

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
INA	Industrias alimentarias	CMINA01	Panadería, repostería e confeitaría	Ciclos formativos de grao medio	Réxime de adultos

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0024	Materias primas e procesos en panadería, pastelería e repostería	2023/2024	4	133	133

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	MARIA PATRICIA CRENDE BRAN
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

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

O sector da industria alimentaria na provincia de A Coruña, pola súa oferta empresarial no sector da industria alimentaria fai que os alumnos que cursen este ciclo se atopen dentro dun entorno produtivo atractivo e con empregabilidade. A alta porcentaxe de obradoiros e empresas pequenas de carácter familiar existente no sector incrementa a necesidade da intervención de profesionais con este perfil.

Este módulo en concreto contribúe a acadar os seguintes obxectivos xerais do ciclo según o Decreto 38/2010 do 18 de marzo polo que se modifican os decretos 216/2008, 218/2008, 222/2008 e 224/2008, polo que se establece o currículo do ciclo formativo de grao medio correspondente ao título de técnico en panadaría, repostería e confeitaría.

A formación asociada a este módulo contribúe a alcanzar as competencias profesionais de aprovisionamento de materias primas e auxiliares, de deseño e modificación das fichas técnicas de fabricación consonte a demanda do mercado, de garantir a trazabilidade e a salubridade dos produtos elaborados, con aplicación da normativa de seguridade alimentaria, e as competencias persoais e sociais de manter unha actitude de actualización e innovación na creación de novos produtos e na mellora dos procesos.

Igualmente contribúe a alcanzar os obxectivos xerais do ciclo formativo, en canto a:

- Identificar e seleccionar materias primas e auxiliares, e describir as súas características e as propiedades para o seu aprovisionamento.
- Verificar e clasificar materias primas e auxiliares, analizando a documentación asociada para a súa almacenaxe.
- Interpretar e describir fichas técnicas de fabricación en relación coas características do produto final para o seu deseño ou a súa modificación.
- Identificar as necesidades de mantemento dos equipamentos, das máquinas e das instalacións, e xustificar as súas exixencias para a súa preparación e o seu mantemento.
- Analizar a documentación asociada aos procesos en relación coa actividade produtiva e comercial, para a súa formalización.

Este módulo profesional contén a formación necesaria para desempeñar a función de elaboración de produtos de panadaría, pastelería e repostería. Esta función abrangue aspectos como:

- Especificacións de medios de produción.
- Control das materias primas e auxiliares.
- Caracterización dos produtos de panadaría, repostería e confeitaría.
- Control da trazabilidade.

As liñas de actuación no proceso de ensino e aprendizaxe que permiten alcanzar os obxectivos do módulo profesional están dirixidas a:

- Identificación das materias primas e auxiliares, e dos produtos elaborados.
- Toma de mostras e controis básicos de materias primas e auxiliares.
- Caracterización dos equipamentos e das instalacións de elaboración.
- Conservación de produtos e materias primas.

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				
					2400				
					RA 1	RA 2	RA 3	RA 4	RA 5
1	Características, recepción e clasificación das materias primas.	Coñecemento das principais materias primas, aditivos e auxiliares, a súa axeitada recepción e almacenamento. Estudo da clasificación dos principais produtos elaborados, principais tendencias e innovacións no sector.	45	34	X	X			
2	Posta a punto das zonas de produción.	Coñecemento das áreas de produción: adecuación e organización de espazos, equipos e mantemento preventivo. Emprego das novas tecnoloxías na produción.	44	33				X	
3	Procesos de elaboración e conservación dos produtos de panadería, pastelería e repostería.	Coñecemento dos procesos de elaboración: operacións previas, características dos produtos, diagramas de fluxo e controis de proceso.	44	33			X		X
Total:			133						

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

N.º	Título da UD	Duración
1	Características, recepción e clasificación das materias primas.	45

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Caracteriza materias primas e auxiliares, e xustifica o seu emprego en función do produto que se queira obter.	SI
RA2 - Recoñece os produtos de panadería, bolaría, pastelería, confeitaría e repostería, e xustifica as súas características específicas.	SI

4.1.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.2 Ser quen de recepcionar, clasificar e almacenar axeitadamente as materias primas. 1.3 Diferenciar as materias primas que poidan ocasionar alerxias ou intolerancias alimenticias. 1.4 Comprender a clasificación dos diferentes produtos a elaborar. 1.5 Descubrir as innovacións que se realizan nas elaboracións. 1.1 Recoñecer as materias primas, as súas propiedades e as aplicacións en panadería, pastelería e repostería.	1	Principais materias primas e auxiliares no sector, recepción e clasificación das mesmas. Clasificación de produtos elaborados.	45,0
TOTAL			45

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 exigibles	Peso cualificación (%)
CA1.1 Clasifícanse e caracterízanse os tipos e as presentacións comerciais.	• PE.1 - Cuestionario de respostas alternativas	S	7
CA1.2 Descríbense as características organolépticas e as propiedades físicas e químicas básicas.	• PE.2 - Cuestionario de respostas alternativas	S	7
CA1.3 Identifícanse e diferencíanse as funcións que estas exercen nos produtos.	• PE.3 - Cuestionario de respostas alternativas	S	10
CA1.4 Enumeráronse os parámetros de calidade e relacionáronse coa súa aptitude de uso.	• PE.4 - Cuestionario de respostas alternativas	S	8
CA1.5 Descríbense as condicións de almacenaxe e conservación.	• PE.5 - Cuestionario de respostas alternativas	S	7
CA1.6 Enumeráronse as deterioracións e as alteracións, e valorouse a súa repercusión.	• PE.6 - Cuestionario de respostas alternativas	S	7
CA1.7 Caracterízanse as funcións, a dosificación e os efectos dos aditivos.	• PE.7 - Cuestionario de respostas alternativas	S	7
CA1.8 Avaliouse a idoneidade das materias primas e auxiliares mediante a toma de mostras e controis básicos.	• PE.8 - Cuestionario de respostas alternativas	N	3

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

Cráterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.9 Definíronse os controis básicos de materias primas e auxiliares, e de produtos.	• PE.9 - Cuestionario de respostas alternativas	S	7
CA1.10 Aplicáronse tests sensoriais ou catas para valorar as características organolépticas.	• PE.10 - Cuestionario de respostas alternativas	N	3
CA2.1 Identificáronse os principais produtos de panadería e pastelería.	• PE.11 - Cuestionario de respostas alternativas	S	7
CA2.2 Descríbóronse as súas principais características físicas e químicas.	• PE.12 - Cuestionario de respostas alternativas	S	7
CA2.3 Recoñécéronse as súas características organolépticas.	• PE.13 - Cuestionario de respostas alternativas	N	7
CA2.4 Relacionouse a súa composición con determinadas alerxias ou trastornos alimentarios.	• PE.14 - Cuestionario de respostas alternativas	S	7
CA2.5 Recoñeceuse a regulamentación técnico-sanitaria para a fabricación e a elaboración dos produtos.	• PE.15 - Cuestionario de respostas alternativas	N	3
CA2.6 Recoñécéronse as principais innovacións na elaboración de produtos de panadería e pastelería.	• PE.16 - Cuestionario de respostas alternativas	N	3
TOTAL			100

4.1.e) Contidos

Contidos
<p>Descrición das principais materias primas e auxiliares: función tecnolóxica, tipos, presentación comercial, propiedades físicas, químicas e organolépticas, conservación e deterioracións.</p> <p>Interpretación da normativa da calidade das materias primas e auxiliares.</p> <p>Selección de materias primas e auxiliares en función do produto que se queira obter.</p> <p>Procedementos de toma e identificación das mostras.</p> <p>Determinacións organolépticas, físicas e químicas básicas de materias primas e auxiliares, e de produtos.</p> <p>Probas e tests sensoriais.</p> <p>Produtos de panadería e bolaría: características, tipos, e propiedades físicas, químicas e organolépticas. Normativa e conservación.</p> <p>Produtos de pastelería e repostaría: características, tipos, e propiedades físicas, químicas e organolépticas. Normativa e conservación.</p> <p>Produtos de galletaría: características, tipos, e propiedades físicas, químicas e organolépticas. Normativa e conservación.</p>

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

Produtos de confeitaría e outras especialidades: características, tipos, e propiedades físicas, químicas e organolépticas. Normativa e conservación.

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	
Principais materias primas e auxiliares no sector, recepción e clasificación das mesmas. Clasificación de produtos elaborados. - Concepto, clasificación, propiedades, presentacións e aplicacións da fariña, lévedos, sal, azúcares, graxas, ovos, leite, cacao, froitos e aditivos. Operacións e condicións para a recepción das materias primas. Produtos de panadaría-bolería, pastelería-repostaría, galletería, confeitaría e outros.	<ul style="list-style-type: none"> Titorizar ao alumnado na resolución de tarefas propostas dende a plataforma e resolución das dúbidas presentadas polos alumnos/as nas titorías virtuais e presenciais. Proposta de proba de escrita que incúa todos os instrumentos destes da unidade 	<ul style="list-style-type: none"> Traballar os contidos e desenvolver as tarefas propostas. Formulación de dúbidas ou aclaracións sobre cada un dos epígrafes e da unidade a través dos foros e nas titorías presenciais. Realización da proba escrita 	<ul style="list-style-type: none"> Proba escrita resolta 	<ul style="list-style-type: none"> Plataforma Fp a distancia 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Cuestionario de respostas alternativas PE.2 - Cuestionario de respostas alternativas PE.3 - Cuestionario de respostas alternativas PE.4 - Cuestionario de respostas alternativas PE.5 - Cuestionario de respostas alternativas PE.6 - Cuestionario de respostas alternativas PE.7 - Cuestionario de respostas alternativas PE.8 - Cuestionario de respostas alternativas PE.9 - Cuestionario de respostas alternativas PE.10 - Cuestionario de respostas alternativas PE.11 - Cuestionario de respostas alternativas PE.12 - Cuestionario de respostas alternativas 	45,0

**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.13 - Cuestionario de respostas alternativas • PE.14 - Cuestionario de respostas alternativas • PE.15 - Cuestionario de respostas alternativas • PE.16 - Cuestionario de respostas alternativas 	
TOTAL						45,0

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Posta a punto das zonas de produción.	44

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Caracteriza os equipamentos e as instalacións de elaboración de produtos de panadería, pastelería, repostería e confeitaría en relación coas súas aplicacións.	SI

4.2.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Recoñecer as zonas que compoñen un obradoiro e os diferentes equipos que o conforman. 1.2 Identificar a posta a punto óptima das zonas de produción. 1.3 Recoñecer as novas tecnoloxías aplicadas nos procesos de produción. 1.4 Comprender e aplicar as normas de almacenamento e conservación dos produtos.	1	Establecementos de produción, distribución de espazos, equipos e adecuación das áreas de traballo.	44,0

TOTAL	44
--------------	-----------

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 (%)
CA4.1 Clasifícaronse os tipos de equipamentos e de maquinaria.	• PE.1 - Cuestionario de respostas alternativas	S	14
CA4.2 Determináronse as características técnicas dos equipamentos.	• PE.2 - Cuestionario de respostas alternativas	S	14
CA4.3 Descríbense os principios de funcionamento dos equipamentos.	• PE.3 - Cuestionario de respostas alternativas	N	6
CA4.4 Recoñécéronse as aplicacións dos equipamentos e da maquinaria.	• PE.4 - Cuestionario de respostas alternativas	S	14
CA4.5 Identifícaronse as medidas de seguridade dos equipamentos.	• PE.5 - Cuestionario de respostas alternativas	S	14
CA4.6 Xustificouse a disposición dos equipamentos no obradoiro.	• PE.6 - Cuestionario de respostas alternativas	S	14
CA4.7 Recoñécéronse os accesorios asociados a cada equipamento en función das elaboracións.	• PE.7 - Cuestionario de respostas alternativas	N	5
CA4.8 Recoñécéronse as características propias dun obradoiro.	• PE.8 - Cuestionario de respostas alternativas	S	14
CA4.9 Valoráronse as novas tecnoloxías nos procesos de elaboración.	• PE.9 - Cuestionario de respostas alternativas	N	5
TOTAL			100

4.2.e) Contidos

Contidos
O obradoiro: características e localización dos equipamentos.

Contidos
Tipos e funcionamento de máquinas e instalacións.
Dispositivos de seguridade de equipamentos e instalacións.
Novas tecnoloxías nos procesos de elaboración.

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	
Establecementos de produción, distribución de espazos, equipos e adecuación das áreas de traballo. - Coñecemento da organización e as áreas dun obrador, e os factores a ter en conta nas diferentes instalacións. Clasificación de equipos de calor, de frío, ferramentas e utensilios. Fundamentos e aplicacións da conxelación, ultraconxelación, atmosferas modificadas e outras tecnoloxías.	<ul style="list-style-type: none"> Titorizar ao alumnado na resolución de tarefas propostas dende a plataforma e resolución das dúbidas presentadas polos alumnos/as nas titorías virtuais e presenciais. Proposta de proba escrita que inclúa todos os instrumentos deste tipo da unidade 	<ul style="list-style-type: none"> Traballar os contidos e desenvolver as tarefas propostas. Formulación de dúbidas ou aclaracións sobre cada un dos epígrafes da unidade a través dos foros e nas titorías presenciais. Realización da proba escrita 	<ul style="list-style-type: none"> Proba escrita resolta 	<ul style="list-style-type: none"> Plataforma Fp a distancia 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Cuestionario de respostas alternativas PE.2 - Cuestionario de respostas alternativas PE.3 - Cuestionario de respostas alternativas PE.4 - Cuestionario de respostas alternativas PE.5 - Cuestionario de respostas alternativas PE.6 - Cuestionario de respostas alternativas PE.7 - Cuestionario de respostas alternativas PE.8 - Cuestionario de respostas alternativas PE.9 - Cuestionario de respostas alternativas 	44,0
TOTAL						44,0

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Procesos de elaboración e conservación dos produtos de panadería, pastelería e repostería.	44

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Analiza os procesos de elaboración en relación cos produtos que se vaian obter.	SI
RA5 - Caracteriza os procesos de conservación e xustifica a súa necesidade ou existencia.	SI

4.3.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Verificar e clasificar as materias primas e auxiliares, analizando a documentación asociada para o seu almacenamento. 1.2 Interpretar e describir fichas técnicas de fabricación, en relación ás características do produto final para o deseño ou modificación. 1.3 Analizar a documentación asociada a os procesos, en relación á actividade produtiva e comercial para a súa cumplimentación.	1	Fundamentos e procedementos para a elaboración e conservación de produtos de panadería, pastelería e repostería.	44,0
TOTAL			44

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA3.1 Descríbense os principais procesos de elaboración en panadería, bolaría, pastelería, confeitaría e repostería.	• PE.1 - Cuestionario de respostas alternativas	S	8
CA3.2 Determinouse unha secuencia das operacións e xustificouse a orde establecida.	• PE.2 - Cuestionario de respostas alternativas	S	8
CA3.3 Identifícanse as variables de control dos procesos de elaboración.	• PE.3 - Cuestionario de respostas alternativas	N	4
CA3.4 Descríbense as modificacións físicas, químicas e biolóxicas das masas e dos produtos.	• PE.4 - Cuestionario de respostas alternativas	S	8

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA3.5 Enumeráronse as anomalías máis frecuentes e as súas medidas correctoras.	• PE.5 - Cuestionario de respostas alternativas	N	4
CA3.6 Avaliouse a relevancia dos lévedos no procesado das masas.	• PE.6 - Cuestionario de respostas alternativas	S	8
CA3.7 Valorouse a orde e a limpeza como elementos imprescindibles no proceso de elaboración.	• PE.7 - Cuestionario de respostas alternativas	N	4
CA3.8 Valoráronse os procesos artesanais fronte aos industriais.	• PE.8 - Cuestionario de respostas alternativas	N	4
CA5.1 Enumeráronse os parámetros que inflúen na conservación dos alimentos.	• PE.9 - Cuestionario de respostas alternativas	S	8
CA5.2 Descríronse os métodos de conservación.	• PE.10 - Cuestionario de respostas alternativas	S	8
CA5.3 Identifícanse as consecuencias dunha mala conservación.	• PE.11 - Cuestionario de respostas alternativas	S	8
CA5.4 Relacionouse cada produto coas súas necesidades específicas de conservación.	• PE.12 - Cuestionario de respostas alternativas	S	8
CA5.5 Identifícanse os parámetros que inflúen na conservación (actividade de auga, temperatura, humidade, etc.).	• PE.13 - Cuestionario de respostas alternativas	S	8
CA5.6 Xustificouse a caducidade dos produtos.	• PE.14 - Cuestionario de respostas alternativas	S	8
CA5.7 Valorouse o gasto enerxético asociado á conservación de produtos.	• PE.15 - Cuestionario de respostas alternativas	N	4
TOTAL			100

4.3.e) Contidos

Contidos
Procesos de elaboración de produtos de panadería e bolaría: tipos, características, e procesos artesanais e industriais.
Procesos de elaboración de produtos de pastelería e repostería: tipos, características, e procesos artesanais e industriais.
Procesos de elaboración de produtos de galletaría: tipos, características, e procesos artesanais e industriais.
Procesos de elaboración de produtos de confeitaría e outras especialidades: tipos, características, e procesos artesanais e industriais.
Manexo das TIC na formalización de rexistros, partes e incidencias.

Contidos
Conservación dos alimentos. Parámetros de control (temperatura, actividade de auga, pH, etc.).
Métodos de conservación dos alimentos.
Caducidade dos produtos.

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	
Fundamentos e procedementos para a elaboración e conservación de produtos de panadería, pastelería e repostería. - Estudo das características e tipos dos produtos, procedementos de obtención, diagramas de fluxo, fichas técnicas, controis de proceso, desviacións e medidas correctoras. Principais procedementos de conservación e aplicacións.	<ul style="list-style-type: none"> Titorizar ao alumnado na resolución de tarefas propostas dende a plataforma e resolución das dúbidas presentadas polos alumnos/as nas titorías virtuais e presenciais. Proposta de proba escrita que inclúa todos os instrumentos deste tipo da unidade 	<ul style="list-style-type: none"> Traballar os contidos e desenvolver as tarefas propostas. Formulación de dúbidas ou aclaracións sobre cada un dos epígrafes e puntos da unidade. Realización da proba escrita 	<ul style="list-style-type: none"> Proba escrita resolta 	<ul style="list-style-type: none"> Plataforma Fp a distancia 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Cuestionario de respostas alternativas PE.2 - Cuestionario de respostas alternativas PE.3 - Cuestionario de respostas alternativas PE.4 - Cuestionario de respostas alternativas PE.5 - Cuestionario de respostas alternativas PE.6 - Cuestionario de respostas alternativas PE.7 - Cuestionario de respostas alternativas PE.8 - Cuestionario de respostas alternativas PE.9 - Cuestionario de respostas alternativas PE.10 - Cuestionario de respostas alternativas PE.11 - Cuestionario de respostas alternativas 	44,0

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
					<ul style="list-style-type: none"> • PE.12 - Cuestionario de respostas alternativas • PE.13 - Cuestionario de respostas alternativas • PE.14 - Cuestionario de respostas alternativas • PE.15 - Cuestionario de respostas alternativas 	
TOTAL						44,0

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

-Mínimos esixibles para alcanzar a avaliación positiva:

Os mínimos esixibles para alcanzar a avaliación positiva son os recollidos no apartado 4c da programación.

Dentro dunha escala numérica do 1 ao 10, considerárase superado o trimestre e o módulo, de ser o caso, cando a alumno/a acade un 5 na valoración global.

-A avaliación aplicarase sobre os exames presenciais de carácter obligatorio.

Cada unha das probas parciais presenciais superadas eliminan a materia correspondente, sendo necesario aprobar todas as probas parciais.

Os alumnos/as que non acaden a superación do módulo nas probas parciais presenciais, poderán realizar a proba de avaliación final presencial no mes de Xuño. No exame final presencial poderánse recuperar as probas parciais non superadas.

-Criterios de cualificación

Será o 100% sobre as probas presenciais, de carácter obligatorio. As probas poderán consistir en cuestións tipo test e/ou pregunta curta.

As probas presenciais considerárase superadas cando se acade unha nota igual ou maior a 5.

O exame final presencial constará de tres partes, unha por cada proba parcial non superada. Considérase aprobado cando se acade unha nota igual ou maior a 5 en cada unha das partes.

A nota final do módulo será a media aritmética das tres probas parciais.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas**6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación**

Os alumnos/as que non acaden a superación do módulo nas probas parciais presenciais, poderán realizar a proba de avaliación final presencial no mes de Xuño. No examen final presencial poderánse recuperar as probas parciais non superadas.

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

Según procedemento do SXC da Rede de Centros Integrados.

8. Medidas de atención á diversidade**8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial**

A avaliación inicial se realizará a través do foro de presentación, mediante unha proba escrita de coñecementos previos e na primeira titoría colectiva.

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

Non procede neste réxime

9. Aspectos transversais**9.a) Programación da educación en valores**

No procede.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Non procede neste réxime.

10. Outros apartados**10.1) temporalización UD**

No primeiro trimestre darase a UD 1
No segundo trimestre darase a UD 2
No terceiro trimestre darase a UD3

10.2) Adaptación ao contexto da COVID

1) EN MODALIDADE PRESENCIAL

- Adaptarse a metodoloxía da aula evitando a formación de grupos e minimizando o contacto con materiais, respectando en todo momento a distancia mínima de seguridade (1,5 metros desde o centro das cadeiras) e sen que o alumnado estea encarado a esa mesma distancia.
- Implicarse ao alumnado na concienciación social que ten a limpeza dos elementos comúns de uso privativo.
- No devandito módulo, ao ser a maior parte de contidos de carácter teórico, as sesións serán desenvolvidas na aula de referencia.
- Todos os contidos do currículo atoparanse no curso creado da aula virtual do centro.

2) EN MODALIDADE TELEMÁTICA

- 1.- METODOLOXÍA EMPREGADA: Desenvolvemento das sesións a través da aula virtual do centro, no que se atopan os contidos do currículo e as tarefas propostas.
- 2.- ASPECTOS DO CURRÍCULO QUE PODEN SER OBXECTO DESTA METODOLOXÍA: Todos os contidos do currículo.
- 3.- MODO DE PROVEER O DEREITO Á EDUCACIÓN AO ALUMNADO QUE NON POIDA SEGUIR A ENSINANZA TELEMÁTICA: Desenvolvemento das sesións a través das tarefas epuntes aportados polo profesor. Nese caso excepcional, a comunicación co alumnado realizarase a través de WhatsApp. Nembargantes, farase todo o posible para que todo/a alumno/a que non teña acceso á ensinanza telemática reciba un PC por parte da Administración, posto que existe a opción de solícialo, e datos para a conexión.

10.3) Mecanismos para asegurar o seguimento continuo do curso polo alumnado

1) EN MODALIDADE PRESENCIAL: A través da plataforma informática.

2) EN MODALIDADE TELEMÁTICA: Plasmarase na plataforma informática, máis o seguimento realizarase mediante os seguintes mecanismos:



ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

- A través da comunicación vía aula virtual do centro, no grupo creado para ese módulo, os días de clase do módulo que figuran no horario.
- O alumnado ten á súa disposición a posibilidade de comunicarse, ben a través de correo electrónico, para aqueles asuntos de carácter máis persoal , ou ben a través de Webex, para asuntos de carácter grupal, en ambos casos sempre e cando que non podan resolverse a través da aula virtual.
- Na situación excepcional de que non sexa posible ningún dos casos anteriores, a comunicación co alumnado para realizar o seguimento realizarase a través de WhatsApp.