

**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
MP5019	Bolaría artesá e follados	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	ANTONIO VIEIRA ARMADA
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

**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							
					501900							
					RA 1	RA 2	RA 3	RA 4	RA 5	RA 6	RA 7	
1	Bolaría artesá fermentada	Nesta UD elaboraranse as principais masas e produtos de bolaría fermentada nacional e internacionais.	47	25	X	X						
2	Bolería laminada fermentada	Nesta UD traballaranse as principais masas de bolaría fermentada laminada, diferentes formados e aplicacións	40	25			X	X				
3	Masas folladas	Nesta UD elaboraranse os principais follados, formados e aplicacións.	40	25					X	X		
4	Decoración e presentación de bolaría artesá	Nesta UD aplicaranse distintos procesos de decoración e presentación para a composición de produtos de bolaría artesá.	40	25								X
			Total:	167								

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

N.º	Título da UD	Duración
1	Bolaría artesá fermentada	47

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Obtén masas de bolaría artesanal fermentada segundo formulación, aplicando técnicas de mestura, amasado e fermentación	SI
RA2 - Elabora produtos de bolaría fermentada artesanal e xustifica o seu tamaño, o peso, a forma, a decoración e o tipo de cocción	SI

**4.1.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica**

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Interpretar a documentación técnica asociada á execución do proceso de elaboración de masas de bolaría fermentada 1.2 Identificar as masas de bolaría fermentada e as súas variantes segundo as especificidades dos produtos que cumpran obter 1.3 Caracterizar os tipos de produtos de bolaría fermentada, doce e salgada, con ou sen recheo, segundo o proceso asociado a cada tipo 1.4 Seleccionar as masas doces e salgadas e outros ingredientes, recheos, cremas, farsas e aparellos, etc., segundo as fichas técnicas de elaboración e o tipo de bolaría	1	identificación e documentación de masas e produtos de bolaría fermentada	7,0
2.1 Seleccionar a maquinaria, os equipamentos, as ferramentas e os utensilios, e identifícanse a súa posta en marcha, á regulación, a parada, os sistemas de seguridade e o mantemento 2.2 Elaborar as masas de bolaría identificando e calculando a materia prima necesaria, segundo ficha técnica de execución 2.3 Analizar o comportamento das masas segundo a porcentaxe dos ingredientes (fariña, ovos, azucre, manteiga, masa nai de cultivo, prefermentos, etc.) e os tipos de amasado adecuados ás proporcións 2.4 Seleccionar o tipo de amasado e o método de fermentación e conservación máis idóneo segundo o tipo de masa de bolaría fermentada e o resultado procurado, para a súa posterior utilización 2.5 Aplicar ás masas obtidas os parámetros de control de temperatura, tempo, humidade, pH, etc 2.6 Detectar defectos e propuxéronse medidas correctoras e solucións na obtención de masas de bolaría fermentada	2	Masas de bolaría fermentada	15,0

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

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
3.1 Ter en conta na elaboración de produtos de bolaría a división, o peso, o boleado, o moldeamento, a forma e o recheo antes ou despois da cocción 3.2 Seleccionar as cámaras de fermentación e o sistema de fermentación, e controláronse os parámetros de tempo, temperatura e humidade 3.3 Seleccionar o tratamento de cocción adecuado e programouse a temperatura e o tempo en función do peso, o tamaño e o formato das pezas 3.4 Realizar o arrefriamento, o acabamento e a decoración dos produtos obtidos despois da cocción 3.5 Aplicar os parámetros de control de cor, sabor, olor, textura, aparencia, aroma e peso dos produtos obtidos 3.6 Etiquetar e envasáronse os produtos obtidos para a súa venda e para a información ás persoas consumidoras	3	Productos de bolaría fermentada	20,0
4.1 Avaliar a UD 1	4	Avaliación da UD 1	5,0
<b>TOTAL</b>			<b>47</b>

**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 Interpretouse a documentación técnica asociada á execución do proceso de elaboración de masas de bolaría fermentada	• PE.1 - suposto practico, xustificando a proba para desenvolver no obradoiro	N	5
CA1.2 Identificáronse as masas de bolaría fermentada e as súas variantes segundo as especificidades dos produtos que cumpra obter	• PE.2 - suposto practico, xustificando a proba para desenvolver no obradoiro	N	5
CA1.3 Seleccionáronse a maquinaria, os equipamentos, as ferramentas e os utensilios, e identificáronse a súa posta en marcha, á regulación, a parada, os sistemas de seguridade e o mantemento	• TO.1 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	N	5
CA1.4 Elaboráronse as masas de bolaría identificando e calculando a materia prima necesaria, segundo ficha técnica de execución	• TO.2 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	S	10
CA1.5 Analizouse o comportamento das masas segundo a porcentaxe dos ingredientes (fariña, ovos, azucre, manteiga, masa nai de cultivo, prefermentos, etc.) e os tipos de amasado adecuados ás proporcións	• PE.3 - suposto practico, xustificando a proba para desenvolver no obradoiro	N	5
CA1.6 Seleccionouse o tipo de amasado e o método de fermentación e conservación máis idóneo segundo o tipo de masa de bolaría fermentada e o resultado procurado, para a súa posterior utilización	• TO.3 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	S	10
CA1.7 Aplicáronse ás masas obtidas os parámetros de control de temperatura, tempo, humidade, pH, etc.	• TO.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 exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.8 Detectáronse defectos e propuxéronse medidas correctoras e solucións na obtención de masas de bolaría fermentada	<ul style="list-style-type: none"> <li>TO.5 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.</li> </ul>	N	5
CA2.1 Caracterizáronse os tipos de produtos de bolaría fermentada, doce e salgada, con ou sen recheo, segundo o proceso asociado a cada tipo	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.4 - suposto practico, xustificando a proba para desenvolver no obradoiro</li> </ul>	N	5
CA2.2 Seleccionáronse as masas doces e salgadas e outros ingredientes, recheos, cremas, farsas e aparellos, etc., segundo as fichas técnicas de elaboración e o tipo de bolaría	<ul style="list-style-type: none"> <li>TO.6 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.</li> </ul>	N	5
CA2.3 Tivéronse en conta na elaboración de produtos de bolaría a división, o peso, o boleado, o moldeamento, a forma e o recheo antes ou despois da cocción	<ul style="list-style-type: none"> <li>TO.7 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.</li> </ul>	S	10
CA2.4 Seleccionáronse as cámaras de fermentación e o sistema de fermentación, e controláronse os parámetros de tempo, temperatura e humidade	<ul style="list-style-type: none"> <li>TO.8 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.</li> </ul>	S	5
CA2.5 Seleccionouse o tratamento de cocción adecuado e programouse a temperatura e o tempo en función do peso, o tamaño e o formato das pezas	<ul style="list-style-type: none"> <li>TO.9 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.</li> </ul>	S	10
CA2.6 Realizouse o arrefriamento, o acabamento e a decoración dos produtos obtidos despois da cocción	<ul style="list-style-type: none"> <li>TO.10 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.</li> </ul>	S	5
CA2.7 Aplicáronse os parámetros de control de cor, sabor, olor, textura, aparencia, aroma e peso dos produtos obtidos	<ul style="list-style-type: none"> <li>TO.11 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.</li> </ul>	N	5
CA2.8 Etiquetáronse e envasáronse os produtos obtidos para a súa venda e para a información ás persoas consumidoras	<ul style="list-style-type: none"> <li>TO.12 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.</li> </ul>	N	5
<b>TOTAL</b>			<b>100</b>

**4.1.e) Contidos**

Contidos
<p>Masas de bolaría fermentada. Tipos de masas.</p> <p>0Aplicacións posteriores máis comúns.</p> <p>Procesos de elaboración. Amasado: tipos. Métodos de fermentación. Métodos de conservación. Temperaturas.</p> <p>Maquinaria, equipamentos, ferramentas e utensilios de elaboración.</p> <p>Materias primas: formulación. Variantes.</p> <p>Análise dos ingredientes e das características.</p> <p>Comportamento dos ingredientes nas masas segundo a porcentaxe e os tipos de amasado asociados.</p>

## Contidos

Equipamentos de medición. Parámetros de control.

Normativa específica de masas de bolaría.

Documentación asociada ao proceso de obtención de masas.

Produtos de bolaría fermentada: definición e características. Tipos de produtos. Tendencias.

OMétodos de conservación.

Elaboración de cremas, recheos, farsas e aparellos doces e salgados.

Pezas de pequeno e de gran formato segundo o tipo de evento.

Elaboracións doces e salgadas tradicionais, típicas e con denominación propia.

Parámetros de control de textura, cor, olor, aparencia, aroma, sabor e flavor.

Análise do amasado segundo a porcentaxe de ingredientes e o tipo de amasadora.

Normativa aplicable. Características organolépticas.

Documentación asociada á elaboración de pezas de bolaría.

Programación de maquinaria e equipamentos.

Técnicas manuais de división, boleado, pesaxe, moldeamento e formación de pezas de bolaría.

Sistemas de fermentación de pezas.

Técnicas de cocción segundo o tipo de forno, o tamaño e o acabado das pezas. Temperaturas de cocción.

Técnicas de decoración, acabado e presentación das pezas segundo o formato.

**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	
identificación e documentación de masas e produtos de bolaría fermentada - Nesta actividade identificaranse as masas e produtos de bolaría fermentada e interpretarase as fichas técnicas de elaboración	<ul style="list-style-type: none"> <li>Publicar no apartado de recursos xerais do módulo na plataforma do centro a documentación e as formulacións mediante fichas técnicas de elaboración.</li> <li>Aclaración de dúbidas sobre as tarefas propostas mediante a plataforma do centro.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Imprimir as fichas técnicas de elaboración e arquivalas na carpeta do módulo con fichas plásticas.</li> <li>Identificar as diferentes masas e produtos de bolaría fermentada para a súa posterior elaboración no obradoiro</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Material aportado polo profesor, fichas técnicas de elaboración. Carpeta recetario do módulo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Plataforma, aula obradoiro de panadería - bolaría, fichas técnicas de elaboración.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.1 - suposto practico, xustificando a proba para desenvolver no obradoiro</li> <li>PE.2 - suposto practico, xustificando a proba para desenvolver no obradoiro</li> <li>PE.4 - suposto practico, xustificando a proba para desenvolver no obradoiro</li> <li>TO.6 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.</li> </ul>	7,0
Masas de bolaría fermentada - Nesta actividade elaboraranse as masas de bolaría fermentada segundo as ficha técnicas de execución	<ul style="list-style-type: none"> <li>Explicación previa de todas as fichas técnicas a elaborar no obradoiro.</li> <li>Demostración por parte do profesor dos puntos crave na elaboración de masas folladas.</li> <li>Resolución de dúbidas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Acudir ao obradoiro coas fichas técnicas enviadas previamente na aula virtual e arquivadas no cartafol do modulo de bolaría artesá.</li> <li>Elaborar as diferentes masas folladas baixo a supervisión do profesor</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Masas de bolaría fermentada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aula obrador, carpeta do módulo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.3 - suposto practico, xustificando a proba para desenvolver no obradoiro</li> <li>TO.1 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.</li> <li>TO.2 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.</li> <li>TO.3 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.</li> <li>TO.4 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.</li> <li>TO.5 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.</li> </ul>	15,0
Productos de bolaría fermentada - Nesta actividade elaboraranse produtos de bolaría fermentada, doce e salgada, con ou sen recheo, segundo o proceso asociado a cada tipo	<ul style="list-style-type: none"> <li>Explicación previa dos diferentes produtos a elaborar coas masas de bolaría fermentada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Elaborar os diferentes formados e produtos coas masas de bolaría fermentada baixo a</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Productos de bolaría fermentada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aula obrador, carpeta do módulo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>TO.7 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.</li> </ul>	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	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Demostración por parte do profesor dos formados e produtos a obter con cada unha das masas de bolaría fermentada, e explicar os métodos e parámetros de cocción para cada produto</li> <li>• Resolución de dúbidas</li> </ul>	supervisión do profesor. Aplicar o método de cocción correspondente.			<ul style="list-style-type: none"> <li>• TO.8 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.</li> <li>• TO.9 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.</li> <li>• TO.10 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.</li> <li>• TO.11 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.</li> <li>• TO.12 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.</li> </ul>	
Avaliación da UD 1 - Nesta actividade avaliarase a UD 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Coa debida antelación publicar na aula virtual un escolla para determinar os horarios das probas para cada alumno/a. Así como a organización das mesmas.</li> <li>• Realizar as probas de avaliación (Proba escrita, taboas de observación e listas de cotexo) para avaliar os criterios asociados as actividades desta unidade didáctica.</li> <li>• Correxir as probas dos alumnos e rechea as fichas de excel para o cálculo das notas</li> <li>• Publicar as notas e indicar o día e a aula para revisións e posibles reclamacións</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Seleccionar o horario na aula virtual e acudir co material indicado nas probas</li> <li>• Realizar as probas propostas polo profesor e recoller o material utilizado para o próximo turno.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A nota de avaliación</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aula polivalente, aula obrador, fichas de cálculo excel.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• PE.1 - suposto practico, xustificando a proba para desenvolver no obradoiro</li> <li>• PE.2 - suposto practico, xustificando a proba para desenvolver no obradoiro</li> <li>• PE.3 - suposto practico, xustificando a proba para desenvolver no obradoiro</li> <li>• PE.4 - suposto practico, xustificando a proba para desenvolver no obradoiro</li> <li>• TO.1 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.</li> <li>• TO.2 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.</li> <li>• TO.3 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.</li> </ul>	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"> <li>• TO.4 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.</li> <li>• TO.5 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.</li> <li>• TO.6 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.</li> <li>• TO.7 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.</li> <li>• TO.8 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.</li> <li>• TO.9 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.</li> <li>• TO.10 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.</li> <li>• TO.11 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.</li> <li>• TO.12 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.</li> </ul>	
<b>TOTAL</b>						<b>47,0</b>

**4.2.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
2	Bolería laminada fermentada	40

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Obtén masas de bolaría follada fermentada segundo formulación, aplicando técnicas de mestura, amasado, pregadura e fermentación	SI
RA4 - Elabora produtos de bolaría follada fermentada e xustifica o seu tamaño, o peso, a forma, a decoración e o tipo de cocción	SI

**4.2.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica**

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Interpretar a documentación técnica asociada á execución do proceso de elaboración de masas de bolaría follada fermentada 1.2 Identificar as masas de bolaría follada fermentada e as súas variantes segundo as especificidades dos produtos que cumpra obter 1.3 Identificar as masas de bolaría follada fermentada e as súas variantes segundo as especificidades dos produtos que cumpra obter 1.4 Seleccionar as masas doces e salgadas, así como outros ingredientes, recheos, cremas, farsas, aparellos, etc., segundo as fichas técnicas de elaboración e o tipo de bolaría follada	1	identificación e documentación de masas e produtos de bolaría follada fermentada	5,0
2.1 Seleccionar a maquinaria, os equipamentos, as ferramentas e os utensilios, e identifícanse a posta en marcha, a regulación, a parada, os sistemas de seguridade e o mantemento 2.2 Elaborar as masas de bolaría follada identificando e calculando a materia prima necesaria segundo ficha técnica de execución 2.3 Analizar o comportamento das masas segundo a porcentaxe dos ingredientes e os tipos de amasado adecuados ás proporcións 2.4 Seleccionar o tipo de amasado e de pregadura das masas, e o método de fermentación e conservación máis idóneo, segundo o tipo de masa de bolaría follada fermentada e o resultado procurado, para a súa posterior utilización 2.5 Aplicar ás masas obtidas os parámetros de control de temperatura, tempo, humidade e pH, etc 2.6 Detectar defectos e propuxéronse medidas correctoras e solucións na obtención de masas de bolaría follada fermentada	2	Masas de bolaría follada fermentada	15,0
3.1 Ter en conta, na elaboración de produtos de bolaría follada, a pregadura da masa, os repousos entre pregaduras, a división e/ou o corte das pezas, o peso, o moldeamento, o formato, o recheo antes ou	3	Productos de bolaría follada fermentada	15,0

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

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
despois da cocción, etc  3.2 Seleccionar as cámaras de fermentación para a fermentación das masas, e reguláronse e controláronse os parámetros de tempo, temperatura e humidade  3.3 Seleccionar o tratamento de cocción adecuado e programouse a temperatura e o tempo en función do peso, o tamaño e o formato das pezas  3.4 Realizar o arrefriamento, o acabamento e a decoración dos produtos obtidos despois da cocción  3.5 Aplicar os parámetros de control de cor, sabor, flavor, olor, textura, aparencia, aroma e peso dos produtos obtidos  3.6 Etiquetar e envasáronse os produtos obtidos para a súa venda e para a información ás persoas consumidoras			
4.1 Avaliar a UD 2	4	Avaliación da UD 2	5,0
<b>TOTAL</b>			<b>40</b>

**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 (%)
CA3.1 Interpretouse a documentación técnica asociada á execución do proceso de elaboración de masas de bolaría follada fermentada	• PE.1 - suposto practico, xustificando a proba para desenvolver no obradoiro	N	5
CA3.2 Identifícanse as masas de bolaría follada fermentada e as súas variantes segundo as especificidades dos produtos que cumpra obter	• PE.2 - suposto practico, xustificando a proba para desenvolver no obradoiro	N	5
CA3.3 Seleccionáronse a maquinaria, os equipamentos, as ferramentas e os utensilios, e identifícanse a posta en marcha, a regulación, a parada, os sistemas de seguridade e o mantemento	• TO.1 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	N	5
CA3.4 Elaboráronse as masas de bolaría follada identificando e calculando a materia prima necesaria segundo ficha técnica de execución	• TO.2 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	S	10
CA3.5 Analizouse o comportamento das masas segundo a porcentaxe dos ingredientes e os tipos de amasado adecuados ás proporcións	• PE.3 - suposto practico, xustificando a proba para desenvolver no obradoiro	N	5
CA3.6 Seleccionouse o tipo de amasado e de pregadura das masas, e o método de fermentación e conservación máis idóneo, segundo o tipo de masa de bolaría follada fermentada e o resultado procurado, para a súa posterior utilización	• TO.3 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	S	10
CA3.7 Aplicáronse ás masas obtidas os parámetros de control de temperatura, tempo, humidade e pH, etc	• TO.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**

Cráterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA3.8 Detectáronse defectos e propuxéronse medidas correctoras e solucións na obtención de masas de bolaría follada fermentada	<ul style="list-style-type: none"> <li>TO.5 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.</li> </ul>	N	5
CA4.1 Caracterizáronse os tipos de produtos de bolaría follada fermentada, doce e salgada, con ou sen recheo, segundo o proceso asociado a cada tipo	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.4 - suposto practico, xustificando a proba para desenvolver no obradoiro</li> </ul>	N	5
CA4.2 Seleccionáronse as masas doces e salgadas, así como outros ingredientes, recheos, cremas, farsas, aparellos, etc., segundo as fichas técnicas de elaboración e o tipo de bolaría follada	<ul style="list-style-type: none"> <li>TO.6 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.</li> </ul>	N	5
CA4.3 Tivéronse en conta, na elaboración de produtos de bolaría follada, a pregadura da masa, os repousos entre pregaduras, a división e/ou o corte das pezas, o peso, o moldeamento, o formato, o recheo antes ou despois da cocción, etc	<ul style="list-style-type: none"> <li>TO.7 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.</li> </ul>	S	10
CA4.4 Seleccionáronse as cámaras de fermentación para a fermentación das masas, e reguláronse e controláronse os parámetros de tempo, temperatura e humidade	<ul style="list-style-type: none"> <li>TO.8 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.</li> </ul>	S	5
CA4.5 Seleccionouse o tratamento de cocción adecuado e programouse a temperatura e o tempo en función do peso, o tamaño e o formato das pezas	<ul style="list-style-type: none"> <li>TO.9 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.</li> </ul>	S	10
CA4.6 Realizouse o arrefriamento, o acabamento e a decoración dos produtos obtidos despois da cocción	<ul style="list-style-type: none"> <li>TO.10 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.</li> </ul>	S	5
CA4.7 Aplicáronse os parámetros de control de cor, sabor, flavor, olor, textura, aparencia, aroma e peso dos produtos obtidos	<ul style="list-style-type: none"> <li>TO.11 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.</li> </ul>	N	5
CA4.8 Etiquetáronse e envasáronse os produtos obtidos para a súa venda e para a información ás persoas consumidoras	<ul style="list-style-type: none"> <li>TO.12 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.</li> </ul>	N	5
<b>TOTAL</b>			<b>100</b>

**4.2.e) Contidos**

Contidos
<p>Masas de bolaría fermentada: tipos.</p> <p>Normativa específica de masas de bolaría follada.</p> <p>Documentación asociada ao proceso de obtención de masas de bolaría follada.</p> <p>Aplicacións posteriores máis comúns.</p> <p>Procesos de elaboración. Amasado: tipos.</p> <p>Técnicas de estirada e pregadura segundo tipo de masa. Análise das pregaduras e dos resultados das pezas.</p> <p>Métodos de fermentación. Métodos de conservación. Temperaturas.</p>

## Contidos

Maquinaria, equipamentos, ferramentas e utensilios de elaboración.

Materias primas: formulación. Variantes.

Análise dos ingredientes e das características.

Comportamento dos ingredientes nas masas segundo a porcentaxe e os tipos de amasado asociados.

Equipamentos de medición. Parámetros de control de temperatura, tempo, humidade, pH.

Produtos de bolaría fermentada follada: definición e características. Tipos de produtos. Tendencias.

0Elaboración de cremas, recheos, farsas e aparellos, doces e salgados.

Técnicas de decoración, acabamento, conservación e presentación das pezas segundo o formato.

Aplicacións de pezas de pequeno e de gran formato segundo o tipo de evento.

Elaboracións doces e salgadas tradicionais, típicas e con denominación propia.

Parámetros de control de textura, cor, olor, aparencia, aroma, sabor e flavor.

Análise do amasado segundo a porcentaxe de ingredientes e o tipo de amasadora.

Pregadura e estirada das masas de bolaría follada.

Normativa aplicable. Características organolépticas.

Documentación asociada á elaboración de pezas de bolaría follada.

Programación de maquinaria e equipamentos.

Técnicas manuais de estirada e pregadura, pesaxe, moldeamento e formación de pezas de bolaría follada.

Sistemas de fermentación de pezas.

Técnicas de cocción segundo o tipo de forno e o acabamento das pezas. Temperaturas de cocción.

**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	
identificación e documentación de masas e produtos de bolaría follada fermentada - Nesta actividade identificaranse as masas e produtos de bolaría follada fermentada e interpretarase as fichas técnicas de elaboración	<ul style="list-style-type: none"> <li>Publicar no apartado de recursos xerais do módulo na plataforma do centro a documentación e as formulacións mediante fichas técnicas de elaboración.</li> <li>Aclaración de dúbidas sobre as tarefas propostas mediante a plataforma do centro.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Imprimir as fichas técnicas de elaboración e arquivalas na carpeta do módulo con fichas plásticas.</li> <li>Identificar as diferentes masas e produtos de bolaría fermentada para a súa posterior elaboración no obradoiro</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Material aportado polo profesor, fichas técnicas de elaboración. Carpeta recetario do módulo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Plataforma, aula obradoiro de panadería - bolaría, fichas técnicas de elaboración.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.1 - suposto practico, xustificando a proba para desenvolver no obradoiro</li> <li>PE.2 - suposto practico, xustificando a proba para desenvolver no obradoiro</li> <li>PE.4 - suposto practico, xustificando a proba para desenvolver no obradoiro</li> <li>TO.6 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.</li> </ul>	5,0
Masas de bolaría follada fermentada - Nesta actividade elaboraranse as masas de bolaría follada fermentada segundo as ficha técnicas de execución	<ul style="list-style-type: none"> <li>Explicación previa de todas as fichas técnicas a elaborar no obradoiro.</li> <li>Demostración por parte do profesor dos puntos cruce na elaboración de masas de bolaría follada fermentada.</li> <li>Resolución de dúbidas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Acudir ao obradoiro coas fichas técnicas enviadas previamente na aula virtual e arquivadas no cartafol do modulo de bolaría artesá.</li> <li>Elaborar as diferentes masas de bolaría follada fermentada baixo a supervisión do profesor</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Masas de bolaría fermentada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aula obrador, carpeta do módulo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.3 - suposto practico, xustificando a proba para desenvolver no obradoiro</li> <li>TO.1 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.</li> <li>TO.2 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.</li> <li>TO.3 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.</li> <li>TO.4 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.</li> <li>TO.5 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.</li> </ul>	15,0
Productos de bolaría follada fermentada - Nesta actividade elaboraranse produtos de bolaría follada fermentada, doce e salgada, con ou sen recheo, segundo o proceso asociado a cada tipo	<ul style="list-style-type: none"> <li>Explicación previa dos diferentes produtos a elaborar coas masas de bolaría follada fermentada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Elaborar os diferentes formados e produtos coas masas de bolaría follada fermentada baixo a</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Productos de bolaría follada fermentada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aula obrador, carpeta do módulo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>TO.7 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.</li> </ul>	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	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Demostración por parte do profesor dos formados e produtos a obter con cada unha das masas de bolaría follada fermentada, e explicar os metodos e parametros de cocción para cada produto.</li> <li>• Resolución de dúbidas</li> </ul>	supervisión do profesor. Aplicar o metodo de cocción correspondente.			<ul style="list-style-type: none"> <li>• TO.8 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.</li> <li>• TO.9 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.</li> <li>• TO.10 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.</li> <li>• TO.11 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.</li> <li>• TO.12 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.</li> </ul>	
Avaliación da UD 2 - Nesra actividade avaliarase a UD 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Coa debida antelación publicar na aula virtual un escolla para determinar os horarios das probas para cada alumno/a. Así como a organización das mesmas.</li> <li>• Realizar as probas de avaliación (Proba escrita, taboas de observación e listas de cotexo) para avaliar os criterios asociados as actividades desta unidade didáctica.</li> <li>• Correxir as probas dos alumnos e rechea as fichas de excel para o cálculo das notas</li> <li>• Publicar as notas e indicar o día e a aula para revisións e posibles reclamacións</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Seleccionar o horario na aula virtual e acudir co material indicado nas probas</li> <li>• Realizar as probas propostas polo profesor e recoller o material utilizado para o próximo turno.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A nota de avaliación</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aula polivalente, aula obrador, fichas de cálculo excel.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• PE.1 - suposto practico, xustificando a proba para desenvolver no obradoiro</li> <li>• PE.2 - suposto practico, xustificando a proba para desenvolver no obradoiro</li> <li>• PE.3 - suposto practico, xustificando a proba para desenvolver no obradoiro</li> <li>• PE.4 - suposto practico, xustificando a proba para desenvolver no obradoiro</li> <li>• TO.1 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.</li> <li>• TO.2 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.</li> <li>• TO.3 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.</li> </ul>	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"> <li>• TO.4 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.</li> <li>• TO.5 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.</li> <li>• TO.6 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.</li> <li>• TO.7 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.</li> <li>• TO.8 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.</li> <li>• TO.9 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.</li> <li>• TO.10 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.</li> <li>• TO.11 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.</li> <li>• TO.12 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.</li> </ul>	
<b>TOTAL</b>						<b>40,0</b>



**4.3.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
3	Masas folladas	40

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA5 - Obtén masas de follado segundo a formulación e o tipo, utilizando técnicas de mestura, amasado e pregadura	SI
RA6 - Elabora produtos de follado e xustifica a súa forma, o tamaño, a aplicación, a cocción, a decoración e a presentación	SI

**4.3.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica**

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Caracterizar as masas de follado, os seus tipos, os métodos de elaboración, a formulación e as aplicacións posteriores 1.2 Analizar as características e o comportamento dos ingredientes (fariñas, graxas, sal, auga, etc.) na elaboración de masas de follado 1.3 Ter en conta a formulación e a proporción dos ingredientes e as súas variantes, e as especificidades de cada tipo de masa de follado, segundo a ficha técnica 1.4 Caracterizar os produtos doces e salgados, con ou sen recheo, de masas de follado 1.5 Identificar os tipos de follado, así como o número de pregaduras ou voltas segundo tipo de follado e de produto	1	identificación e documentación de masas e produtos de follados	5,0
2.1 Seleccionar o tipo de amasado previo á pregadura ou ao volteamento da masa 2.2 Identificar os tipos de pregaduras e de voltas que se realizan no proceso de elaboración do follado, en función dos resultados que cumpra obter e do tipo de follado 2.3 Realizar a pregadura das masas de follado respectando os tempos, os repousos de temperatura das masas, o número de pregaduras ou voltas, o tipo de follado, o método de elaboración e as aplicacións posteriores 2.4 Analizar os parámetros de control de temperatura, tempos de repouso e arrefriamento das masas de follado 2.5 Detectar os defectos e propuxéronse medidas correctoras e solucións máis comúns na elaboración de masas de follado	2	Masas folladas	15,0
3.1 Laminar e cortáronse correctamente as masas de follado para un correcto desenvolvemento das pezas que cumpra obter	3	Produtos follados	15,0

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
3.2 Seleccionar a temperatura e o tempo de cocción segundo o tamaño das pezas			
3.3 Realizar o arrefriamento, o acabamento e a decoración dos produtos obtidos despois da cocción			
3.4 Identificar as pezas con denominación propia, específicas ou tradicionais			
3.5 Analizar os parámetros de control de textura, olor, cor, aroma, sabor e desenvolvemento das pezas			
3.6 Detectar os defectos e propuxéronse medidas correctoras e solucións máis comúns na elaboración de produtos a partir de masas de follado			
4.1 Avaliar a UD 3	4	Avaliación da UD 3	5,0
<b>TOTAL</b>			<b>40</b>

#### 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 exigibles	Peso cualificación (%)
CA5.1 Caracterizáronse as masas de follado, os seus tipos, os métodos de elaboración, a formulación e as aplicacións posteriores	• PE.1 - suposto practico, xustificando a proba para desenvolver no obradoiro	N	5
CA5.2 Analizáronse as características e o comportamento dos ingredientes (fariñas, graxas, sal, auga, etc.) na elaboración de masas de follado	• PE.2 - suposto practico, xustificando a proba para desenvolver no obradoiro	N	5
CA5.3 Tivéronse en conta a formulación e a proporción dos ingredientes e as súas variantes, e as especificidades de cada tipo de masa de follado, segundo a ficha técnica	• TO.1 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	S	5
CA5.4 Seleccionouse o tipo de amasado previo á pregadura ou ao volteamento da masa	• TO.2 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	S	5
CA5.5 Identificáronse os tipos de pregaduras e de voltas que se realizan no proceso de elaboración do follado, en función dos resultados que cumpra obter e do tipo de follado	• PE.3 - suposto practico, xustificando a proba para desenvolver no obradoiro	N	5
CA5.6 Realizouse a pregadura das masas de follado respectando os tempos, os repousos de temperatura das masas, o número de pregaduras ou voltas, o tipo de follado, o método de elaboración e as aplicacións posteriores	• TO.3 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	S	20
CA5.7 Analizáronse os parámetros de control de temperatura, tempos de repouso e arrefriamento das masas de follado	• PE.4 - suposto practico, xustificando a proba para desenvolver no obradoiro	N	5
CA5.8 Detectáronse os defectos e propuxéronse medidas correctoras e solucións máis comúns na elaboración de masas de follado	• TO.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**

Craterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA6.1 Caracterizáronse os produtos doces e salgados, con ou sen recheo, de masas de follado	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.5 - suposto practico, xustificando a proba para desenvolver no obradoiro</li> </ul>	N	5
CA6.2 Identificáronse os tipos de follado, así como o número de pregaduras ou voltas segundo tipo de follado e de produto	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.6 - suposto practico, xustificando a proba para desenvolver no obradoiro</li> </ul>	N	5
CA6.3 Lamináronse e cortáronse correctamente as masas de follado para un correcto desenvolvemento das pezas que cumpra obter	<ul style="list-style-type: none"> <li>TO.5 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.</li> </ul>	S	10
CA6.4 Seleccionáronse a temperatura e o tempo de cocción segundo o tamaño das pezas	<ul style="list-style-type: none"> <li>TO.6 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.</li> </ul>	S	5
CA6.5 Realizáronse o arrefriamento, o acabamento e a decoración dos produtos obtidos despois da cocción	<ul style="list-style-type: none"> <li>TO.7 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.</li> </ul>	S	5
CA6.6 Identificáronse as pezas con denominación propia, específicas ou tradicionais	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.7 - suposto practico, xustificando a proba para desenvolver no obradoiro</li> </ul>	N	5
CA6.7 Analizáronse os parámetros de control de textura, olor, cor, aroma, sabor e desenvolvemento das pezas	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.8 - suposto practico, xustificando a proba para desenvolver no obradoiro</li> </ul>	N	5
CA6.8 Detectáronse os defectos e propuxéronse medidas correctoras e solucións máis comúns na elaboración de produtos a partir de masas de follado	<ul style="list-style-type: none"> <li>TO.8 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.</li> </ul>	N	5
		<b>TOTAL</b>	<b>100</b>

**4.3.e) Contidos**

Contidos
<p>Follado: concepto. Clasificación de follados segundo a súa composición. Tipos de follado. Materias primas. Formulación. Diferenzas entre os tipos follados. Métodos de elaboración. Variacións.</p> <p>Maquinaria, equipamentos e materiais para a elaboración ou a medición dos parámetros. Conservación. Temperaturas adecuadas de elaboración.</p> <p>Técnica de pregadura das masas de follado. Tempos de repouso.</p> <p>Análise e resultados da masa de follado segundo o tipo de pregadura e as aplicacións.</p> <p>Defectos máis comúns. Medidas correctoras.</p> <p>Documentación asociada ao proceso de obtención de masas de follado.</p> <p>Aplicacións posteriores máis comúns.</p> <p>Produtos de masas de follado: definición e características. Tipos de produtos.</p> <p>0Parámetros de control textura, cor, olor, aparencia, aroma, sabor e flavor.</p>

Contidos
Produtos doces e salgados de follado segundo o tipo de masa de follado. Técnicas de estirada e pregadura segundo o tipo de masa. Precaucións. Defectos máis comúns. Tipos de acabado. Pezas de pequeno e de gran formato con denominación específica. Técnicas de cocción segundo o tipo de forno e o acabado das pezas. Temperaturas de cocción. Elaboración de cremas, recheos, farsas e aparellos, doces e salgados. Elementos de decoración e cubertas, antes e despois de cocción. Técnicas de decoración, acabado, conservación e presentación das pezas segundo o formato. Elaboracións doces e salgadas tradicionais, típicas e con denominación propia.

**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	
identificación e documentación de masas e produtos de follados - Nesta actividade identifícanse as masas e produtos de follados e interpretáranse as fichas técnicas de elaboración	<ul style="list-style-type: none"> <li>Publicar no apartado de recursos xerais do módulo na plataforma do centro a documentación e as formulacións mediante fichas técnicas de elaboración.</li> <li>Aclaración de dúbidas sobre as tarefas propostas mediante a plataforma do centro.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Imprimir as fichas técnicas de elaboración e arquivalas na carpeta do módulo con fichas plásticas.</li> <li>Identificar as diferentes masas e produtos de bolaría fermentada para a súa posterior elaboración no obradoiro</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Material aportado polo profesor, fichas técnicas de elaboración. Carpeta recetario do módulo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Plataforma, aula obradoiro de panadería - bolaría, fichas técnicas de elaboración.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.1 - suposto practico, xustificando a proba para desenvolver no obradoiro</li> <li>PE.2 - suposto practico, xustificando a proba para desenvolver no obradoiro</li> <li>PE.5 - suposto practico, xustificando a proba para desenvolver no obradoiro</li> <li>PE.6 - suposto practico, xustificando a proba para desenvolver no obradoiro</li> <li>TO.1 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.</li> </ul>	5,0
Masas folladas - Nesta actividade elaboráranse as masas folladas segundo as fichas técnicas de execución	<ul style="list-style-type: none"> <li>Explicación previa de todas as fichas técnicas a elaborar no obradoiro.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Acudir ao obradoiro coas fichas técnicas enviadas previamente na aula virtual e arquivadas no cartafol do módulo de bolaría artesá.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Masas de bolaría fermentada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aula obrador, carpeta do módulo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.3 - suposto practico, xustificando a proba para desenvolver no obradoiro</li> <li>PE.4 - suposto practico, xustificando a proba para desenvolver no obradoiro</li> </ul>	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	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Demostración por parte do profesor dos puntos crave na elaboración de masas de boiería fermentada.</li> <li>• Resolución de dúbidas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaborar as diferentes masas de boiería fermentada baixo a supervisión do profesor</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>• TO.2 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.</li> <li>• TO.3 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.</li> <li>• TO.4 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.</li> </ul>	
Produtos follados - Nesta actividade elaboraranse produtos follados, doces e salgadas, con ou sen recheo, segundo o proceso asociado a cada tipo	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Explicación previa dos diferentes produtos a elaborar coas masas folladas.</li> <li>• Demostración por parte do profesor dos formados e produtos a obter con cada unha das masas folladas, e explicar os métodos e parámetros de cocción para cada produto</li> <li>• Resolución de dúbidas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaborar os diferentes formados e produtos coas masas folladas baixo a supervisión do profesor. Aplicar o método de cocción correspondente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produtos follados</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aula obrador, carpeta do módulo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• PE.7 - suposto practico, xustificando a proba para desenvolver no obradoiro</li> <li>• PE.8 - suposto practico, xustificando a proba para desenvolver no obradoiro</li> <li>• TO.5 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.</li> <li>• TO.6 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.</li> <li>• TO.7 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.</li> <li>• TO.8 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.</li> </ul>	15,0
Avaliación da UD 3 - Nesta actividade avaliarase a UD 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Coa debida antelación publicar na aula virtual un escolla para determinar os horarios das probas para cada alumno/a. Así como a organización das mesmas.</li> <li>• Realizar as probas de avaliación (Proba escrita, taboas de observación e</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Seleccionar o horario na aula virtual e acudir co material indicado nas probas</li> <li>• Realizar as probas propostas polo profesor e recoller o material utilizado para o próximo turno.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A nota de avaliación</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aula polivalente, aula obrador, fichas de cálculo excel.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• PE.1 - suposto practico, xustificando a proba para desenvolver no obradoiro</li> <li>• PE.2 - suposto practico, xustificando a proba para desenvolver no obradoiro</li> <li>• PE.3 - suposto practico, xustificando a proba para desenvolver no obradoiro</li> </ul>	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"> <li>• Correxir as probas dos alumnos e rechea as fichas de excel para o cálculo das notas</li> <li>• Publicar as notas e indicar o día e a aula para revisións e posibles reclamacións</li> </ul>				<ul style="list-style-type: none"> <li>• PE.4 - suposto practico, xustificando a proba para desenvolver no obradoiro</li> <li>• PE.5 - suposto practico, xustificando a proba para desenvolver no obradoiro</li> <li>• PE.6 - suposto practico, xustificando a proba para desenvolver no obradoiro</li> <li>• PE.7 - suposto practico, xustificando a proba para desenvolver no obradoiro</li> <li>• PE.8 - suposto practico, xustificando a proba para desenvolver no obradoiro</li> <li>• TO.1 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.</li> <li>• TO.2 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.</li> <li>• TO.3 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.</li> <li>• TO.4 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.</li> <li>• TO.5 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.</li> <li>• TO.6 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.</li> <li>• TO.7 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.</li> </ul>	

**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"> <li>TO.8 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.</li> </ul>	
<b>TOTAL</b>						<b>40,0</b>

**4.4.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
4	Decoración e presentación de bolaría artesá	40

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA7 - Compón pezas de bolaría artesanal e follados para venda, concurso ou exposición, e decóraas mediante técnicas de acabamento e presentación	SI

**4.4.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica**

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1.1	1	Presentación e decoración de bolaría artesá	35,0
2.1 Avaliar a UD 4	2	Avaliación da UD 4	5,0
<b>TOTAL</b>			<b>40</b>

**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 (%)
CA7.1 Elixíuse o tema segundo o evento (concursos, exposicións ou venda dos produtos)	<ul style="list-style-type: none"> <li>TO.1 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.</li> </ul>	N	5
CA7.2 Seleccionouse as pezas de gran ou pequeno formato	<ul style="list-style-type: none"> <li>TO.2 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.</li> </ul>	N	5
CA7.3 Realizáronse padróns, esbozos da peza, tipo de masas, composición e elementos de decoración, etc	<ul style="list-style-type: none"> <li>TO.3 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.</li> </ul>	S	25
CA7.4 Tívoise en conta o lugar de exposición das pezas para presentar	<ul style="list-style-type: none"> <li>TO.4 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.</li> </ul>	N	10
CA7.5 Tívoise en conta a conservación das pezas	<ul style="list-style-type: none"> <li>TO.5 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.</li> </ul>	N	5
CA7.6 Tívoise en conta a cor, o acabado, a decoración e a composición final das pezas artísticas ou creativas para presentar	<ul style="list-style-type: none"> <li>TO.6 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.</li> </ul>	S	25
CA7.7 Tivéronse en conta e valoráronse as técnicas utilizadas, a creatividade, a harmonía e o sentido artístico, respecto ao tema de cada peza	<ul style="list-style-type: none"> <li>TO.7 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.</li> </ul>	S	25
		<b>TOTAL</b>	<b>100</b>

**4.4.e) Contidos**

Contidos
<p>Creatividade. Concepto de creatividade e innovación. Tendencias.</p> <p>Elaboración de pezas de decoración: follas, flores e froitas para pezas de gran ou de pequeno formato.</p> <p>Elaboración de pezas completas segundo temática.</p> <p>Decoracións con aerógrafo alimentario e en impresión 3D.</p> <p>Fases do proceso creativo en panificación artesanal.</p> <p>Teoría da cor en gastronomía. Aditivos alimentarios. Elementos e pinturas de decoración.</p> <p>Deseño de esbozos ou modelo gráfico da peza.</p> <p>Composición de produtos finais segundo a temática.</p>



Contidos
<p>Técnicas de decoración e presentación das pezas.</p> <p>Masas de decoración: tipos e formulación.</p> <p>Coloración das masas. Elaboración. Cocción. Conservación. Glaseados antes e/ou despois da cocción.</p> <p>Modelaxe, corte, tallado, trenzado e formación das pezas de pequeno e gran formato.</p>

**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	
Presentación e decoración de bolaría artesá - Nesta actividade compoñeranse pezas de bolaría artesanal e follados para venda, concurso ou exposición, e decóraas mediante técnicas de acabamento e presentación	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Explicación previa das novas técnicas de presentación e decoración, elaboración de produtos de autor e novas tendencias nas pezas de bolaría artesá.</li> <li>• Demostración por parte do profesor na aplicación das novas tendencias na bolaría, elaboración de pezas de autor.</li> <li>• Resolución de dúbidas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaborar produtos de autor, e aplicar as novas tendencias na elaboración de produtos de bolaría artesá.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produtos de autor</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aula obrador, carpeta do módulo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• TO.1 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.</li> <li>• TO.2 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.</li> <li>• TO.3 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.</li> <li>• TO.4 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.</li> <li>• TO.5 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.</li> <li>• TO.6 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.</li> <li>• TO.7 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.</li> </ul>	35,0

**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 UD 4 - Nesta actividade avaliarase a UD 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Coa debida antelación publicar na aula virtual un escolla para determinar os horarios das probas para cada alumno/a. Así como a organización das mesmas.</li> <li>• Realizar as probas de avaliación (Proba escrita, taboas de observación e listas de cotexo) para avaliar os criterios asociados as actividades desta unidade didáctica</li> <li>• Correxir as probas dos alumnos e rechea as fichas de excel para o cálculo das notas</li> <li>• Publicar as notas e indicar o día e a aula para revisións e posibles reclamacións</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Seleccionar o horario na aula virtual e acudir co material indicado nas probas</li> <li>• Realizar as probas propostas polo profesor e recoller o material utilizado para o próximo turno.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A nota de avaliación</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aula polivalente, aula obrador, fichas de cálculo excel.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• TO.1 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.</li> <li>• TO.2 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.</li> <li>• TO.3 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.</li> <li>• TO.4 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.</li> <li>• TO.5 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.</li> <li>• TO.6 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.</li> <li>• TO.7 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.</li> </ul>	5,0
<b>TOTAL</b>						<b>40,0</b>

**5. Mínimos exixibles 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 avaliaranse os contidos das UD 1,2 e 3 xa que nestas unidades didácticas trabállanse as masas e formados fundamentais na bojería.

A avaliación final do curso de especialización levarase a cabo a semana do 22 de 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.

Do 22 o 24 de Abril os alumnos realizarán as elaboracións previas e o 25 de Abril presentarán os produtos rematados.

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

No caso de non superar a proba e obter unha cualificación inferior a 5 realizaranse actividades de recuperación do 11 ao 13 de Abril e unha proba final das partes non superadas o 17 de Abril

## 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 elaborárase un plan individualizado sobre aquelas actividades que se necesiten reforzar.

Na semana do 29 de Abril realizaranse actividades de recuperación para aqueles alumnos que nos acadasen 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. Realízase 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

realízase 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 avaliados.
- 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)



## 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.