacions:**



- El model de fitxa i altre material per lliurar als alumnes està disponible en línia en la web: <[www.cuinant.com](http://www.cuinant.com)>.



**OBJECTIUS**

- Preparar els ingredients i el lloc de feina prèviament a les tasques d'elaboració.
- Elaborar coques de patata i fer el posterior servei al client.



**CONTINGUTS**

- Característiques dels ingredients que formen part de l'elaboració.
- Elaboració i anàlisi de la recepta.
- Organització de la feina i *mise en place*.
- Aplicació de mètodes bàsics de cocció.
- Treball en equip i responsabilitat en la pròpia tasca.



**PROCÉS DE L'ACTIVITAT**

- **Preliminar (durada: 30')**: Preparació del lloc de feina
- **Desplegament (durada: 240')**: Elaboració del plat
- **Cloenda (durada: 30')**: Neteja i valoració final



**DESCRIPCIÓ i METODOLOGIA**

- En parelles, els alumnes desenvolupen les tasques de *mise en place* del lloc de feina:
  - Neteja de la taula.
  - Pesar els ingredients.
  - Preelaborar els ingredients i disposar-los per a l'elaboració.
- Preparar els diversos estris i la maquinària necessaris per a l'elaboració.
- Un cop analitzades les receptes i realitzades les tasques de *mise en place*, cada parella desenvolupa la recepta, utilitzant els apunts i seguint les instruccions donades. S'han de respectar les mesures, temps de fermentació i cocció. Cada parella realitza una elaboració completa.
- S'ha de presentar l'elaboració preparada per al servei.
- S'ha de tenir en compte el temps de fermentació.
- En acabar, es neteja el lloc de feina i els estris utilitzats, es col·loquen els estris al seu lloc i s'avaluen els productes finalitzats.



**AVALUACIÓ**

- Control de les tasques de preparació del lloc de feina duites a terme.
- Control del procés i del resultat de l'elaboració, tenint en compte uns paràmetres mínims de qualitat: es procedirà al tast organolèptic del producte, que ha de reunir les característiques de qualitat mínimes per poder ser ofert en un servei.