

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
MP5018	Pans artesáns de cereais tradicionais, especiais e pseudocereais	2023/2024	7	167	167

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	AVELINA MARÍA AMADO FERNÁNDEZ
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

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

O Curso de Especialización en Panadería e bolería artesanais queda identificado para todo o territorio nacional polos seguintes elementos:

Denominación: Panadería e bolería artesanais.

Nivel: Formación Profesional de Grao Medio.

Duración: 600 horas.

Familia Profesional: Hostalería e Turismo (unicamente a efectos de clasificación dos ensinos de formación profesional).

Referente na Clasificación Internacional Normalizada da Educación: P-3.5.4.

A Competencia Xeral do Curso de Especialización en Panadería e Bolaría Artesanal consiste en elaborar, presentar e maridar produtos tradicionais de panadería e bolaría artesanais, doces e salgados, con o seu recheo, a partir de masa madre de cultivo e prefermentos con cereais tradicionais, especiais e pseudocereais, respectando os requirimentos da elaboración artesá e a normativa vixente de seguridade alimentaria, prevención de riscos e protección medio ambiental.

O ENTORNO PROFESIONAL

As persoas que obtivesen o certificado que acredita a superación deste curso de especialización poderán exercer a súa actividade principalmente no ámbito produtivo relacionado na especialidade

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								
					501800								
					RA 1	RA 2	RA 3	RA 4	RA 5	RA 6	RA 7	RA 8	
1	PANES DE CEREALES TRADICIONALES	En esta UD se elaborarán las principales masas y productos de panadería elaborados con cereales tradicionales.	47	25	X	X	X						
2	PANES DE CEREALES ESPECIALES	En esta UD se elaborarán las principales masas y productos de panadería elaborados con cereales especiales	40	25	X			X	X				
3	PANES DE PSEUDOCEREALES	En esta UD se elaborarán las principales masas y productos de panadería elaborados con pseudocereales.	40	25	X					X	X		
4	DECORACIÓN Y PRESENTACIÓN DE PANES ARTESANALES	En esta UD se aplicarán distintos procesos de decoración y presentación para la composición de productos de panadería artesana..	40	25									X
			Total:	167									

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

N.º	Título da UD	Duración
1	PANES DE CEREALES TRADICIONALES	47

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Caracteriza cereais tradicionais, especiais e pseudocereais, e selecciónaos para a elaboración de pans artesáns	SI
RA2 - Obtén masas de pans de cereais tradicionais, utilizando técnicas de preelaboración, amasado, fermentación e conservación para a súa posterior utilización	SI
RA3 - Elabora pans artesáns de cereais tradicionais e xustifica o seu tamaño, a forma, o peso e o corte, controlando a fermentación, o tipo de cocción, o arrefriamento e a conservación das pezas	SI

4.1.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Identificar os cereais tradicionais, especiais e pseudocereais, as súas partes e as súas características 1.2 Interpretar a documentación asociada á elaboración de produtos doces e salgados, con ou sen recheo, de panadería artesanal, como o diagrama de proceso, a ficha técnica de elaboración, o escandallo e prezo de custo, etc 1.3 Identificar os tipos de molturación e recoñécéronse os produtos obtidos dos cereais e pseudocereais 1.4 Identificar os tipos de fariñas obtidos na moenda e os seus parámetros de medición (como a tenacidade -P-, extensibilidade -L-, forza -W-, elasticidade, relación entre tenacidade e extensibilidade -P/L-, humidade, absorción de auga, tempo de desenvolvemento, etc.) 1.5 Identificar os usos e as aplicacións dos cereais e pseudocereais 1.6 Ter en conta o valor nutricional dos cereais e pseudocereais 1.7 Identificar as alerxias que poden ocasionar os cereais tradicionais, especiais e pseudocereais, segundo a normativa	1	CEREAIS TRADICIONAIS	7,0
2.1 Seleccionar as materias primas, os equipamentos e os materiais para cada tipo de masa, doce e salgada, de cereais tradicionais integrais e non integrais, como espelta, trigo khorasan, híbridos ou multicereais	2	MASAS DE PANS DE CEREIS TRADICIONAIS	15,0

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

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
<p>2.2 Aplicar aos cereais tradicionais e ás fariñas integrais e non integrais técnicas adecuadas de remollo, escaldado, semiescaldado, cocedura, tallado, tostado, xerminados, etc., segundo proceda en función dos resultados programados</p> <p>2.3 Elaborar as masas de pan de cereais tradicionais con masas nai de cultivo e prefermentos tendo en conta o tipo de molturación de cada cereal e a taxa de hidratación</p> <p>2.4 Atopar diferenzas nas masas de pan obtidas con masas nai de cultivo e prefermentos dun mesmo tipo de pan</p> <p>2.5 Elixir o tipo de amasado máis adecuado ao tipo de cereal, respectando tempos, tipos de repouso (en bloque, en pezas e en frío), taxa de hidratación, temperatura das masas e da fermentación, humidade, tipo de fermentación, etc</p> <p>2.6 Aplicar os parámetros de control das masas (pH, temperatura, humidade, tempo de maduración e oxixenación, etc.)</p> <p>2.7 Detectar defectos e propuxéronse medidas correctoras e solucións na obtención de masas de pans de cereais tradicionais propostos</p> <p>2.8 Aplicáronse os métodos de conservación de masas adecuados para a súa posterior utilización</p>			
<p>3.1 Caracterizár os tipos de pans doces e salgados, con ou sen recheo, de cereais tradicionais integrais e non integrais (espelta, escanda, híbridos, trigo khorasan, etc.) ou mesturados</p> <p>3.2 Interpretar a documentación asociada ao proceso de elaboración de pans doces e salgados, con ou sen recheo, de cereais tradicionais integrais e non integrais</p> <p>3.3 Seleccionar as masas doces e salgadas, outros ingredientes, recheos, cremas, farsas, aparellos, etc., segundo a ficha técnica de elaboración e os tipos de pan ou de pans elixidos</p> <p>3.4 Ter en conta o tipo de pan ou de pans segundo a taxa media, baixa e alta de hidratación das masas</p> <p>3.5 Ter en conta na división e na formación ou no moldeamento das pezas o tipo, a cantidade de recheo, o peso de masa e o peso total das pezas</p> <p>3.6 Elixir o sistema de fermentación adecuado, os parámetros de control de tempo, a temperatura e a humidade segundo tipo de cereal, a formación, o moldeamento, o peso, o tamaño das pezas, etc</p> <p>3.7 Seleccionar a técnica de cocción, con ou sen vapor, asociada ao tipo de pan, ás temperaturas de cocción, ao tipo de forno, ao tipo de masa e de pan, á forma, ao peso, ao tamaño, ao corte, etc., en función dos resultados programados</p> <p>3.8 Analizar os parámetros de textura, cor, olor, aparencia, aroma, sabor, flavor e peso das pezas obtidas</p> <p>3.9 Etiquetar as pezas para a súa venda e para a información ás persoas consumidoras, segundo normativa</p> <p>3.10 Detectar defectos e propuxéronse medidas correctoras e solucións na obtención de pans de cereais tradicionais</p>	3	ELABORACIONES DE PRODUCTOS DE CERAIS TRADICIONAIS	20,0
	4	AVALIACION DA UNIDADE DIDACTICA 1	5,0

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

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
4.1 Avaliar a UD 1			
TOTAL			47

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 Identifícanse os cereais tradicionais, especiais e pseudocereais, as súas partes e as súas características	• PE.1 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación	N	3
CA1.2 Interpretouse a documentación asociada á elaboración de produtos doces e salgados, con ou sen recheo, de panadería artesanal, como o diagrama de proceso, a ficha técnica de elaboración, o escandallo e prezo de custo, etc	• PE.2 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación	N	4
CA1.3 Identifícanse os tipos de molturación e recoñécense os produtos obtidos dos cereais e pseudocereais	• PE.3 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación	N	4
CA1.4 Identifícanse os tipos de fariñas obtidos na moenda e os seus parámetros de medición (como a tenacidade -P-, extensibilidade -L-, forza -W-, elasticidade, relación entre tenacidade e extensibilidade -P/L-, humidade, absorción de auga, tempo de desenvolvemento, etc.)	• PE.4 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación	N	4
CA1.5 Identifícanse os usos e as aplicacións dos cereais e pseudocereais	• PE.5 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación	N	3
CA1.6 Tívoise en conta o valor nutricional dos cereais e pseudocereais	• TO.1 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio	S	2
CA1.7 Identifícanse as alerxias que poden ocasionar os cereais tradicionais, especiais e pseudocereais, segundo a normativa	• PE.6 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación	S	3
CA2.1 Seleccionáronse as materias primas, os equipamentos e os materiais para cada tipo de masa, doce e salgada, de cereais tradicionais integrais e non integrais, como espelta, trigo khorasan, híbridos ou multicereais	• LC.1 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio	S	4
CA2.2 Aplicáronse aos cereais tradicionais e ás fariñas integrais e non integrais técnicas adecuadas de remollo, escaldado, semiescaldado, cocedura, tallado, tostado, xerminados, etc., segundo proceda en función dos resultados programados	• LC.2 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio	N	4
CA2.3 Elaboráronse as masas de pan de cereais tradicionais con masas nai de cultivo e prefermentos tendo en conta o tipo de molturación de cada cereal e a taxa de hidratación	• LC.3 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio	S	5
CA2.4 Atopáronse diferenzas nas masas de pan obtidas con masas nai de cultivo e prefermentos dun mesmo tipo de pan	• TO.2 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio	S	5
CA2.5 Elixiuse o tipo de amasado máis adecuado ao tipo de cereal, respectando tempos, tipos de repouso (en bloque, en pezas e en frío), taxa de hidratación, temperatura das masas e da fermentación, humidade, tipo de fermentación, etc	• LC.4 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio	N	5

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exigibles	Peso cualificación (%)
CA2.6 Aplicáronse os parámetros de control das masas (pH, temperatura, humidade, tempo de maduración e oxixenación, etc.)	● LC.5 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio	N	5
CA2.7 Detectáronse defectos e propuxéronse medidas correctoras e solucións na obtención de masas de pans de cereais tradicionais propostos	● LC.6 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio	N	5
CA2.8 Aplicáronse os métodos de conservación de masas adecuados para a súa posterior utilización	● LC.7 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio	S	3
CA3.1 Caracterizáronse os tipos de pans doces e salgados, con ou sen recheo, de cereais tradicionais integrais e non integrais (espelta, escanda, híbridos, trigo khorasan, etc.) ou mesturados	● LC.8 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio	S	3
CA3.2 Interpretouse a documentación asociada ao proceso de elaboración de pans doces e salgados, con ou sen recheo, de cereais tradicionais integrais e non integrais	● PE.7 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación	S	5
CA3.3 Seleccionáronse as masas doces e salgadas, outros ingredientes, recheos, cremas, farsas, aparellos, etc., segundo a ficha técnica de elaboración e os tipos de pan ou de pans elixidos	● LC.9 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio	S	3
CA3.4 Tívoise en conta o tipo de pan ou de pans segundo a taxa media, baixa e alta de hidratación das masas	● TO.3 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio	N	5
CA3.5 Tivéronse en conta na división e na formación ou no moldeamento das pezas o tipo, a cantidade de recheo, o peso de masa e o peso total das pezas	● TO.4 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio	S	5
CA3.6 Elixíuse o sistema de fermentación adecuado, os parámetros de control de tempo, a temperatura e a humidade segundo tipo de cereal, a formación, o moldeamento, o peso, o tamaño das pezas, etc	● LC.10 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio	S	5
CA3.7 Seleccionouse a técnica de cocción, con ou sen vapor, asociada ao tipo de pan, ás temperaturas de cocción, ao tipo de forno, ao tipo de masa e de pan, á forma, ao peso, ao tamaño, ao corte, etc., en función dos resultados programados	● LC.11 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio	S	6
CA3.8 Analizáronse os parámetros de textura, cor, olor, aparencia, aroma, sabor, flavor e peso das pezas obtidas	● LC.12 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio	N	3
CA3.9 Etiquetáronse as pezas para a súa venda e para a información ás persoas consumidoras, segundo normativa	● LC.13 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio	N	4
CA3.10 Detectáronse defectos e propuxéronse medidas correctoras e solucións na obtención de pans de cereais tradicionais	● LC.14 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio	S	2
		TOTAL	100

4.1.e) Contidos

Contidos
Cereais e pseudoceais: definición. Características da planta. Características xerais dos cereais e pseudocereais. Propiedades.
Varietades. Tipos de molturación. Clasificación das fariñas segundo os seus residuos sólidos. Produtos derivados da molturación. Usos e aplicacións máis xeneralizados.
Alveograma. Partes do alveógrafo de Chopin.

Contidos

Parámetros de medición: tenacidade (P), extensibilidade (L), forza (W), elasticidade, relación entre tenacidade e extensibilidade (P/L), humidade, absorción de auga e tempo de desenvolvemento.

Alérxenos e intolerancias alimentarias. Normativa de alérxenos.

Documentación técnica asociada ao proceso de obtención de pans artesáns.

Rastrexabilidade dos produtos.

Masas de pans de cereais tradicionais. Materias primas. Formulación. Porcentaxe de panadeiro/a. Fases de elaboración. Equipamentos e materiais.

0Parámetros de control (pH, temperatura, humidade e oxixenación).

Conservación de masas de pans de cereais tradicionais.

Técnicas de tratamento de cereais e produtos derivados antes da elaboración. Proceso de xelatinización. Remollo; escaldado, semiescaldado e cocedura; tallado, tostado. Xerminados, etc.

Pesaxe e proporción dos ingredientes e masa nai de cultivo e prefermentos.

Elaboración de masas de pans de cereais tradicionais.

Elaboración de masas de pans de cereais tradicionais integrais.

Hidratación da masa. Amasado: tipo e fases.

Fermentación das masas.

Temperaturas adecuadas de cada fase.

Repouso de masas: tipos.

Produtos de panadería de cereais tradicionais: características.

0Refinación segundo proceda. Pregadura; división; boleado; formación.

Fermentación de pans.

Técnicas de corte. Corte segundo o tipo de masa e pan.

Cocción. Tipos de fornos. Temperaturas e tempos de cocción.

Humidade na cocción. Arrefriamento e conservación das pezas.

Etiquetaxe dos produtos para a súa distribución e/ou venda.

Contidos
Tipos de pans. Tendencias e tradicións. Elaboración de cremas e recheos doces e salgados. Elaboración de pans, doces e salgados, con ou sen recheo, a partir de masas. Elaboración de pans de cereais tradicionais con masas nai de cultivo. Elaboración de pans de cereais tradicionais con prefermentos. Elaboración de pans a partir de masas de cereais tradicionais integrais. Elaboración de pans de cereais tradicionais con baixa, media e alta hidratación. Elaboración de pans con denominación propia e tradicionais, segundo a zona xeográfica.

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	
CEREAIS TRADICIONAIS - NESTA ACTIVIDADE CARACTERIZARANSE OS CEREAIS TRADICIONAIS, FARIÑAS, VALOR NUTRICIONAL E ALERXIAS ETC	<ul style="list-style-type: none"> • ubicar no apartado de recursos xerais do módulo na plataforma dropbox (e mais adiante na do centro) a documentación e as formulacións mediante fichas técnicas de elaboración. • Aclaración de dúbidas sobre as tarefas propostas mediante a plataforma dropbox. 	<ul style="list-style-type: none"> • Imprimir as fichas técnicas de elaboración e arquivalos na carpeta do módulo con fichas plásticas. • Identificar as diferentes masas e produtos de pans de cereais tradicionais para a súa posterior elaboración no obradoiro 	<ul style="list-style-type: none"> • 	<ul style="list-style-type: none"> • 	<ul style="list-style-type: none"> • PE.1 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación • PE.2 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación • PE.3 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación • PE.4 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación • PE.5 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación • PE.6 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación 	7,0

**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 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio 	
MASAS DE PANS DE CERAIS TRADICIONAIS - NESTA ACTIVIDADE ELABORARANSE AS MASAS DE CERAIS TRADICIONAIS SEGUNDO A S FICHAS TECNICAS DE EXECUCION	<ul style="list-style-type: none"> Explicación previa de todas as fichas técnicas a elaborar no obradoiro. Demostración por parte do profesor dos puntos clave na elaboración de pans de cereais tradicionais. Resolución de dúbidas 	<ul style="list-style-type: none"> Acudir ao obradoiro coas fichas técnicas enviadas previamente no dropbox e arquivadas no cartafol do módulo de pans artesanais Elaborar as diferentes masas de pans de cereais tradicionais baixo a supervisión do profesor 	<ul style="list-style-type: none"> 	<ul style="list-style-type: none"> 	<ul style="list-style-type: none"> LC.1 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio LC.2 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio LC.3 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio LC.4 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio LC.5 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio LC.6 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio LC.7 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio TO.2 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio 	15,0
ELABORACIONES DE PRODUCTOS DE CERAIS TRADICIONAIS - NESTA ACTIVIDADE ELABORANSE PANS DOCES E SALGADOS, CON OU SEN RECHEO DE CERAIS TRADICIONAIS INTEGRAIS OU NON INTEGRAIS OU MESTURA DE AMBOS	<ul style="list-style-type: none"> Explicación previa dos diferentes produtos a elaborar coas masas de cereais tradicionais Demostración por parte do profesor dos formados e 	<ul style="list-style-type: none"> Elaborar os diferentes formados e produtos coas masas de pans de cereais tradicionais baixo a supervisión do profesor. Aplicar o método de amasado, formado e cocción 	<ul style="list-style-type: none"> 	<ul style="list-style-type: none"> 	<ul style="list-style-type: none"> LC.8 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio LC.9 - Listaxe de indicadores observables na realización de 	20,0

**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	
	produtos a obter con cada unha das masas de cereais tradicionais, e explicar os métodos e parámetros de cocción para cada produto <ul style="list-style-type: none"> Resolución de dúbidas 	correspondente.			operacións no obrador asociado a este criterio <ul style="list-style-type: none"> LC.10 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio LC.11 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio LC.12 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio LC.13 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio LC.14 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio PE.7 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación TO.3 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio TO.4 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio 	
AVALIACION DA UNIDADE DIDACTICA 1 - NESTA ACTIVIDADE AVALIARASE A U.D. 1	<ul style="list-style-type: none"> Coa debida antelación publicar no dropbox un escolla para determinar os horarios das probas para cada alumno/a. Así como a organización das mesmas. Realizar as probas de avaliación (Proba escrita, taboas de observación e 	<ul style="list-style-type: none"> Seleccionar o horario no dropboxl e acudir co material indicado nas probas Realizar as probas propostas polo profesor e recoller o material utilizado para o próximo turno. 	•	•	<ul style="list-style-type: none"> LC.1 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio LC.2 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio 	5,0

**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	
	listas de cotexo) para avaliar os criterios asociados as actividades desta unidade didáctica. <ul style="list-style-type: none"> • Correxir as probas dos alumnos e rechea as fichas de excel para o cálculo das notas • Publicar as notas e indicar o día e a aula para revisións e posibles reclamacións 				<ul style="list-style-type: none"> • LC.3 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio • LC.4 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio • LC.5 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio • LC.6 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio • LC.7 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio • LC.8 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio • LC.9 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio • LC.10 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio • LC.11 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio • LC.12 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio • LC.13 - Listaxe de indicadores observables na realización de 	

**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	
					operacións no obrador asociado a este criterio • LC.14 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio • PE.1 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación • PE.2 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación • PE.3 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación • PE.4 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación • PE.5 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación • PE.6 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación • PE.7 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación • TO.1 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio • TO.2 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio • TO.3 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio	

**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.4 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio 	
TOTAL						47,0

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	PANES DE CEREALES ESPECIALES	40

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Caracteriza cereais tradicionais, especiais e pseudocereais, e selecciónaos para a elaboración de pans artesanás	SI
RA4 - Obtén masas de pans de cereais especiais utilizando técnicas de preelaboración, amasado, fermentación e conservación para a súa posterior utilización	SI
RA5 - Elabora pans artesanás de cereais especiais e xustifica o seu tamaño, a forma, o peso e o corte, controlando a fermentación, o tipo de cocción, o arrefriamento e a conservación das pezas	SI

4.2.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Identificar os cereais tradicionais, especiais e pseudocereais, as súas partes e as súas características 1.2 Interpretar a documentación asociada á elaboración de produtos doces e salgados, con ou sen recheo, de panadería artesanal, como o diagrama de proceso, a ficha técnica de elaboración, o escandallo e prezo de custo, etc 1.3 Identificar os tipos de molturación e recoñécéronse os produtos obtidos dos cereais e pseudocereais	1	CEREAIS ESPECIAIS	5,0

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.4 Identificar os tipos de fariñas obtidos na moenda e os seus parámetros de medición (como a tenacidade -P-, extensibilidade -L-, forza -W-, elasticidade, relación entre tenacidade e extensibilidade -P/L-, humidade, absorción de auga, tempo de desenvolvemento, etc.) 1.5 Identificar os usos e as aplicacións dos cereais e pseudocereais 1.6 Ter en conta o valor nutricional dos cereais e pseudocereais 1.7 Identificar as alerxias que poden ocasionar os cereais tradicionais, especiais e pseudocereais, segundo a normativa			
2.1 Seleccionar materias primas, equipamentos e materiais para cada tipo de masa, doce e salgada, de cereais especiais, integrais e non integrais (avea, orxo, centeo, millo, arroz, etc.) ou mesturados 2.2 Aplicar aos cereais especiais e ás fariñas integrais ou non integrais técnicas adecuadas de remollo, escaldado, semiescaldado, cocedura, tallado, tostado, xerminados etc., segundo proceda en función dos resultados programados 2.3 Elaborar as masas de pan de cereais especiais con masas nai de cultivo e/ou prefermentos, tendo en conta o tipo de mouturación de cada cereal e a taxa de hidratación 2.4 Atopar diferenzas nas masas de pan obtidas con masas nai de cultivo e prefermentos dun mesmo tipo de pan 2.5 Elixir o tipo de amasado máis adecuado ao tipo de cereal, respectado os tempos de repouso (en bloque, en pezas e en frío), a taxa de hidratación, a temperatura das masas e da fermentación, a humidade, o tipo de fermentación, etc 2.6 Aplicar os parámetros de control das masas (pH, temperatura, humidade, tempo de maduración, oxixenación etc.) 2.7 Detectar defectos e propuxéronse medidas correctoras e solucións na obtención de masas de pans de cereais especiais propostos 2.8 Aplicar os métodos de conservación de masas adecuados para a súa posterior utilización	2	MASAS DE CEREAIS ESPECIAIS	15,0
3.1 Caracterizar os tipos de pans doces e salgados, con ou sen recheo, de cereais especiais integrais e non integrais 3.2 Interpretar a documentación asociada ao proceso de elaboración de pans doces e salgados, con ou sen recheo, de cereais especiais integrais e non integrais 3.3 Seleccionar as masas doces e salgadas, outros ingredientes, recheos, cremas, farsas, aparellos, etc., segundo a ficha técnica de elaboración e os tipos de pan ou de pans elixidos 3.4 Ter en conta o tipo de pan ou de pans segundo a taxa media, baixa e alta de hidratación das masas 3.5 Ter en conta na división e na formación ou o moldeamento das pezas o tipo, a cantidade de recheo, o peso de masa e o peso total das pezas	3	ELABORACIONES DE PRODUCTOS DE CEREAIS ESPECIAIS	15,0

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

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
3.6 Elixir o sistema de fermentación adecuado e os parámetros de control de tempo, temperatura e humidade segundo o tipo de cereal, a formación, o moldeamento, o peso e o tamaño das pezas, etc			
3.7 Seleccionar a técnica de cocción asociada ao tipo de pan, con ou sen vapor, ás temperaturas de cocción, ao tipo de forno, ao tipo de masa e de pan, á forma, ao peso, ao tamaño, ao corte, etc., en función dos resultados programados			
3.8 Analizar os parámetros de textura, cor, olor, aparencia, aroma, sabor, flavor e peso das pezas obtidas			
3.9 Etiquetar as pezas para a súa venda e para a información ás persoas consumidoras, segundo a normativa			
3.10 Detectar defectos e propuxéronse medidas correctoras e solucións na obtención de pans de cereais especiais			
4.1 Avaliar a unidade didáctica 2	4	AVALIACION DA UD 2	5,0
TOTAL			40

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 (%)
CA1.1 Identifícanse os cereais tradicionais, especiais e pseudocereais, as súas partes e as súas características	• PE.1 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación	N	3
CA1.2 Interpretouse a documentación asociada á elaboración de produtos doces e salgados, con ou sen recheo, de panadería artesanal, como o diagrama de proceso, a ficha técnica de elaboración, o escandallo e prezo de custo, etc	• PE.2 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación	N	4
CA1.3 Identifícanse os tipos de molturación e recoñécense os produtos obtidos dos cereais e pseudocereais	• PE.3 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación	N	4
CA1.4 Identifícanse os tipos de fariñas obtidos na moenda e os seus parámetros de medición (como a tenacidade -P-, extensibilidade -L-, forza -W-, elasticidade, relación entre tenacidade e extensibilidade -P/L-, humidade, absorción de auga, tempo de desenvolvemento, etc.)	• PE.4 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación	N	4
CA1.5 Identifícanse os usos e as aplicacións dos cereais e pseudocereais	• PE.5 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación	N	3
CA1.6 Tívoise en conta o valor nutricional dos cereais e pseudocereais	• TO.1 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio	S	2
CA1.7 Identifícanse as alerxias que poden ocasionar os cereais tradicionais, especiais e pseudocereais, segundo a normativa	• PE.6 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación	S	3
CA4.1 Seleccionáronse materias primas, equipamentos e materiais para cada tipo de masa, doce e salgada, de cereais especiais, integrais e non integrais (avea, orxo, centeo, millo, arroz, etc.) ou mesturados	• LC.1 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio	S	4

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exigibles	Peso cualificación (%)
CA4.2 Aplicáronse aos cereais especiais e ás fariñas integrais ou non integrais técnicas adecuadas de remollo, escaldado, semiescaldado, cocedura, tallado, tostado, xerminados etc., segundo proceda en función dos resultados programados	● LC.2 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio	N	4
CA4.3 Elaboráronse as masas de pan de cereais especiais con masas nai de cultivo e/ou prefermentos, tendo en conta o tipo de molturación de cada cereal e a taxa de hidratación	● LC.3 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio	S	5
CA4.4 Atopáronse diferenzas nas masas de pan obtidas con masas nai de cultivo e prefermentos dun mesmo tipo de pan	● LC.4 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio	S	5
CA4.5 Elixíuse o tipo de amasado máis adecuado ao tipo de cereal, respectado os tempos de repouso (en bloque, en pezas e en frío), a taxa de hidratación, a temperatura das masas e da fermentación, a humidade, o tipo de fermentación, etc	● LC.5 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio	N	5
CA4.6 Aplicáronse os parámetros de control das masas (pH, temperatura, humidade, tempo de maduración, oxixenación etc.)	● LC.6 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio	N	5
CA4.7 Detectáronse defectos e propuxéronse medidas correctoras e solucións na obtención de masas de pans de cereais especiais propostos	● LC.7 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio	N	5
CA4.8 Aplicáronse os métodos de conservación de masas adecuados para a súa posterior utilización	● LC.8 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio	S	3
CA5.1 Caracterizáronse os tipos de pans doces e salgados, con ou sen recheo, de cereais especiais integrais e non integrais	● LC.9 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio	S	3
CA5.2 Interpretouse a documentación asociada ao proceso de elaboración de pans doces e salgados, con ou sen recheo, de cereais especiais integrais e non integrais	● PE.7 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación	S	5
CA5.3 Seleccionáronse as masas doces e salgadas, outros ingredientes, recheos, cremas, farsas, aparellos, etc., segundo a ficha técnica de elaboración e os tipos de pan ou de pans elixidos	● LC.10 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio	S	3
CA5.4 Tívoise en conta o tipo de pan ou de pans segundo a taxa media, baixa e alta de hidratación das masas	● TO.2 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio	N	5
CA5.5 Tivéronse en conta na división e na formación ou o moldeamento das pezas o tipo, a cantidade de recheo, o peso de masa e o peso total das pezas	● TO.3 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio	S	5
CA5.6 Elixíuse o sistema de fermentación adecuado e os parámetros de control de tempo, temperatura e humidade segundo o tipo de cereal, a formación, o moldeamento, o peso e o tamaño das pezas, etc	● LC.11 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio	S	5
CA5.7 Seleccionouse a técnica de cocción asociada ao tipo de pan, con ou sen vapor, ás temperaturas de cocción, ao tipo de forno, ao tipo de masa e de pan, á forma, ao peso, ao tamaño, ao corte, etc., en función dos resultados programados	● LC.12 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio	S	6
CA5.8 Analizáronse os parámetros de textura, cor, olor, aparencia, aroma, sabor, flavor e peso das pezas obtidas	● LC.13 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio	S	3
CA5.9 Etiquetáronse as pezas para a súa venda e para a información ás persoas consumidoras, segundo a normativa	● LC.14 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio	N	4
CA5.10 Detectáronse defectos e propuxéronse medidas correctoras e solucións na obtención de pans de cereais especiais	● LC.15 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio	S	2
TOTAL			100

4.2.e) Contidos

Contidos
Cereais e pseudoceais: definición. Características da planta. Características xerais dos cereais e pseudocereais. Propiedades.
Varietades. Tipos de molturación. Clasificación das fariñas segundo os seus residuos sólidos. Produtos derivados da molturación. Usos e aplicacións máis xeneralizados.
Alveograma. Partes do alveógrafo de Chopin.
Parámetros de medición: tenacidade (P), extensibilidade (L), forza (W), elasticidade, relación entre tenacidade e extensibilidade (P/L), humidade, absorción de auga e tempo de desenvolvemento.
Alérxenos e intolerancias alimentarias. Normativa de alérxenos.
Documentación técnica asociada ao proceso de obtención de pans artesáns.
Rastrexabilidade dos produtos.
Masas de pans segundo o cereal ou os cereais especiais. Materias primas. Formulación. Porcentaxe de panadeiro/a. Fases de elaboración.
0Conservación de masas de pans de cereais especiais.
Técnicas de tratamento de cereais especiais e produtos derivados antes da elaboración. Proceso de xelatinización. Remollo; escaldado, semiescaldado e cocedura; tallado; tostado; xerminados, etc.
Pesaxe e proporción de ingredientes e masa nai de cultivo e prefermentos. Elaboración de masas de pans de cereais especiais.
Elaboración de masas de pans de cereais especiais integrais.
Hidratación da masa. Amasado: tipo e fases.
Fermentación das masas: tipos.
Temperaturas adecuadas de cada fase. Medición de temperatura.
Repouso de masas: tipos.
Parámetros de control (pH, temperatura, humidade, oxixenación, etc.).
Produtos de panadería de cereais especiais: características.
0Fermentación de pans: tipos.
Técnicas de corte. Corte segundo tipo de masa e de pan.
Cocción. Tipos de fornos. Temperaturas e tempos de cocción. Humidade na cocción. Arrefriamento e conservación das pezas. Etiquetaxe dos produtos para a súa distribución e venda.

Contidos
Tipos de pans. Tendencias e tradicións. Elaboración de cremas e recheos, doces e salgados, para a elaboración de pans de cereais especiais. Elaboración de pans doces e salgados, con ou sen recheo. Elaboración de pans de cereais especiais con masas nai de cultivo. Elaboración de pans de cereais especiais con prefermentos. Elaboración de pans con baixa, media e alta hidratación. Elaboración de pans con denominación propia e tradicionais, segundo a zona xeográfica. Pregadura. División. Boleado. Formación: tipos.

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	
CEREAIS ESPECIAIS - NESTA ACTIVIDADE CARACTERIZARANSE OS CEREAIS ESPECIAIS, FARIÑAS, VALOR NUTRICIONAL E ALERXIAS ETC	<ul style="list-style-type: none"> • Publicar no apartado de recursos xerais do módulo na plataforma dropbox (e mais adiante na do centro) a documentación e as formulacións mediante fichas técnicas de elaboración. • Aclaración de dúbidas sobre as tarefas propostas mediante a plataforma dropbox. 	<ul style="list-style-type: none"> • Imprimir as fichas técnicas de elaboración e arquivalos na carpeta do módulo con fichas plásticas. • Identificar as diferentes masas e produtos de pans de cereais especiais para a súa posterior elaboración no obradoiro 	<ul style="list-style-type: none"> • 	<ul style="list-style-type: none"> • 	<ul style="list-style-type: none"> • PE.1 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación • PE.2 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación • PE.3 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación • PE.4 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación • PE.5 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación • PE.6 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación 	5,0

**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 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio 	
MASAS DE CEREAIS ESPECIAIS - NESTA ACTIVIDADE ELABORARANSE AS MASAS DE CEREAIS TRADICIONAIS SEGUNDO AS FICHAS TÉCNICAS DE EXECUCION	<ul style="list-style-type: none"> • Explicación previa de todas as fichas técnicas a elaborar no obradoiro. • Demostración por parte do profesor dos puntos clave na elaboración de pans de cereais especiais. • Resolución de dúbidas 	<ul style="list-style-type: none"> • Acudir ao obradoiro coas fichas técnicas enviadas previamente no dropbox e arquivadas no cartafol do módulo de pans artesanais • Elaborar as diferentes masas de pans de cereais especiais baixo a supervisión do profesor 	<ul style="list-style-type: none"> • 	<ul style="list-style-type: none"> • 	<ul style="list-style-type: none"> • LC.1 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio • LC.2 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio • LC.3 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio • LC.4 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio • LC.5 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio • LC.6 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio • LC.7 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio • LC.8 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio 	15,0
ELABORACIONES DE PRODUCTOS DE CEREAIS ESPECIAIS - NESTA ACTIVIDADE ELABORANSE PANS DOCES E SALGADOS, CON OU SEN RECHEO DE CEREAIS ESPECIAIS INTEGRAIS OU NON INTEGRAIS OU MESTURA DE AMBOS	<ul style="list-style-type: none"> • Explicación previa dos diferentes produtos a elaborar coas masas de cereais especiais • Demostración por parte do profesor dos formados e 	<ul style="list-style-type: none"> • Elaborar os diferentes formados e produtos coas masas de pans de cereais especiais baixo a supervisión do profesor. Aplicar o método de amasado, formado e cocción 	<ul style="list-style-type: none"> • 	<ul style="list-style-type: none"> • 	<ul style="list-style-type: none"> • LC.9 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio • LC.10 - Listaxe de indicadores observables na realización de 	15,0

**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	
	produtos a obter con cada unha das masas de cereais especiais, e explicar os métodos e parámetros de cocción para cada produto <ul style="list-style-type: none"> Resolución de dúbidas 	correspondente			operacións no obrador asociado a este criterio <ul style="list-style-type: none"> LC.11 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio LC.12 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio LC.13 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio LC.14 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio LC.15 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio PE.7 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación TO.2 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio TO.3 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio 	
AVALIACION DA UD 2 - NESTA ACETIVIDADE AVALIARASE A UD 2	<ul style="list-style-type: none"> Coa debida antelación publicar no dropbox un escolla para determinar os horarios das probas para cada alumno/a. Así como a organización das mesmas. Realizar as probas de avaliación (Proba escrita, taboas de observación e 	<ul style="list-style-type: none"> Seleccionar o horario no dropboxl e acudir co material indicado nas probas Realizar as probas propostas polo profesor e recoller o material utilizado para o próximo turno 	•	•	<ul style="list-style-type: none"> LC.1 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio LC.2 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio 	5,0

**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	
	listas de cotexo) para avaliar os criterios asociados as actividades desta unidade didáctica. <ul style="list-style-type: none"> • Correxir as probas dos alumnos e rechea as fichas de excel para o cálculo das notas • Publicar as notas e indicar o día e a aula para revisións e posibles reclamacións 				<ul style="list-style-type: none"> • LC.3 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio • LC.4 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio • LC.5 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio • LC.6 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio • LC.7 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio • LC.8 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio • LC.9 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio • LC.10 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio • LC.11 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio • LC.12 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio • LC.13 - Listaxe de indicadores observables na realización de 	

**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	
					operacións no obrador asociado a este criterio <ul style="list-style-type: none"> • LC.14 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio • LC.15 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio • PE.1 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación • PE.2 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación • PE.3 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación • PE.4 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación • PE.5 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación • PE.6 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación • PE.7 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación • TO.1 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio • TO.2 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio 	

**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.3 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio 	
TOTAL						40,0

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	PANES DE PSEUDOCEREALES	40

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Caracteriza cereais tradicionais, especiais e pseudocereais, e selecciónaos para a elaboración de pans artesanás	SI
RA6 - Obtén masas de pans de pseudocereais, utilizando técnicas de preelaboración, amasado, fermentación e conservación para a súa posterior utilización	SI
RA7 - Elabora pans artesanás de pseudocereais e xustifica o seu tamaño, a forma, o peso e o corte, controlando a fermentación e seleccionando tipo de cocción, arrefriamento e conservación das pezas	SI

4.3.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Identificar os cereais tradicionais, especiais e pseudocereais, as súas partes e as súas características 1.2 Interpretarouse a documentación asociada á elaboración de produtos doces e salgados, con ou sen recheo, de panadería artesanal, como o diagrama de proceso, a ficha técnica de elaboración, o escandallo e prezo de custo, etc 1.3 Identificar os tipos de molturación e recoñécéronse os produtos obtidos dos cereais e pseudocereais	1	PSEUDOCEREAIS	5,0

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

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.4 Identificar os tipos de fariñas obtidos na moenda e os seus parámetros de medición (como a tenacidade -P-, extensibilidade -L-, forza -W-, elasticidade, relación entre tenacidade e extensibilidade -P/L-, humidade, absorción de auga, tempo de desenvolvemento, etc.) 1.5 Identificar os usos e as aplicacións dos cereais e pseudocereais 1.6 Ter en conta o valor nutricional dos cereais e pseudocereais 1.7 Identificar as alerxias que poden ocasionar os cereais tradicionais, especiais e pseudocereais, segundo a normativa			
2.1 Seleccionar materias primas, equipamentos e materiais para cada tipo de masa, doce e salgada, pseudocereais (trigo sarraceno, quinoa, amaranto, etc.) ou multicereais 2.2 Aplicar aos pseudocereais e ás fariñas de pseudocereais técnicas adecuadas de remollo, escaldado, semiescaldado, cocedura, tallado, tostado, xerminados, etc., segundo proceda en función dos resultados programados 2.3 Elaborar as masas de pan de pseudocereais con masas nai de cultivo e prefermentos, tendo en conta o tipo de molturación de cada cereal e a taxa de hidratación 2.4 Atopar diferenzas nas masas de pan obtidas con masas nai de cultivo e prefermentos dun mesmo tipo de pan 2.5 Elixir o tipo de amasado máis adecuado ao tipo de pseudocereal, respectando os tempos de repouso (en bloque, en pezas e en frío), a taxa de hidratación, a temperatura das masas e da fermentación, a humidade, o tipo de fermentación, etc. 2.6 Aplicar os parámetros de control das masas (pH, temperatura, humidade, tempo de maduración e oxixenación, etc. 2.7 Detectar defectos e propuxéronse medidas correctoras e solucións na obtención de masas de pans de pseudocereais propostos 2.8 Aplicar os métodos de conservación de masas adecuados para a súa posterior utilización	2	MASAS DE PSEUDOCEREAIS	15,0
3.1 Caracterizar os tipos de pans doces e salgados, con ou sen recheo, de pseudocereais 3.2 Interpretar a documentación asociada ao proceso de elaboración de pans doces e salgados, con ou sen recheo, de pseudocereais 3.3 Seleccionar as masas doces e salgadas, outros ingredientes, recheos, cremas, farsas, aparellos, etc., segundo a ficha técnica de elaboración e os tipos de pan ou de pans elixidos 3.4 Ter en conta o tipo de pan ou de pans segundo a taxa media, baixa e alta de hidratación das masas 3.5 Ter en conta na división e na formación ou o moldeamento das pezas o tipo, a cantidade de recheo, o peso de masa e o peso total das pezas	3	ELABORACIONES DE PRODUCTOS DE PSEUDOCEREAIS	15,0

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

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
3.6 Elixir o sistema de fermentación adecuado e os parámetros de control de tempo, temperatura e humidade segundo o tipo de pseudocereais, a formación, o moldeamento, o peso e o tamaño das pezas, etc 3.7 Seleccionar a técnica de cocción asociada ao tipo de pan, con ou sen vapor, ás temperaturas de cocción, ao tipo de forno, ao tipo de masa e de pan, á forma, ao peso, ao tamaño, ao corte, etc., en función dos resultados programados 3.8 Analizar os parámetros de textura, cor, olor, aparencia, aroma, sabor, flavor e peso das pezas obtidas 3.9 Etiquetar as pezas para a súa venda e para a información ás persoas consumidoras, segundo normativa 3.10 Detectar defectos e propuxéronse medidas correctoras e solucións na obtención de pans de pseudocereais			
4.1 Avaliar a unidade didáctica 3	4	AVALIACION DA UNIDADE DIDACTICA 3	5,0
TOTAL			40

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 (%)
CA1.1 Identifícanse os cereais tradicionais, especiais e pseudocereais, as súas partes e as súas características	• PE.1 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación	N	3
CA1.2 Interpretouse a documentación asociada á elaboración de produtos doces e salgados, con ou sen recheo, de panadería artesanal, como o diagrama de proceso, a ficha técnica de elaboración, o escandallo e prezo de custo, etc	• PE.2 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación	N	4
CA1.3 Identifícanse os tipos de molturación e recoñécóronse os produtos obtidos dos cereais e pseudocereais	• PE.3 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación	N	4
CA1.4 Identifícanse os tipos de fariñas obtidos na moenda e os seus parámetros de medición (como a tenacidade -P-, extensibilidade -L-, forza -W-, elasticidade, relación entre tenacidade e extensibilidade -P/L-, humidade, absorción de auga, tempo de desenvolvemento, etc.)	• PE.4 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación	N	4
CA1.5 Identifícanse os usos e as aplicacións dos cereais e pseudocereais	• PE.5 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación	N	3
CA1.6 Tívoise en conta o valor nutricional dos cereais e pseudocereais	• TO.1	S	2
CA1.7 Identifícanse as alerxias que poden ocasionar os cereais tradicionais, especiais e pseudocereais, segundo a normativa	• PE.6 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación	S	3
CA6.1 Seleccionáronse materias primas, equipamentos e materiais para cada tipo de masa, doce e salgada, pseudocereais (trigo sarraceno, quinoa, amaranto, etc.) ou multicereais	• LC.1 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio	S	4

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exigibles	Peso cualificación (%)
CA6.2 Aplicáronse aos pseudocereais e ás fariñas de pseudocereais técnicas adecuadas de remollo, escaldado, semiescaldado, cocedura, tallado, tostado, xerminados, etc., segundo proceda en función dos resultados programados	● LC.2 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio	N	4
CA6.3 Elaboráronse as masas de pan de pseudocereais con masas nai de cultivo e prefermentos, tendo en conta o tipo de molturación de cada cereal e a taxa de hidratación	● LC.3 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio	N	5
CA6.4 Atopáronse diferenzas nas masas de pan obtidas con masas nai de cultivo e prefermentos dun mesmo tipo de pan, pans con ou sen glute, e pans sen sal ou con baixo contido en sal	● LC.4 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio	S	5
CA6.5 Elixíuse o tipo de amasado máis adecuado ao tipo de pseudocereal, respectando os tempos de repouso (en bloque, en pezas e en frío), a taxa de hidratación, a temperatura das masas e da fermentación, a humidade, o tipo de fermentación, etc	● LC.5 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio	N	5
CA6.6 Aplicáronse os parámetros de control das masas (pH, temperatura, humidade, tempo de maduración e oxixenación, etc.)	● LC.6 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio	N	5
CA6.7 Detectáronse defectos e propuxéronse medidas correctoras e solucións na obtención de masas de pans de pseudocereais propostos	● LC.7 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio	N	5
CA6.8 Aplicáronse os métodos de conservación de masas adecuados para a súa posterior utilización	● LC.8 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio	S	3
CA7.1 Caracterizáronse os tipos de pans doces e salgados, con ou sen recheo, de pseudocereais	● LC.9 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio	S	3
CA7.2 Interpretouse a documentación asociada ao proceso de elaboración de pans doces e salgados, con ou sen recheo, de pseudocereais	● PE.7 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación	S	5
CA7.3 Seleccionáronse as masas doces e salgadas, outros ingredientes, recheos, cremas, farsas, aparellos, etc., segundo a ficha técnica de elaboración e os tipos de pan ou de pans elixidos	● LC.10 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio	S	3
CA7.4 Tívoise en conta o tipo de pan ou de pans segundo a taxa de hidratación baixa, media e alta das masas	● TO.2 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio	N	5
CA7.5 Tivéronse en conta na división e na formación ou o moldeamento das pezas o tipo, a cantidade de recheo, o peso de masa e o peso total das pezas	● TO.3 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio	S	5
CA7.6 Elixíuse o sistema de fermentación adecuado e os parámetros de control de tempo, temperatura e humidade segundo o tipo de pseudocereais, a formación, o moldeamento, o peso e o tamaño das pezas, etc	● LC.11 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio	S	5
CA7.7 Seleccionouse a técnica de cocción asociada ao tipo de pan, con ou sen vapor, ás temperaturas de cocción, ao tipo de forno, ao tipo de masa e de pan, á forma, ao peso, ao tamaño, ao corte, etc., en función dos resultados programados	● LC.12 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio	S	6
CA7.8 Analizáronse os parámetros de textura, cor, olor, aparencia, aroma, sabor, flavor e peso das pezas obtidas	● LC.13 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio	N	3
CA7.9 Etiquetáronse as pezas para a súa venda e para a información ás persoas consumidoras, segundo normativa	● LC.14 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio	N	4
CA7.10 Detectáronse defectos e propuxéronse medidas correctoras e solucións na obtención de pans de pseudocereais	● LC.15 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio	S	2
TOTAL			100

4.3.e) Contidos

Contidos
Cereais e pseudoceais: definición. Características da planta. Características xerais dos cereais e pseudocereais. Propiedades.
Varietades. Tipos de molturación. Clasificación das fariñas segundo os seus residuos sólidos. Produtos derivados da molturación. Usos e aplicacións máis xeneralizados.
Alveograma. Partes do alveógrafo de Chopin.
Parámetros de medición: tenacidade (P), extensibilidade (L), forza (W), elasticidade, relación entre tenacidade e extensibilidade (P/L), humidade, absorción de auga e tempo de desenvolvemento.
Alérxenos e intolerancias alimentarias. Normativa de alérxenos.
Documentación técnica asociada ao proceso de obtención de pans artesáns.
Rastrexabilidade dos produtos.
Masas de pans de pseudocereais: materias primas, formulación e fases de elaboración.
0Parámetros de control (pH, temperatura, humidade e oxixenación).
Conservación de masas de pans de pseudocereais.
Técnicas de tratamento de cereais e produtos derivados antes da elaboración. Proceso de xelatinización. Remollo; escaldado ou cocedura; tallado; tostado; xerminados, etc.
Pesado e proporción de ingredientes e masa nai de cultivo e prefermentos.
Elaboración de masas de pans de pseudocereais.
Elaboración de masas de pans con mestura de cereais e pseudocereais.
Hidratación da masa. Amasado: tipos e fases
Fermentación das masas: tipos.
Temperaturas adecuadas de cada fase. Medición de temperatura.
Repouso de masas. Tipos de repouso: en bloque e en pezas.
Produtos de panadería de pseudocereais: características. Tipos de pans.
0Técnicas de corte. Corte segundo o tipo de masa e de pan.
Cocción. Tipos de fornos. Temperaturas e tempos de cocción. Humidade na cocción. Arrefriamento e conservación das pezas.

Contidos
Etiquetaxe dos produtos para a súa distribución e/ou venda.
Elaboración de cremas e recheos, doces e salgados, para a elaboración de pans de pseudocereais.
Elaboración de pans, doces e salgados, con ou sen recheo.
Elaboración de pans de pseudocereais con masas nai de cultivo.
Elaboración de pans de pseudocereais con prefermentos.
Elaboración de pans de pseudocereais de baixa, media e alta hidratación.
Elaboración de pans sen glute e outros pans especiais.
Pregadura. División. Boleado. Formación: tipos.
Fermentación de pans: tipos.

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	
'PSEUDOCEREAIS - NESTA ACTIVIDADE CARACTERIZANSE OS PSEUDOCEREAIS	<ul style="list-style-type: none"> Publicar no apartado de recursos xerais do módulo na plataforma dropbox (e mais adiante na do centro)a documentación e as formulacións mediante fichas técnicas de elaboración. Aclaración de dúbidas sobre as tarefas propostas mediante a plataforma dropbox. 	<ul style="list-style-type: none"> Imprimir as fichas técnicas de elaboración e arquivalos na carpeta do módulo con fichas plásticas. Identificar as diferentes masas e produtos de pans de pseudocereais para a súa posterior elaboración no obradoiro 	<ul style="list-style-type: none"> 	<ul style="list-style-type: none"> 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación PE.2 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación PE.3 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación PE.4 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación PE.5 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación 	5,0

**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"> PE.6 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación TO.1 	
MASAS DE PSEUDOCEREAIS - NESTA ACTIVIDADE ELABORARANSE AS MASAS DE SEUDOCEREAIS SEGUNDO A S FICHAS TECNICAS DE EXECUCION	<ul style="list-style-type: none"> Explicación previa de todas as fichas técnicas a elaborar no obradoiro. Demostración por parte do profesor dos puntos clave na elaboración de pans de pseudocereais Resolución de dúbidas 	<ul style="list-style-type: none"> Acudir ao obradoiro coas fichas técnicas enviadas previamente no dropbox e arquivadas no cartafol do modulo de pans artesanais Elaborar as diferentes masas de pans de pseudocereais baixo a supervisión do profesor 	•	•	<ul style="list-style-type: none"> LC.1 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio LC.2 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio LC.3 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio LC.4 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio LC.5 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio LC.6 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio LC.7 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio LC.8 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio 	15,0
ELABORACIONES DE PRODUCTOS DE PSEUDOCEREAIS - NESTA ACTIVIDADE ELABORANSE PANS DOCES E SALGADOS, CON OU SEN RECHEO DE PSEUDOCEREAIS INTEGRAIS OU NON	<ul style="list-style-type: none"> Explicación previa dos diferentes produtos a elaborar coas masas de pseudocereais 	<ul style="list-style-type: none"> Elaborar os diferentes formados e produtos coas masas de pans de pseudocereais baixo a supervisión do profesor. 	•	•	<ul style="list-style-type: none"> LC.9 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio 	15,0

**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	
INTEGRAIS OU MESTURA DE AMBOS	<ul style="list-style-type: none"> • Demostración por parte do profesor dos formados e produtos a obter con cada unha das masas de pseudocereais , e explicar os metodos e parametros de cocción para cada produto • Resolución de dúbidas 	Aplicar o metodo de amasado, formado e cocción correspondente.			<ul style="list-style-type: none"> • LC.10 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio • LC.11 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio • LC.12 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio • LC.13 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio • LC.14 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio • LC.15 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio • PE.7 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación • TO.2 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio • TO.3 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio 	
AVALIACION DA UNIDADE DIDACTICA 3 - NESTA ACTIVIDADE AVALIARASE A UD 3	<ul style="list-style-type: none"> • Coa debida antelación publicar no dropbox un escolla para determinar os horarios das probas para cada alumno/a. Así como a organización das mesmas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Seleccionar o horario no dropboxl e acudir co material indicado nas probas • Realizar as probas propostas polo profesor e recoller o material utilizado para o próximo turno 	•	•	<ul style="list-style-type: none"> • LC.1 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio • LC.2 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este 	5,0

**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"> • Realizar as probas de avaliación (Proba escrita, taboas de observación e listas de cotexo) para avaliar os criterios asociados as actividades desta unidade didáctica. • Correxir as probas dos alumnos e rechea as fichas de excel para o cálculo das notas • Publicar as notas e indicar o día e a aula para revisións e posibles reclamacións 				criterio <ul style="list-style-type: none"> • LC.3 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio • LC.4 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio • LC.5 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio • LC.6 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio • LC.7 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio • LC.8 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio • LC.9 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio • LC.10 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio • LC.11 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio • LC.12 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio 	

**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"> ● LC.13 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio ● LC.14 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio ● LC.15 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio ● PE.1 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación ● PE.2 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación ● PE.3 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación ● PE.4 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación ● PE.5 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación ● PE.6 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación ● PE.7 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación ● TO.1 ● TO.2 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio 	

**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.3 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio 	
TOTAL						40,0

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	DECORACIÓN Y PRESENTACIÓN DE PANES ARTESANALES	40

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA8 - Compón produtos de panadería artesanal para venda, exposición ou concurso, e decóraos mediante técnicas de acabamento e presentación	SI

4.4.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Elixir o tema en función do evento programado 1.2 Ter en conta as fases do proceso creativo de pezas de pan de pequeno e gran formato, segundo a súa finalidade (venta, exposicións ou concursos) 1.3 Seleccionar o tamaño, a composición, o tipo de decoración, o tipo de masa, o tipo de cocción e a conservación das pezas 1.4 Realizar os padróns, os esbozos e os elementos das pezas 1.5 Ter en conta o lugar de exposición das pezas para presentar	1	PRESENTACION E DECORACION DE PANS ARTESANAIS	40,0

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

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.6 Ter en conta a harmonía, a cor, a decoración e a composición final das pezas para presentar			
1.7 Valorar as técnicas utilizadas, a creatividade, a harmonía e o sentido artístico, respecto ao tema de cada peza			
	2	AVALIACION DA UD 4	0,0
TOTAL			40

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 (%)
CA8.1 Elixíuse o tema en función do evento programado	<ul style="list-style-type: none"> LC.1 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio 	S	10
CA8.2 Tivéronse en conta as fases do proceso creativo de pezas de pan de pequeno e gran formato, segundo a súa finalidade (venta, exposicións ou concursos)	<ul style="list-style-type: none"> TO.1 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio 	N	20
CA8.3 Selecciónáronse o tamaño, a composición, o tipo de decoración, o tipo de masa, o tipo de cocción e a conservación das pezas	<ul style="list-style-type: none"> LC.2 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio 	S	10
CA8.4 Realizáronse os padróns, os esbozos e os elementos das pezas	<ul style="list-style-type: none"> LC.3 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio 	S	25
CA8.5 Tívoise en conta o lugar de exposición das pezas para presentar	<ul style="list-style-type: none"> TO.2 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio 	N	15
CA8.6 Tívoise en conta a harmonía, a cor, a decoración e a composición final das pezas para presentar	<ul style="list-style-type: none"> TO.3 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio 	N	15
CA8.7 Valoráronse as técnicas utilizadas, a creatividade, a harmonía e o sentido artístico, respecto ao tema de cada peza	<ul style="list-style-type: none"> TO.4 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio 	S	5
TOTAL			100

4.4.e) Contidos

Contidos
Proceso creativo no deseño de pezas de pequeno e gran formato de pans.
0Elaboración de pezas completas segundo a temática.

Contidos
Desenvolvemento e creación de novos produtos de panificación. Tendencias e tradicións. Fases do proceso creativo en panificación artesanal. Deseño de esbozos ou modelos gráficos das pezas. Composición de produtos finais segundo a temática. Técnicas de decoración e presentación das pezas. Masas de decoración: tipos e formulación das masas. Cocción. Conservación. Glaseados antes e/ou despois da cocción. Elaboración de pezas de decoración, trenzado, modelaxe, tallado, foillas, flores e froitas para pezas de gran ou pequeno formato.

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	
PRESENTACION E DECORACION DE PANS ARTESANAIS - Nesta actividade compoñeranse pezas de pans artesanais e pezas artísticas para venda, concursos mediante técnicas de acabamento e presentación	<ul style="list-style-type: none"> • Explicación previa das masas e técnicas de decoración e presentación de pans artesanais • Demostración do profesor das masas e técnicas utilizadas na decoración e presentación • Resolución de dúbidas 	<ul style="list-style-type: none"> • Elaboración das masas e aplicación das técnicas baixo a supervisión do profesor 	<ul style="list-style-type: none"> • 	<ul style="list-style-type: none"> • 	<ul style="list-style-type: none"> • LC.1 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio • LC.2 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio • LC.3 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio • TO.1 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio • TO.2 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este 	40,0

**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	
					criterio • TO.3 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio • TO.4 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio	
AVALIACION DA UD 4 - NESTA ACTIVIDADE AVALIARASE A UD 4	<ul style="list-style-type: none"> • Coa debida antelación publicar no dropbox un escolla para determinar os horarios das probas para cada alumno/a. Así como a organización das mesmas • Realizar as probas de avaliación (Proba escrita, taboas de observación e listas de cotexo) para avaliar os criterios asociados as actividades desta unidade didáctica. • Correxir as probas dos alumnos e rechea as fichas de excel para o cálculo das notas • Publicar as notas e indicar o día e a aula para revisións e posibles reclamacións 	<ul style="list-style-type: none"> • Seleccionar o horario no dropboxl e acudir co material indicado nas probas • Realizar as probas propostas polo profesor e recoller o material utilizado para o próximo turno 	•	•	<ul style="list-style-type: none"> • LC.1 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio • LC.2 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio • LC.3 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio • TO.1 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio • TO.2 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio • TO.3 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio • TO.4 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio 	0,0
TOTAL						40,0

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

Realizácese unha avaliación parcial no mes de Decembro para comprobar as competencias adquiridas no curso de especialización.

O obxectivo fundamental desta avaliación é contrastar a evolución dos alumnos e detectar dificultades para poder reforzar contidos de fronte a avaliación final.

Nesta proba aplicarán os contidos das UD 1,2 e 3 xa que nestas unidades didácticas trabállanse cos distintos tipos de cereais tradicionais, especiais e pseudocereais na elaboración de pans

A avaliación final do curso de especialización levarase a cabo a última semana do 22 abril, os alumnos con anterioridade entregarán ao equipo docente un dossier con todas as fichas técnicas a elaborar baixo os criterios previamente marcados en cada módulo e por cada profesor do curso.

Durante a semana os alumnos realizarán as elaboracións previas e presentarán os produtos rematados.

Nesta proba avaliáanse as catro UD e se obtendrá a nota final do curso de especialización.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

No mes de Decembro levarase a cabo unha avaliación para comprobar os coñecementos adquiridos e desta maneira poder detectar se algún alumno necesita actividades de recuperación ou reforzo. De ser o caso elaborarase un plan de individualizado sobre aquelas actividades que se necesiten reforzar.

Na semana do mes 29 de abril realizaranse actividades de recuperación para aqueles alumnos que non acadaran o aprobado.

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

Non procede

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

O que establece a plataforma de programación. Realizarase un control de todas as elaboracións traballadas en cada unha das actividades. Así como os principais aspectos de cada unidade didáctica

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

Realizarase a enquisa de avaliación inicial mediante o documento publicado na plataforma de calidade. Os datos reflectiranse no documento de resumo de avaliación inicial e analizaranse por todo o equipo docente.

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

No mes de Decembro levarase a cabo unha avaliación para comprobar os coñecementos adquiridos e desta maneira poder detectar se algún alumno necesita actividades de recuperación ou reforzo. De ser o caso elaborárase un plan de individualizado sobre aquelas actividades que se necesiten reforzar.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

ASPECTOS TRANSVERSAIS:

- Novas tecnoloxías, TIC, están incluídas nos recursos utilizados e serán de uso común.

- A Prevención de riscos e seguridade e hixiene no traballo, son conceptos que veñen recollidos nos propios criterios de avaliación do módulo. Por tanto non só están incluídos como aspectos transversais senón que son avaliábeis.

- Educación medioambiental. As materias primas que utilizamos, as transformacións que realizamos (fumes, gases), e refugallo que xeramos (desperdicios, aceites queimados...), inciden directamente na calidade do medio ambiente.

O uso de enerxías renovables, o reciclaxe e a sustentabilidade estarán presentes intrinsecamente pero tamén en forma de actividades específicas. -Educación para a saúde. A alimentación é chave na saúde das persoas polo que é importante seguir uns criterios responsables no desenvolvemento do traballo. Teranse en conta os requirimentos de determinados grupos de poboación así como os novos hábitos alimentarios.

EDUCACIÓN EN VALORES:

- No desenvolvemento do proceso de ensinanza-aprendizaxe están implícitos o traballo en grupo, a educación cívica, a igualdade de mulleres e homes e a educación para a convivencia. Estes conceptos, así como respecto aos compañeiros, profesores, talleres, e material de traballo traballaranse a través de diferentes actividades.

-Tamén será posta en valor a nosa tradición culinaria, especialmente en canto ao coñecemento das materias primas empregadas en repostería así como os produtos típicos doces propios da nosa comunidade autónoma.



9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Xornadas identificación xeográfica protexida Pan Galego. (Martes 9 e 10 de Novembro)
E outras que poidan aparecer relacionadas co perfil profesional

10.Outros apartados

10.1) COVID 19

Se por motivos do covid-19 hai un peche do centro educativo todas as tarefas e probas de cualificación realizaranse a distancia mediante a aula virtual.