

1. Identificación da programación
Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15027897	Paseo das Pontes	Coruña (A)	2023/2024

Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
HOT	Hostalaría e turismo	CMHOT50	Panadaría e bolaría artesanal	Ciclos formativos de grao medio	Réxime xeral-ordinario

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP5016	Masas nai de cultivo e prefermentos	2023/2024	5	117	117

(*) No caso de que o módulo profesional estea organizado en unidades formativas de menor duración

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	REBECA PORTO RIVEIROS
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

2. Concreción do currículo en relación coa súa adecuación ás características do ámbito produtivo

A presente programación didáctica do módulo Masas nai de cultivo e prefermentos (MP5016), adapta os contidos segundo aparece establecido no Real Decreto 482/2020, de 7 de abril, onde se regula o Curso de especialización en panadería e bolería artesanais e se fixan os aspectos básicos do currículo, tendo en conta as características do contexto onde vai desenvolverse e as necesidades do entorno, adaptándose á formación inicial do alumnado e as súas expectativas e experiencias profesionais, e introducíranse as adaptacións oportunas para adecuar a docencia as características do alumnado e do contorno do centro. Esta programación non é un texto definitivo, pretende ser un fío condutor do proceso de ensino aprendizaxe, adaptándose á realidade do entorno, axustando a programación en función aos resultados e a consecución ou non dos obxectivos aquí establecidos. Preténdese simular na medida do posible o traballo real dun obradoiro de panadería artesanal, estando limitada esta simulación polo horario establecido para as actividades de ensino aprendizaxe.

Este módulo profesional contén a formación necesaria para desempeñar a función de caracterizar masas nai de cultivo e prefermentos para a obtención de produtos de panadería e bolería artesanais, mediante técnicas e procedementos tradicionais e actuando baixo as normas de seguridade alimentaria.

Debido á importancia de acadar os resultados de aprendizaxe establecidos, para a súa impartición é conveniente que as actividades de ensino-aprendizaxe dedíquense á adquisición das competencias do curso, en coordinación co resto de módulos profesionais deste curso de especialización: tecnoloxía do frío aplicada á panificación; bolería artesanal e follados, pans artesanais de cereais tradicionais, especiais e pseudocereais; e cata e maridaxe de produtos de panificación. Para acadar os obxectivos do módulo as actividades de ensino aprendizaxe seguirán as seguintes liñas:

- Elaboración de fichas descritivas das materias primas e produtos auxiliares.
- Elaboración de fichas técnicas de elaboración.
- Elaboración de diagramas de proceso de elaboración e secuenciación das distintas fases.
- Etiquetado das elaboracións e/ou produtos segundo normativa e fase de elaboración.
- Obtención de cada tipo de masas nai de cultivo e/ou prefermentos.
- Aplicacións e usos máis frecuentes de cada unha das masas nai e/ou prefermentos.
- Elaboración e comparación de produtos de panadería e bolería artesanais segundo o tipo de masa nai de cultivo e/ou prefermentos seleccionado.

As ocupacións e os postos de traballo máis salientables onde poderán desenvolverse profesionalmente son os seguintes:

- a) Maestro Panadeiro.
 - b) Elaborador de bolería.
 - c) Elaborador de masas e bases de pizza.
 - d) Reposteiro.
 - e) Catador de produtos de panificación artesanal.
- a) Maestro Panadeiro.
 - b) Elaborador de bolería.
 - c) Elaborador de masas e bases de pizza.
 - d) Reposteiro.
 - e) Catador de produtos de panificación artesanal.

3. Relación de unidades didácticas que a integran, que contribuirán ao desenvolvemento do módulo profesional, xunto coa secuencia e o tempo asignado para o desenvolvemento de cada unha

U.D.	Título	Descrición	Duración (sesións)	Peso (%)	Resultados de aprendizaxe				
					501600				
					RA 1	RA 2	RA 3	RA 4	RA 5
1	Caracterización de masas nai	Caracterización das masas nai de cultivo e coñecemento das fases de elaboración e de conservación, segundo a normativa. Coñecemento dos equipamentos e as materias primas necesarias para a súa obtención, así coma a documentación asociada e as principais aplicacións das masas nai de cultivo.	15	20	X				
2	Obtención de masas nai de cultivo	Obtención das masas nai de cultivo aplicando técnicas de mestura e amasado, de acordo coa súa formulación, conservación das masas nai de cultivo e aplicación das mesmas en elaboracións de panadería e bolería	42	35	X	X			
3	Caracterización e obtención de prefermentos	Caracterización e obtención de prefermentos biga, pé de masa, poolish e esponxa, especificando as fases e métodos de elaboración e de conservación. e seguindo a súa formulación.	42	35			X	X	
4	Obtención e rexeneración de MNC e prefermentos con denominación propia ou de autor	Rexerar e obtér masas nai de cultivo e prefermentos con denominación propia, de autor/a, tradicionais e específicas, e preparalas para a súa utilización en produtos de panadería e bolaría artesanais.	18	10					X
			Total: 117						

4. Por cada unidade didáctica
4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Caracterización de masas nai	15

4.1.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Caracteriza masas nai de cultivo e especifica as fases de elaboración e de conservación, segundo normativa	NO

4.1.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Caracterizar e definir as MNC.	1	Caracterización das masas nai de cultivo	4,0
1.2 Coñecer as fases da súa elaboración e vantaxes do seu uso			
2.1 Coñecer o equipamento relacionado coa produción de MNC	2	Estudo do equipamento relacionado coa súa produción	2,0
3.1 Coñecer as características das materias primas empregadas na produción de MNC	3	Materias primas, parámetros de control e documentación técnica asociada	4,0
3.2 Coñecer os parámetros de control da masa nai de cultivo			
3.3 Coñecer e empregar a documentación técnica asociada			
4.1 Conservar as masas nai de cultivo	4	Conservación e principais aplicacións	3,0
4.2 Coñecer as principais aplicacións das masas nai de cultivo			
5.1 Avaliar o proceso de ensino aprendizaxe tendo en conta os criterios de avaliación	5	Avaliación da unidade didáctica.	2,0
TOTAL			15

4.1.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.1 Caracterizáronse as masas nai de cultivo	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Descrición, composición e características das masas nai. 	S	50
CA1.2 Valoráronse os beneficios de utilización de masas nai de cultivo versus masas nai industriais	<ul style="list-style-type: none"> PE.2 - Contidos sobre os beneficios uso masas nai fronte ás masas industriais 	N	5
CA1.3 Identificáronse equipamentos, materiais, materias primas e outros produtos auxiliares	<ul style="list-style-type: none"> PE.3 - Identificación de equipos, materiais e materias primas e desempeño para identificación equipos e uso e escolla correcta das materias primas necesarias e outros produtos auxiliares 	S	20
CA1.4 Caracterizáronse os parámetros de control de masas nai de cultivo	<ul style="list-style-type: none"> PE.4 - Contidos relacionados coa caracterización dos parámetros de control das MNC 	S	25

TOTAL

100

4.1.e) Contidos

Contidos

Masas nai de cultivo: definición, clasificación e características.

0Aplicacións posteriores máis comúns.

Fases da elaboración de masas nai de cultivo.

Masas nai artesanais versus masas nai industriais.

Equipamentos e materiais adecuados para a elaboración de masas nai de cultivo.

Equipamentos e materiais de medición dos parámetros de control.

Materias primas para a elaboración de masas nai. Características. Influencia das masas nai de cultivo. Proporcións adecuadas. Variantes.

Documentación técnica asociada á elaboración de masas nai de cultivo.

Conservación das masas nai de cultivo.

Parámetros de control (pH, temperatura, humidade, tempo de maduración e oxixenación, etc.).

4.1.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Caracterización das masas nai de cultivo - Caracterización e definición das masas nai de cultivo. Clasificación e características.	<ul style="list-style-type: none"> Explicación da programación do módulo o primeiro día de clase. Explicación dos contidos con axuda audiovisual e soporte informático. Resolución de dúbidas en caso de habelas. Explicación das fases de elaboración na aula obradoiro e demostración da execución destes procedementos. 	<ul style="list-style-type: none"> Toma de notas, apuntamentos, realización de preguntas. 	<ul style="list-style-type: none"> Material didáctico, apuntamentos, informes e fichas de produción a modo de exemplo. 	<ul style="list-style-type: none"> Aula polivalente con dotación habitual, aula virtual, aula obradoiro. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Descrición, composición e características das masas nai. PE.2 - Contidos sobre os beneficios uso masas nai fronte ás masas industriais 	4,0
Estudo do equipamento relacionado coa súa produción - Estudo do equipamento relacionado coa súa produción	<ul style="list-style-type: none"> Explicación por parte da docente dos contidos relacionados co equipamento para produción de MNC. Identificación dos equipos na aula obradoiro e descrición das características e funcionamento. 	<ul style="list-style-type: none"> Realizar anotacións, realizar cuestionarios e actividade e identificación dos equipos. 	<ul style="list-style-type: none"> Anotacións, apuntamentos, fichas técnicas dos equipos, documentos de APPCC para o rexistro de limpeza dos equipos. 	<ul style="list-style-type: none"> Aula polivalente e obradoiro de panadería coa dotación necesaria. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.3 - Identificación de equipos, materiais e materias primase desempeño para identificación equipos e uso e escolla correcta das materias primas necesarias e outros produtos auxiliares 	2,0
Materias primas, parámetros de control e documentación técnica asociada	<ul style="list-style-type: none"> Explicación e mostra do uso e características das principais materias primas relacionadas coa elaboración de MNC. Resolución de dúbidas e mostra de exemplos. Explicación dos parámetros de control e demostración da comprobación dos mesmos segundo ficha técnica. 	<ul style="list-style-type: none"> Toma de anotación, realización de preguntas. Control de parámetros e anotación segundo ficha técnica. 	<ul style="list-style-type: none"> Fichas técnicas, outra documentación asociada (APPCC, fichas de produción...) Anotacións e material didáctico. 	<ul style="list-style-type: none"> Aula obradoiro e aula polivalente coa dotación correspondente. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.4 - Contidos relacionados coa caracterización dos parámetros de control das MNC 	4,0
Conservación e principais aplicacións - Coñecer os procedementos para a conservación e coñecer as principais aplicacións das MNC	<ul style="list-style-type: none"> Explicar e realizar a modo demostrativo os principais métodos de conservación das masas nai de cultivo. 	<ul style="list-style-type: none"> Realizar anotación e cubrir a ficha de produción para a conservación das MNC. 	<ul style="list-style-type: none"> Masas nai de cultivo conservadas por diferentes métodos (envolta en paño, en auga, conxelada, deshidratada). Fichas de produción, anotacións. 	<ul style="list-style-type: none"> Aula obradoiro de panadería coa dotación necesaria e MNC. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.4 - Contidos relacionados coa caracterización dos parámetros de control das MNC 	3,0

**ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS**

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Avaliación da unidade didáctica. - Avaliación mediante a realización de proba de coñecementosas unidades didácticas.	<ul style="list-style-type: none"> Realización, supervisión e corrección das probas de avaliación. 	<ul style="list-style-type: none"> Realización das probas de avaliación. 	<ul style="list-style-type: none"> Cuestionarios, informes e listas de cotexo. 	<ul style="list-style-type: none"> Aula polivalente obradoiro de panadería coa dotación necesaria. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Descrición, composición e características das masas nai. PE.2 - Contidos sobre os beneficios uso masas nai fronte ás masas industriais PE.3 - Identificación de equipos, materiais e materias primase desempeño para identificación equipos e uso e escolla correcta das materias primas necesarias e outros produtos auxiliares PE.4 - Contidos relacionados coa caracterización dos parámetros de control das MNC 	2,0
TOTAL						15,0

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Obtención de masas nai de cultivo	42

4.2.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Caracteriza masas nai de cultivo e especifica as fases de elaboración e de conservación, segundo normativa	NO
RA2 - Obtén masas nai de cultivo aplicando técnicas de mestura e amasado, de acordo coa súa formulación	SI

4.2.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Obter MNC a partir de diferentes tipos de fariña	1	Obtención de masas nai de cultivo a partir de fariñas de distintos tipos	10,0
2.1 Obter elaboracións de panadería e boiería a partir de masas nai de cultivo	2	Obter diferentes produtos a partir de MNC	30,0
3.1 Avaliar o proceso de ensino de aprendizaxe desta unidade didáctica tendo en conta os criterios de avaliación	3	Avaliación da unidade didáctica	2,0
TOTAL			42

4.2.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.5 Interpretouse a documentación asociada á elaboración de masas nai de cultivo, como o diagrama de proceso, a ficha técnica de elaboración, o escandallo ou prezo de custo, etc	<ul style="list-style-type: none"> TO.1 - Proba de desempeño para avaliar a correcta identificación da documentación asociada á elaboración masas nai. Redacción da ficha de control das masas nai e ficha técnica da elaboración asociada. Valoración de resultados. 	S	10
CA1.6 Reflectiuse na documentación a presenza ou non de posibles alérxenos e intolerancias alimentarias	<ul style="list-style-type: none"> TO.2 - Proba de desempeño proba avaliación por competencias 2ª avaliación relacionadas coa documentación das masas nai e identificación de alérxenos 	N	5
CA1.7 Determináronse os métodos de conservación de masas nai de cultivo e analizáronse as alternativas	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Proba de coñecementos contidos relacionados coa conservación masas nai 	S	15
CA2.1 Identifícanse as características da masa nai de cultivo e do pan, segundo o tipo de fariña, a proporción de auga e de fariña, a temperatura de elaboración e a masa	<ul style="list-style-type: none"> PE.2 - Proba de coñecementos contidos relacionados coa identificación dos tipos de MNC 	S	20
CA2.2 Seleccionouse a formulación das masas nai de cultivo (MNC)	<ul style="list-style-type: none"> TO.3 - Proba de desempeño na proba avaliación por competencias 2ª avaliación de MNC 	N	5
CA2.3 Atopáronse diferenzas ao variar as proporcións de fariña ou de fariñas e auga na elaboración de masa nai de cultivo	<ul style="list-style-type: none"> PE.3 - Coñecer a diferenza e aplicación das masas nai variando as proporcións na súa formulación. 	N	5
CA2.4 Realizáronse os refrescos da masa nai de cultivo en cada fase segundo ficha técnica	<ul style="list-style-type: none"> TO.4 - Proba de produción segunda avaliación refresco de masas nai para emprego en panadería 	S	10
CA2.5 Aplicáronse os parámetros de control das masas nai de cultivo (pH, temperatura, humidade, tempo de maduración, oxixenación, equilibrio entre as bacterias lácticas, ácido acético e lévedos etc.)	<ul style="list-style-type: none"> TO.5 - Proba de desempeño na proba avaliación por competencias 2ª avaliación, verificación e control dos parámetros de control MNC 	S	15
CA2.6 Tívoise en conta a conservación das masas nai de cultivo para a súa activación no momento de utilización	<ul style="list-style-type: none"> TO.6 - Proba de desempeño proba avaliación por competencias 2ª avaliación relacionadas coa conservación de MNC 	N	5
CA2.7 Elixíuse o tipo de pan adecuado para cada tipo de masa nai de cultivo	<ul style="list-style-type: none"> TO.7 - Proba de deseroba avaliación por competencias 2ª avaliación relacionadas coa conservación de MNC 	N	5

**ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS**

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exigibles	Peso cualificación (%)
CA2.8 Detectáronse defectos e propuxéronse medidas correctoras e solucións na masa nai de cultivo e no pan seleccionado	<ul style="list-style-type: none"> TO.8 - Proba de desempeño durante o desenvolvemento das tarefas relacionadas coa conservación de MNC 	N	5
TOTAL			100

4.2.e) Contidos

Contidos
<p>Masa nai de cultivo: definición, características e beneficios.</p> <p>Documentación técnica asociada á elaboración de masa nai de cultivo.</p> <p>Aplicacións posteriores da masa nai de cultivo.</p> <p>Elaboracións básicas de panificación artesanal con masa nai de cultivo.</p> <p>Tipos de fariñas para as masas nai de cultivo.</p> <p>Fases de elaboración de masa nai de cultivo.</p> <p>Procesos de elaboración de masa nai de cultivo.</p> <p>Elaboración de masa nai de cultivo con fariña de trigo.</p> <p>Elaboración de masa nai de cultivo con fariña de centeo.</p> <p>Elaboración de masa nai de cultivo con fariñas integrais.</p> <p>Variantes de masa nai de cultivo con outros cereais ou mesturados entre si.</p> <p>Parámetros de control (pH, temperatura, humidade, tempo de maduración e oxixenación, etc.).</p>

4.2.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Obtención de masas nai de cultivo a partir de fariñas de distintos tipos - Obtención de masas nai de cultivo a partir de fariñas de distintos tipos	<ul style="list-style-type: none"> Expoñer e explicar os procedementos a realizar para a obtención de masas nai, partindo de distintos tipos de fariñas. Supervisar as tarefas e realizar as correccións oportunas. Acompañar e asesorar durante o proceso de execución. Valorar resultados e reflexar en lista de cotexo. 	<ul style="list-style-type: none"> Toma de anotacións dos procesos e tarefas a realizar. Realizar cuestións en caso de habelas. Realizar os procedementos de obtención de masas nai a partir de distintos tipos de fariña. 	<ul style="list-style-type: none"> Anotacións, masas nai de cultivo a partir de distintos tipos de fariñas e listas de cotexo. 	<ul style="list-style-type: none"> Aula obradoiro de panadería coa dotación necesaria e materias primas. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.2 - Proba de coñecementos contidos relacionados coa identificación dos tipos de MNC TO.1 - Pcoroba de desempeño para avaliar a correcta identificación da documentación asociada á elaboración masas nai. Redacción da ficha de control das masas nai e ficha técnica da elaboración asociada. Valoración de resultados. TO.2 - Proba de desempeño proba avaliación por competencias 2ª avaliación relacionadas coa documentación das masas nai e identificación de alérxenos TO.3 - Proba de desempeño na proba avaliación por competencias 2ª avaliación de MNC TO.4 - Proba de produción segunda avaliación refresco de masas nai para emprego en panadería TO.5 - Proba de desempeño na proba avaliación por competencias 2ª avaliación, verificación e control dos parámetros de control MNC TO.6 - Proba de desempeño proba avaliación por competencias 2ª avaliación relacionadas coa conservación de MNC 	10,0
Obter diferentes produtos a partir de MNC - Elaborar preparacións de panadería e bolería a partir de diferentes tipos de masas nai de cultivo	<ul style="list-style-type: none"> Explicar os procesos a realizar para obter produtos de panadería empregando MNC. Repartir as tarefas. Supervisar e corrixir os procedementos. 	<ul style="list-style-type: none"> Realizar os procedementos de obtención de preparacións de panadería empregando MNC. 	<ul style="list-style-type: none"> Fichas técnicas, anotacións, listas de cotexo. Elaboracións de panadería. 	<ul style="list-style-type: none"> Aula obradoiro de panadería coa dotación necesaria e materias primas. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Proba de coñecementos contidos relacionados coa conservación masas nai PE.3 - Coñecer a diferenza e aplicación das masas nai variando as proporcións na súa formulación. TO.7 - Proba de deseroba avaliación por competencias 2ª avaliación relacionadas coa conservación de 	30,0



ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
	<ul style="list-style-type: none"> Resolver dúbidas en caso de habelas. 				<p>MNC</p> <ul style="list-style-type: none"> TO.8 - Proba de desempeño durante o desenvolvemento das tarefas relacionadas coa conservación de MNC 	
<p>Avaliación da unidade didáctica - Avaliación mediante a realización de probas de coñecementos e de produción e desempeño.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Realización, supervisión e corrección das probas de avaliación. 	<ul style="list-style-type: none"> Realización das probas de avaliación. 	<ul style="list-style-type: none"> Cuestionarios, informes, listas de cotexo e táboas de observación. 	<ul style="list-style-type: none"> Aula polivalente e obradoiro de panadería coa dotación necesaria. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Proba de coñecementos contidos relacionados coa conservación masas nai PE.2 - Proba de coñecementos contidos relacionados coa identificación dos tipos de MNC TO.1 - Pcoroba de desempeño para avaliar a correcta identificación da documentación asociada á elaboración masas nai. Redacción da ficha de control das masas nai e ficha técnica da elaboración asociada. Valoración de resultados. TO.2 - Proba de desempeño proba avaliación por competencias 2ª avaliación relacionadas coa documentación das masas nai e identificación de alérxenos TO.3 - Proba de desempeño na proba avaliación por competencias 2ª avaliación de MNC TO.4 - Proba de produción segunda avaliación refresco de masas nai para emprego en panadería TO.5 - Proba de desempeño na proba avaliación por competencias 2ª avaliación, verificación e control dos parámetros de control MNC TO.6 - Proba de desempeño proba avaliación por competencias 2ª avaliación relacionadas coa conservación de MNC TO.7 - Proba de deseroba avaliación por competencias 2ª avaliación relacionadas coa conservación de MNC 	2,0

**ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS**

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
					<ul style="list-style-type: none"> TO.8 - Proba de desempeño durante o desenvolvemento das tarefas relacionadas coa conservación de MNC 	
TOTAL						42,0

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Caracterización e obtención de prefermentos	42

4.3.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Caracteriza prefermentos biga, pé de masa, polish e esponxa, e especifica fases e métodos de elaboración e de conservación	SI
RA4 - Obtén prefermentos biga, pé de masa, polish e esponxa, aplicando técnicas de mestura e amasado, de acordo coa súa formulación	SI

4.3.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Caracterizar e definir os prefermentos	1	Caracterización dos prefermentos	6,0
1.2 Coñecer as formas de conservación e os parámetros de control			
2.1 Elaborar prefermentos e aplicalos de forma axeitada	2	Obtención de prefermentos e aplicacións dos mesmos	34,0
2.2 Conservar os prefermentos			
3.1 Avaliar o proceso de ensino-aprendizaxe seguindo os criterios de avaliación	3	Avaliación da unidade didáctica	2,0

TOTAL
42
4.3.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA3.1 Caracterizáronse os prefermentos biga, cullerón ou pé de masa, poolish e esponxa	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Caracterización dos diversos prefermentos(composición, elaboración, conservación e aplicacións). 	S	15
CA3.2 Valoráronse os beneficios de utilización de prefermentos	<ul style="list-style-type: none"> PE.2 - Identificación das vantaxes de uso dos prefermentos 	N	5
CA3.3 Identificáronse equipamentos, materiais, materias primas e outros produtos auxiliares	<ul style="list-style-type: none"> PE.3 - Identificación de equipos e outros materiais necesarios na produción de prefermentos 	N	5
CA3.4 Caracterizáronse os parámetros de control de prefermentos	<ul style="list-style-type: none"> PE.4 - Parámetros de control dos prefermentos 	N	5
CA3.5 Interpretouse a documentación asociada á elaboración de prefermentos, como o diagrama de proceso, a ficha técnica de elaboración, o escandallo ou prezo de custo, etc	<ul style="list-style-type: none"> TO.1 - Redacción da documentación acerca da produción dos prefermentos en proba de produción. 	N	5
CA3.6 Reflectiuse na documentación a presenza ou non de posibles alérxenos e intolerancias alimentarias	<ul style="list-style-type: none"> TO.2 - Proba de produción e desempeño, identificación dos principais alérxenos e intolerancias. produción dos prefermentos 	N	5
CA3.7 Determináronse os métodos de conservación de prefermentos e analizáronse as alternativas	<ul style="list-style-type: none"> PE.5 - Identificación dos métodos de conservación 	N	5
CA4.1 Identifícanse as características dos prefermentos biga, cullerón ou pé de masa, poolish e esponxa, e produtos de panadería e bolaría artesanais, segundo o tipo de fariña, a hidratación, a proporción de auga e de fariña, a temperatura da masa, etc	<ul style="list-style-type: none"> PE.6 - Contidos relacionados coa identificación das características dos prefermentos 	S	20
CA4.2 Selecionouse a formulación dos prefermentos biga, cullerón ou pé de masa, poolish e esponxa, segundo ficha técnica de elaboración	<ul style="list-style-type: none"> TO.3 - Proba de desempeño proba avaliación por competencias 2ª avaliación relacionadas coa formulación axeitada de prefermentos segundo ficha técnica 	N	5
CA4.3 Atopáronse diferenzas ao variar as proporcións das materias primas na elaboración dos prefermentos biga, cullerón ou pé de masa, poolish e esponxa	<ul style="list-style-type: none"> TO.4 - Actividades realizadas relacionadas coa elaboración de prefermentos 	N	5
CA4.4 Aplicáronse os parámetros de control de pH, temperatura, humidade, tempo de maduración, oxixenación, equilibrio entre as bacterias lácticas, ácido acético e lévedos, etc	<ul style="list-style-type: none"> TO.5 - Proba de desempeño e produción onde se realiza o control dos parámetros dos principais prefermentos 	S	10
CA4.5 Seleccionáronse os produtos de panadería e bolaría artesanais adecuados para a súa elaboración con prefermentos biga, cullerón ou pé de masa, poolish e esponxa	<ul style="list-style-type: none"> TO.6 - Proba de produción de elaboracións con prefermentos 	N	5

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exigibles	Peso cualificación (%)
CA4.6 Atopáronse diferenzas nos produtos elaborados con distintos prefermentos	<ul style="list-style-type: none"> OU.1 - Informe realizado polo alumnado no módulo Cata empregando preparaci3ns realizadas no módulo 	N	5
CA4.7 Detectáronse defectos e propuxéronse medidas correctoras e soluci3ns nos prefermentos e nos produtos seleccionados	<ul style="list-style-type: none"> TO.7 - Proba de producci3n, ficha de valoraci3n resultados. 	N	5
TOTAL			100

4.3.e) Contidos

Contidos
<p>Prefermentos biga, culler3n ou pé de masa, poolish e esponxa: definici3n, clasificaci3n e características.</p> <p>Fases da elaboraci3n de prefermentos.</p> <p>Prefermentos versus masas nai.</p> <p>Equipamentos e materiais adecuados para a elaboraci3n de prefermentos.</p> <p>Equipamentos e materiais de medici3n dos parámetros de control.</p> <p>Materias primas para a elaboraci3n de prefermentos. Características. Influencia de prefermentos. Proporci3ns adecuadas. Variantes. Documentaci3n técnica asociada á elaboraci3n de prefermentos.</p> <p>Conservaci3n dos prefermentos.</p> <p>Parámetros de control (pH, temperatura, humidade, tempo de maduraci3n e oxigenaci3n, etc.).</p> <p>Aplicaci3ns posteriores máis comúns.</p> <p>Prefermentos biga, culler3n ou pé de masa, poolish e esponxa: definici3n, tipos, formulaci3n e proporci3ns.</p> <p>Prefermentos biga, culler3n ou pé de masa, poolish e esponxa versus masa nai de cultivo.</p> <p>Fases de elaboraci3n dos prefermentos biga, culler3n ou pé de masa, poolish e esponxa.</p> <p>Elaboraci3n de prefermentos biga, culler3n ou pé de masa, poolish e esponxa para pans artesáns.</p> <p>Elaboraci3n de prefermentos biga, culler3n ou pé de masa, poolish e esponxa para masas de bolaría e bolaría follada.</p> <p>Documentaci3n técnica de elaboraci3n de prefermentos.</p>

Contidos
Aplicacións posteriores dos prefermentos. Elaboracións básicas de panadería e bolaría artesanais con prefermentos biga, cullerón ou pé de masa, poolish e esponxa.

4.3.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Caracterización dos prefermentos - Caracterización e características dos prefermentos	<ul style="list-style-type: none"> Explicación dos contidos relacionados coa caracterización dos prefermentos. Resolución de dúbidas en caso de habelas. Explicación dos procesos de conservación e dos parámetros de control dos prefermentos. 	<ul style="list-style-type: none"> Toma de notas, apuntamentos, realización de preguntas. 	<ul style="list-style-type: none"> Material didáctico, apuntamentos, informes e fichas de produción a modo de exemplo. 	<ul style="list-style-type: none"> Aula polivalente con dotación habitual, aula virtual, aula obradoiro. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Caracterización dos diversos prefermentos (composición, elaboración, conservación e aplicacións). PE.2 - Identificación das vantaxes de uso dos prefermentos PE.3 - Identificación de equipos e outros materiais necesarios na produción de prefermentos PE.4 - Parámetros de control dos prefermentos PE.6 - Contidos relacionados coa identificación das características dos prefermentos 	6,0
Obtención de prefermentos e aplicacións dos mesmos - Obtención dos principais prefermentos (pé de masa, poolish, biga e esponxa) empregándoos en diferentes preparacións de panadería e bolaría	<ul style="list-style-type: none"> Expoñer e explicar os procedementos a realizar para a obtención de prefermentos. Repartir as tarefas a realizar, facer as indicacións oportunas e supervisar as tarefas e facer correccións. Acompañar e asesorar durante o proceso de execución. Valorar resultados e reflexar en lista de cotexo. 	<ul style="list-style-type: none"> Toma de anotacións dos procesos e tarefas a realizar. Realizar cuestións en caso de habelas. Realizar os procedementos de obtención de prefermentos e aplicalos en elaboracións de forma axeitada 	<ul style="list-style-type: none"> Anotacións, prefermentos e elaboracións de panadería e bolaría a partir dos mesmos e listas de cotexo. 	<ul style="list-style-type: none"> Aula obradoiro de panadería coa dotación necesaria e materias primas. 	<ul style="list-style-type: none"> OU.1 - Informe realizado polo alumnado no módulo Cata empregando preparacións realizadas no módulo PE.5 - Identificación dos métodos de conservación PE.6 - Contidos relacionados coa identificación das características dos prefermentos TO.1 - Redacción da documentación acerca da produción dos prefermentos en proba de produción. TO.2 - Proba de produción e desempeño, identificación dos principais alérxenos e intolerancias. 	34,0

**ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS**

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
					produción dos prefermentos <ul style="list-style-type: none"> • TO.3 - Proba de desempeño proba avaliación por competencias 2ª avaliación relacionadas coa formulación axeitada de prefermentos segundo ficha técnica • TO.4 - Actividades realizadas relacionadas coa elaboración de prefermentos • TO.5 - Proba de desempeño e produción onde se realiza o control dos parámetros dos principais prefermentos • TO.6 - Proba de produción de elaboraci3ns con prefermentos • TO.7 - Proba de produci3n, ficha de valoraci3n resultados. 	
Avaliaci3n da unidade didáctica - Avaliaci3n mediante a realizaci3n de probas de coñecementos e de produci3n e desempeño.	<ul style="list-style-type: none"> • Realizaci3n, supervisi3n e correcci3n das probas de avaliaci3n. 	<ul style="list-style-type: none"> • Realizaci3n das probas de avaliaci3n sobre a obtenci3n e aplicaci3n dos prefermentos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuestionarios, informes, listas de cotexo e táboas de observaci3n. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aula polivalente e obradoiro de panadería coa dotaci3n necesaria e materias primas. 	<ul style="list-style-type: none"> • OU.1 - Informe realizado polo alumnado no módulo Cata empregando preparaci3ns realizadas no módulo • PE.1 - Caracterizaci3n dos diversos prefermentos(composici3n, elaboraci3n, conservaci3n e aplicaci3ns). • PE.2 - Identificaci3n das vantaxes de uso dos prefermentos • PE.3 - Identificaci3n de equipos e outros materiais necesarios na produci3n de prefermentos • PE.4 - Parámetros de control dos prefermentos • PE.5 - Identificaci3n dos métodos de conservaci3n • PE.6 - Contidos relaciondos coa identificaci3n das características dos prefermentos 	2,0

**ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS**

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
					<ul style="list-style-type: none"> • TO.1 - Redacción da documentación acerca da produción dos prefermentos en proba de produción. • TO.2 - Proba de produción e desempeño, identificación dos principais alérxenos e intolerancias. produción dos prefermentos • TO.3 - Proba de desempeño proba avaliación por competencias 2ª avaliación relacionadas coa formulación axeitada de prefermentos segundo ficha técnica • TO.4 - Actividades realizadas relacionadas coa elaboración de prefermentos • TO.5 - Proba de desempeño e produción onde se realiza o control dos parámetros dos principais prefermentos • TO.6 - Proba de produción de elaboracións con prefermentos • TO.7 - Proba de produción, ficha de valoración resultados. 	
TOTAL						42,0

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Obtención e rexeneración de MNC e prefermentos con denominación propia ou de autor	18

4.4.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA5 - Rexera e obtén masas nai de cultivo e prefermentos con denominación propia, de autor/a, tradicionais e específicas, e prepáraas para a súa utilización en produtos de panadería e bolaría artesanais	SI

4.4.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Obter e rexenerar MNC e prefermentos de autor e con denominación propia	1	Obtención e rexeneración MNC e prefermentos de autor e con denominación propia	16,0
2.1 Avaliar o proceso de ensino de aprendizaxe desta unidade didáctica tendo en conta os criterios de avaliación	2	Avaliación da unidade didáctica	2,0
TOTAL			18

4.4.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA5.1 Identifícanse masas nai de cultivo e/ou prefermentos con denominación propia, tradicionais ou de autor/a	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Identificación masas nai de cultivo e/ou prefermentos con denominación propia, tradicionais ou de autor/a 	S	35
CA5.2 Seguíronse as fases que indica o/a autor/a para a obtención de masas nai de cultivo e prefermentos	<ul style="list-style-type: none"> TO.1 - MNC e prefermentos de autor ou con denominación propia 	N	5
CA5.3 Caracterízanse os sistemas de rexeneración de masas nai de cultivo e/ou prefermentos	<ul style="list-style-type: none"> PE.2 - Coñecemento dos sistemas de rexeneración de MNC e prefermentos 	N	5
CA5.4 Seleccionáronse e elaboráronse os produtos segundo indique o/a autor/a	<ul style="list-style-type: none"> TO.2 - Proba de produción MNC autor ou con denominación propia 	S	25
CA5.5 Seleccionáronse e elaboráronse os produtos con denominación propia ou tradicionais	<ul style="list-style-type: none"> TO.3 - Proba de produción e desempeño masas nai de autor ou con denominación propia 	S	25
CA5.6 Detectáronse defectos e propuxéronse medidas correctoras e solucións nos prefermentos e nos produtos seleccionados	<ul style="list-style-type: none"> TO.4 - Proba de desempeño, verificación dos resultados mediante ficha control procesos masa nai de autor. 	N	5
TOTAL			100

4.4.e) Contidos

Contidos
Masas nai e prefermentos con denominación tradicional propia.
Masas nai e prefermentos de autor/a.
Sistemas rexeneración. Métodos de conservación.

Contidos
Aplicacións posteriores de masa nai e prefermentos con denominación propia. Aplicacións posteriores de masas nai e prefermentos de autor/a.

4.4.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Obtención e rexeneración MNC e prefermentos de autor e con denominación propia - bter e rexenerar MNC e prefermentos de autor e con denominación propia	<ul style="list-style-type: none"> Explicación dos procesos a realizar na obtención, conservación e rexeneración de masas nai con denominación propia ou de autor/a. Supervisión e corrección dos procedementos. Avaliación dos resultados e suxestións de mellora. 	<ul style="list-style-type: none"> Realizar os procedementos de obtención de masas nai con denominación propia ou de autor/a, incluíndo os procedementos de conservación e rexeneración. Valorar os resultados obtidos e realizar suxestións de mellora. 	<ul style="list-style-type: none"> Fichas técnicas, anotacións, listas de cotexo. Elaboracións de panadería. 	<ul style="list-style-type: none"> Aula obradoiro de panadería coa dotación necesaria e materias primas. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Identificación masas nai de cultivo e/ou prefermentos con denominación propia, tradicionais ou de autor/a PE.2 - Coñecemento dos sistemas de rexeneración de MNC e prefermentos TO.1 - MNC e prefermentos de autor ou con denominación propia TO.2 - Proba de produción MNC autor ou con denominación propia TO.3 - Proba de produción e desempeño masas nai de autor ou con denominación propia TO.4 - Proba de desempeño, verificación dos resultados mediante ficha control procesos masa nai de autor. 	16,0
Avaliación da unidade didáctica - Avaliación mediante a realización de probas de coñecementos e de produción e desempeño	<ul style="list-style-type: none"> Realización, supervisión e corrección das probas de avaliación. 	<ul style="list-style-type: none"> Realización das probas de avaliación. 	<ul style="list-style-type: none"> Cuestionarios, informes, listas de cotexo e táboas de observación. 	<ul style="list-style-type: none"> Aula polivalente e obradoiro de panadería coa dotación necesaria. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Identificación masas nai de cultivo e/ou prefermentos con denominación propia, tradicionais ou de autor/a PE.2 - Coñecemento dos sistemas de rexeneración de MNC e prefermentos TO.1 - MNC e prefermentos de autor ou con denominación propia TO.2 - Proba de produción MNC autor ou con denominación propia 	2,0

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
					<ul style="list-style-type: none"> • TO.3 - Proba de produción e desempeño masas nai de autor ou con denominación propia • TO.4 - Proba de desempeño, verificación dos resultados mediante ficha control procesos masa nai de autor. 	
TOTAL						18,0

5. Mínimos exigibles para alcanzar a avaliación positiva e os criterios de cualificación

5.a) Mínimos exigibles para alcanzar a avaliación positiva:

UD 1 Caracterización de masas nai:

- CA1.1 - Caracterizáronse as masas nai de cultivo. 30%
- CA1.3 - Identificáronse equipamentos, materiais, materias primas e outros produtos auxiliares. 30%
- CA1.4 - Caracterizáronse os parámetros de control de masas nai de cultivo. 30%

UD 2 Obtención de masas nai de cultivo:

- CA1.5 - Interpretouse a documentación asociada á elaboración de masas nai de cultivo, como o diagrama de proceso, a ficha técnica de elaboración, o escandallo ou prezo de custo, etc. 12%
- CA1.7 - Determináronse os métodos de conservación de masas nai de cultivo e analizáronse as alternativas. 12%
- CA2.1 - Identificáronse as características da masa nai de cultivo e do pan, segundo o tipo de fariña, a proporción de auga e de fariña, a temperatura de elaboración e a masa .14%
- CA2.2 - Selecionouse a formulación das masas nai de cultivo (MNC). 12%
- CA2.3 - Atopáronse diferenzas ao variar as proporcións de fariña ou de fariñas e auga na elaboración de masa nai de cultivo. 12%
- CA2.4 - Realizáronse os refrescos da masa nai de cultivo en cada fase segundo ficha técnica. 12%
- CA2.5 - Aplicáronse os parámetros de control das masas nai de cultivo (pH, temperatura, humidade, tempo de maduración, oxixenación, equilibrio entre as bacterias lácticas, ácido acético e lévedos etc.). 10%
- CA2.6 - Tívoise en conta a conservación das masas nai de cultivo para a súa activación no momento de utilización. 10%

UD 3 Caracterización e obtención de prefermentos:

- CA3.1 - Caracterizáronse os prefermentos biga, cullerón ou pé de masa, poolish e esponxa. 14%
- CA3.2 - Valoráronse os beneficios de utilización de prefermentos. 10%

- CA3.3 - Identifícanse equipamentos, materiais, materias primas e outros produtos auxiliares . 10%
 - CA3.7 - Determináronse os métodos de conservación de prefermentos e analizáronse as alternativas. 10%
 - CA4.1 - Identifícanse as características dos prefermentos biga, cullerón ou pé de masa, poolish e esponxa, e produtos de panadaría e bolaría artesanais, segundo o tipo de fariña, a hidratación, a proporción de auga e de fariña, a temperatura da masa, etc. 10%
 - CA4.2 - Selecionouse a formulación dos prefermentos biga, cullerón ou pé de masa, poolish e esponxa, segundo ficha técnica de elaboración. 12%
 - CA4.4 - Aplicáronse os parámetros de control de pH, temperatura, humidade, tempo de maduración, oxixenación, equilibrio entre as bacterias lácticas, ácido acético e lévedos, etc. 12%
 - CA4.5 - Selecionáronse os produtos de panadaría e bolaría artesanais adecuados para a súa elaboración con prefermentos biga, cullerón ou pé de masa, poolish e esponxa. 10%
- UD 4 Obtención e rexeneración de MNC e prefermentos con denominación propia ou de autor
- CA5.1 - Caracterizouse a técnica de dobre cocción ou precociñado nas elaboracións de panadaría e bolaría artesanais. 20%
 - CA5.3 - Caracterizáronse os sistemas de rexeneración de masas nai de cultivo e/ou prefermentos. 20%
 - CA5.4 - Selecionáronse e elaboráronse os produtos segundo indique o/a autor/a. 25%
 - CA5.5 - Selecionáronse e elaboráronse os produtos con denominación propia ou tradicionais. 26%

5.b) Criterios de cualificación:

Cálculo da nota para a 1ª avaliación parcial: A nota da avaliación obtense pola media ponderada, segundo a porcentaxe asignada a cada unidade didáctica e a cada criterio de avaliación en cada UD.

Para a obtención da cualificación do módulo empregaranse os seguintes instrumentos de cualificación:

-Proba escrita para a avaliación de contidos: o alumnado realizará unha proba escrita de coñecementos para esta avaliación. Esta proba escrita avaliará os contidos das catro unidades didácticas e cualificarase tendo en conta o peso dos criterios de avaliación asociados e o peso de cada unidade didáctica.

Cada unha das preguntas terán indicada a puntuación correspondente, a proba puntuarase de 0 a 10. O tempo máximo para a realización destas probas será de dúas horas.

Ademais desta proba escrita, tamén poderán incluírse traballos ou informes de ampliación e asimilación de contidos. A proba escrita de avaliación dos contidos do módulo, consistirán en preguntas de tipo obxectivo (tipo test) e preguntas convencionais de desenvolvemento relacionadas coas catro unidades didácticas tratadas, e baseadas nos criterios de avaliación de cada unidade didáctica o co seu valor correspondente, segundo se reflexa no punto 5.a).

-Proba de produción e desempeño:

Realizarase unha proba de produción e desempeño para esta 1ª avaliación parcial, avaliando os Criterios de avaliación que correspondan en cada Unidade didáctica.

Cálculo da nota para a 2ª avaliación parcial: A proba de avaliación está deseñada de forma conxunta por todo o profesorado do curso tendo en conta as competencias adquiridas e os indicadores e criterios concretados nesta programación como mínimos exhibibles e segundo as porcentaxes establecidas.

Cálculo da nota para a avaliación final: Será a mesma que para a segunda avaliación parcial sempre que se teña superado cunha nota igual ou superior a 5. No caso de obter unha cualificación <5 , o alumnado deberá realizar unha serie de actividades de recuperación antes de realizar unhas probas finais de recuperación antes da avaliación final.

Tal e como se establece no punto noveno da RESOLUCIÓN do 26 de maio de 2022, da Secretaría Xeral de Educación e Formación Profesional, a docencia dos módulos dos cursos de especialización na modalidade presencial poderanse alternar con sesións realizadas por medios telemáticos, para elo parte das actividades poderán realizarse mediante tarefas a través da aula virtual do centro onde o alumnado ten dispoñibles e accesibles os contidos do módulo profesional así como as fichas técnicas de elaboracións e unha copia da presente programación didáctica. As comunicación co alumnado realizaranse tamén a través deste medio preferentemente e/ou a través do correo electrónico.

<https://www.edu.xunta.gal/centros/cifppaseodaspontes/aulavirtual/course/view.php?id=711>

Procedemento de cualificación:

Para a 1ª avaliación parcial:

15 de decembro 2022

Instrumentos de avaliación:

Proba escrita (PE)

Proba de produción e desempeño (PPD)

-UD 1 Caracterización de masas nai. 20% da nota da avaliación (PE 100%)

-UD 2 Obtención de masas nai de cultivo. 35% da nota da avaliación.(PE 40%. PPD 60%)

-UD 3 Caracterización e obtención de prefermentos. 35% da nota da avaliación. (PE 55%. PPD 45%)

-UD 4 Obtención e rexeneración de MNC e prefermentos con denominación propia ou de autor. 10% da nota da avaliación . (PE 40%. PPD 60%)

Para a 2ª avaliación parcial:

Instrumento de avaliación:

Proba de avaliación das competencias adquiridas, deseñada en conxunto cos outros módulos do ciclo.

Cualificación:

-UD 1 Caracterización de masas nai. 20% da nota da avaliación. Descrición das cualidades organolépticas da MNC realizada polo alumnado.

-UD 2 Obtención de masas nai de cultivo. 35% da nota da avaliación. Elaboración dunha MNC dende o inicio realizando o proceso de refrescado correspondente e cubrindo a ficha de control dos procesos realizados (a empregada no módulo). Emprego da mesma nun pan de masa nai.

-UD 3 Caracterización e obtención de prefermentos. 35% da nota da avaliación.Realización de dous prefermentos e aplicación en dúas elaboracións de panadería ou bojería.

-UD 4 Obtención e rexeneración de MNC e prefermentos con denominación propia ou de autor. 10% da nota da avaliación. Xustificación do uso dos prefermentos e masa nai escollidos segundo as características que aporta á elaboración . Elaboración de ficha técnica de produción das preparacións.

Para a avaliación final: Será a mesma que a segunda avaliación parcial sempre que a nota sexa igual ou superior a 5. No caso de obter unha cualificación <5, non se terá superado o módulo.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

Ao dispoñer de suficientes elementos de avaliación pódese realizar unha correcta avaliación continua o que permite tomar medidas correctoras para lograr que o alumnado que presenta carencias en certos obxectivos poidan acadalos, reflectindo as dificultades que existan no proceso de ensino aprendizaxe, e permitiranos comprobar o avance realizado na aprendizaxe polo alumnado. Para o alumnado que o precise realizaranse durante as avaliacións parciais, probas específicas para avaliar a consecución dos obxectivos marcados.

6.b) Procedemento para definir a proba de avaliación extraordinaria para o alumnado con perda de dereito a avaliación continua

Segundo establece a RESOLUCIÓN do 26 de maio de 2022, da Secretaría Xeral de Educación e Formación Profesional, pola que se ditan instrucións para o desenvolvemento dos cursos de especialización de formación profesional no ano académico 2022/23 no ámbito da Comunidade Autónoma de Galicia, no seu punto 12, a perda do dereito a avaliación continua non será de aplicación ao alumnado de cursos de especialización.

7. Procedemento sobre o seguimento da programación e a avaliación da propia práctica docente

Realizarase o seguimento da programación didáctica, tal e como se recolle na normativa, ao longo do curso académico, ao mesmo tempo que se realiza a práctica docente, onde se reflectirá o grao de cumprimento con respecto á programación e de ser o caso deberán xustificarse de forma razoada as desviacións. Este proceso farase na aplicación informática edu.xunta.gal/programacions.

Os principais indicadores do grao do cumprimento da programación serán:

-O de cumprimento da temporalización, o logro dos obxectivos programados e os resultados académicos acadados.

A avaliación da práctica docente en si debe consistir nunha autoavaliación do profesor, e promoverase a participación do resto de profesores e do alumnado no proceso. Os instrumentos básicos de recollida de información poden ser cuestionarios ao alumnado, diálogo entre profesores do Departamento para analizar e reflexionar sobre os aspectos relacionados coa práctica docente, e autoavaliación do docente.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

Tal e como se establece na lexislación vixente, Orde do 12 de xullo de 2011, no seu artigo 28: Ao comezo das actividades do curso académico, o equipo docente realizará unha sesión de avaliación inicial do alumnado, que terá por obxecto coñecer as características e a formación previa do alumnado, así como as súas capacidades. Así mesmo, deberá servir para orientar e situar ó alumnado en relación co perfil profesional correspondente.

Para este módulo pasarase durante a primeira quincena do curso, un cuestionario de avaliación inicial (sobre coñecementos previos, intereses e motivacións do noso alumnado) que se complementará cos datos proporcionados pola titoría e datos de información de matrícula.

8.b) Medidas de reforzo educativo para o alumnado que non responda globalmente aos obxectivos programados

O carácter continuo da avaliación debe permitir, a detección precoz das posibles dificultades na adquisición dos contidos por parte do alumnado e, en consecuencia, promover a identificación dos aspectos do proceso que provocan estas dificultades e a adopción das medidas oportunas. Segundo o Plan de atención á Diversidade do centro, en cumprimento do Decreto 229/2011, DOG (21-12-2011), art.8, na primeira

reunión do Equipo Docente, estableceránse as medidas ordinarias de atención á diversidade que corresponden aplicar en cada caso segundo contempla á normativa, de xeito especial co alumnado con Certificación Oficial de Minusvalía.

Algunhas destas medidas son:

O profesorado favorecerá a integración social do alumno na aula e no centro.

O alumno estará situado nun lugar próximo ao profesor, para favorecer a súa atención e unha mellor comprensión das explicacións.

Recibirá os contidos dos temas alomenos unha semana antes de que o profesorado os explique na aula.

Comprobar si o alumno ou alumna entende a explicación, preguntando ao grupo en xeral, o que non se comprendeu ben, (dirixirse en particular ao alumno que non pregunte.

Favorecerase a súa adaptación ao traballo en equipo cos compañeiros e compañeiras.

Un alumno ou alumna seleccionado polo profesor, desenvolverá as tarefas indicadas en equipo con aquel compañeiro ou compañeira que a criterio do profesor lle poida resultar beneficioso.

Nas tarefas habituais na aula e nas avaliacións, aplicarse unha flexibilización temporal ou de espazos, que favorecezan o remate das mesmas.

No caso de contemplar a necesidade de algunha outra flexibilización, o equipo docente poporá ás prioridades en relación con aqueles módulos cunha dificultade asumible para o alumnado que o precise.

Cando sexa necesario tomar medidas de reforzo educativo cando un alumno ou alumna non responda globalmente aos obxectivos programados, proporanse para cada un deles e de xeito individualizado as actuacións, de acordo co equipo docente, baseándose na aplicación do establecido no apartado de contidos mínimos, reforzar con explicacións mais sinxelas, ampliando o nivel de axuda documental e de asesoramento ao alumnado, no contexto dos obxectivos mínimos de cada módulo, e tomar como referencia os aspectos esenciais do perfil profesional característico do título.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

É importante sinalar que ao longo do módulo traballarase coa educación en valores non so a través do traballo das competencias recollidas na programación, senón a través de distintos contidos inherentes ao noso traballo de aula-obradoiro, para este módulo podemos destacar:

-Educación para a igualdade: Estará sempre presente, xa que logo, en ningún momento farase diferenza entre o noso alumnado por causa do seu sexo, raza, crenzas ou calquera outra característica de diferenciación entre as persoas.

-Educación ambiental: É fundamental fomentar o respecto ao medio ambiente e mesmo fomentar o correcto emprego dos medios de que se dispón sen desperdiciar papel, consumo de auga, electricidade, etc., insistir na reciclaxe e na conservación.

-Educación para a saúde: É importante adquirir bos hábitos posturais no traballo, así como uns adecuados hábitos de saúde e limpeza ou unha adecuada hixiene ocular ou visual nun sistema educativo e laboral onde os ordenadores toman cada día un papel máis importante, sen esquecer que a nivel profesional (tendo en conta nas situacións en que exercerán o seu traballo) deben ter en conta a súa saúde persoal e a do usuario como elementos cotiás do seu emprego.

-Educación para a convivencia: Procurarase a resolución de conflitos fomentando o diálogo baseado no respecto, e, procurando atopar solucións de consenso de xeito democrático. Por exemplo: achegas de propostas ou ideas á hora de fixar condicións de entrega de traballos, datas de probas, etc.

-Educación do consumidor: Fomentando entre os alumnos un consumo responsable, tanto dos seus propios materiais como os do centro e o ciclo (aula, material informático, obradoiros,...)

-Interculturalidade: Traballando dende o principio de respecto as distintas culturas e xeitos de entender o mundo; entendendo isto como un enriquecemento; sinalar a este respecto, a cada vez máis frecuente presenza nas nosas aulas de alumnos de outras culturas que nos axudan a interpretar que non todas as realidades son iguais.

-Consideraremos tamén de xeito transversal e como valor importante na Formación Profesional a orientación profesional polo carácter que posúe o módulo e o ciclo, impregnando de funcionalidade cada unha das actividades que realicemos e contextualizándoas, sempre que sexa posible, no noso contorno socioeconómico.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Non hai programadas actividades complementarias en concreto para este módulo, pero informarase ao alumnado da posibilidade da participación voluntaria nas actividades complementarias realizadas no centro por parte do departamento, algunhas delas tamén poderán ser en formato master class en formato online.

Algúns exemplos poden ser:

- Presentación de produtos de panadería. (Masas nai comerciais)
- Conferencias e charlas especializadas, como a conferencia informativa sobre a Celiaquía e IXP Pan de Galicia.

E todas aquelas actividades que poidan producirse como resultado de eventos especiais que sexan organizados no centro.

10.Outros apartados

10.1) Metodoloxía e organización

Tal e como se establece no punto noveno da RESOLUCIÓN do 26 de maio de 2022, da Secretaría Xeral de Educación e Formación Profesional, a docencia dos módulos dos cursos de especialización na modalidade presencial poderanse alternar con sesións realizadas por medios telemáticos, para elo parte das actividades poderán realizarse mediante tarefas a través da aula virtual do centro onde o alumnado ten dispoñibles e accesibles os contidos do módulo profesional así como as fichas técnicas de elaboracións e unha copia da presente programación didáctica. As comunicación co alumnado realizaranse tamén a través deste medio preferentemente e/ou a través do correo electrónico.

<https://www.edu.xunta.gal/centros/cifppaseodaspontes/aulavirtual/course/view.php?id=711>

Procedemento de cualificación:

Para a 1ª avaliación parcial:

15 de decembro 2022

Instrumentos de avaliación:

Proba escrita (PE)

Proba de produción e desempeño (PPD)



- UD 1 Caracterización de masas nai. 20% da nota da avaliación (PE 100%)
- UD 2 Obtención de masas nai de cultivo. 35% da nota da avaliación.(PE 26%. PPD 74%)
- UD 3 Caracterización e obtención de prefermentos. 35% da nota da avaliación. (PE 56%. PPD 44%)
- UD 4 Obtención e rexeneración de MNC e prefermentos con denominación propia ou de autor. 10% da nota da avaliación . (PE 45. PPD 55%)

Para a 2ª avaliación parcial:

Instrumento de avaliación:

Proba de avaliación das competencias adquiridas, deseñada en conxunto cos outros módulos do ciclo.

Cualificación:

- UD 1 Caracterización de masas nai. 20% da nota da avaliación. Descrición das cualidades organolépticas da MNC realizada polo alumnado.
- UD 2 Obtención de masas nai de cultivo. 35% da nota da avaliación. Elaboración dunha MNC dende o inicio realizando o proceso de refrescado correspondente e cubrindo a ficha de control dos procesos realizados (a empregada no módulo). Emprego da mesma nun pan de masa nai.
- UD 3 Caracterización e obtención de prefermentos. 35% da nota da avaliación.Realización de dous prefermentos e aplicación en dúas elaboracións de panadería ou bojería.
- UD 4 Obtención e rexeneración de MNC e prefermentos con denominación propia ou de autor. 10% da nota da avaliación. Xustificación do uso dos prefermentos e masa nai escollidos segundo as características que aporta á elaboración . Elaboración de ficha técnica de produción das preparacións.

Para a avaliación final: Será a mesma que a segunda avaliación parcial sempre que a nota sexa igual ou superior a 5. No caso de obter unha cualificación <5, non se terá superado o módulo.