

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	5	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

Proxecto de FP dual, no que se combinarán os procesos de ensino e aprendizaxe na empresa e no centro formativo. No presente curso formalizáronse convenios coas empresas Paradores de turismo de España SME S.A e Panificadora Santa Cruz S.L.

Nos últimos anos produciuse unha importante perda de emprego practicamente en tódos os sectores produtivos agás no sector servicios. Por outra parte Galicia ven de converterse nun importante destino turístico, sendo a cuarta comunidade con maior oferta de establecementos de aloxamento e restauración. (Datos de novembro de 2010. Expogalaecia)

Tamén é destacable que o Camiño de Santiago acadou unha transcendencia internacional que fai que aumenten ano a ano os visitantes na nosa comunidade, salientando que a cidade de A Coruña forma parte dunha ruta de transatlánticos, ademais dunha oferta comercial cuns dos maiores centros comerciais e de ocio de Europa, ofrecendo así unha importante infraestrutura hoteleira.

Por outra banda, e cinguíndonos na relación que pretende establecer esta programación co módulo formativo. Dicit que o sector do pan esta vivindo una verdadeira revolución, tanto na mecanización dos procesos productivos como na aparición de novos ciclos de produción (precocidos, uso do frío). Como na variedade e expansión da oferta, coa a aparición de novos tipos de produtos, mais axeitados a novas demandas de consumo, destacando tamen aquí a influencia da globalización. Ademais estan a aparecer novidades en canto o tipo de punto de venta, con novos despachos nos que a venda de produtos de obradoiro se combina con outras ofertas xeralmente derivadas do mundo da Hostelería.

As ensinanzas do módulo centraranse nas nosas elaboracións máis representativas experimentando alternativas baseadas nos nosos produtos e técnicas tradicionais, sen esquecer outros contidos de carácter internacional que favorezan a polivalencia do alumnado.

Por último, as demandas da poboación en relación a elaboracións dietéticas ou para persoas con necesidades específicas. Polo cal as empresas deben dar solución a posible presenza de trazas de alérxenos nos seus produtos e precisan personal formado. Así como o aumento de poboación procedente de diversas culturas, tamén son tidas en conta de xeito que o alumnado deberá sensibilizarse ao respecto e actuar responsablemente seguindo unhas normas específicas segundo os casos.

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	Formación en empresa.	Formación curricular que se adquirirá na empresa.	45	34	X	X	X	X	X
2	Características, recepción e clasificación das materias primas	Cofecemento das principais MP, aditivos e auxiliares.Recepción e almacenamento adecuados. Clasificación e innovación de produtos	40	30	X	X			X
3	Posta a punto das zonas de produción	Cofecemento das áreas de produción.Organización de espazos,equipos e mantemento preventivo.Uso de novas tecnoloxías na produción.	23	18				X	
4	Procesos de elaboración e conservación dos produtos	Cofecemento dos procesos de eaboración e conservación en panadería, pastelería e repostaría.Operacións previas, diagrama de fluxo e control do proceso.	25	18			X		X
Total:			133						

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

N.º	Título da UD	Duración
1	Formación en empresa.	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.	NO
RA2 - Recoñece os produtos de panadería, bolaría, pastelería, confeitaría e repostaría, e xustifica as súas características específicas.	NO
RA3 - Analiza os procesos de elaboración en relación cos produtos que se vaian obter.	NO
RA4 - Caracteriza os equipamentos e as instalacións de elaboración de produtos de panadería, pastelería, repostaría e confeitaría en relación coas súas aplicacións.	NO
RA5 - Caracteriza os procesos de conservación e xustifica a súa necesidade ou exixencia.	NO

4.1.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Consolidación de coñecementos e habilidades	1	Actividades na empresa.	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 exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.1 Clasifícanse e caracterízanse os tipos e as presentacións comerciais.	• TO.1	N	5
CA1.3 Identifícanse e diferencíanse as funcións que estas exercen nos produtos.	• TO.2	N	5
CA1.5 Descríbense as condicións de almacenaxe e conservación.	• TO.3	N	5
CA1.6 Enumeráronse as deterioracións e as alteracións, e valorouse a súa repercusión.	• TO.4	S	5
CA1.7 Caracterízanse as funcións, a dosificación e os efectos dos aditivos.	• TO.5	S	5
CA1.8 Avaliouse a idoneidade das materias primas e auxiliares mediante a toma de mostras e controis básicos.	• TO.6	S	5
CA1.9 Definíronse os controis básicos de materias primas e auxiliares, e de produtos.	• TO.7	S	5
CA2.1 Identifícanse os principais produtos de panadería e pastelería.	• TO.8	S	5
CA2.6 Recoñecéronse as principais innovacións na elaboración de produtos de panadería e pastelería.	• TO.9	N	5
CA3.1 Descríbense os principais procesos de elaboración en panadería, bolaría, pastelería, confeitaría e repostaría.	• TO.10	N	5
CA3.2 Determinouse unha secuencia das operacións e xustificouse a orde establecida.	• TO.11	S	5
CA3.3 Identifícanse as variables de control dos procesos de elaboración.	• TO.12	N	5

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

Cráterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA3.4 Descríbóronse as modificacións físicas, químicas e biolóxicas das masas e dos produtos.	• TO.13	N	5
CA3.5 Enumeráronse as anomalías máis frecuentes e as súas medidas correctoras.	• TO.14	N	5
CA3.6 Avaliouse a relevancia dos lévedos no procesado das masas.	• TO.15	S	5
CA3.8 Valoráronse os procesos artesanais fronte aos industriais.	• TO.16	S	5
CA4.5 Identificáronse as medidas de seguridade dos equipamentos.	• TO.17	N	5
CA4.9 Valoráronse as novas tecnoloxías nos procesos de elaboración.	• TO.18	N	5
CA5.3 Identificáronse as consecuencias dunha mala conservación.	• TO.19	N	5
CA5.6 Xustificouse a caducidade dos produtos.	• TO.20	S	5
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>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>Procesos de elaboración de produtos de panadería e bolaría: tipos, características, e procesos artesanais e industriais.</p> <p>Procesos de elaboración de produtos de pastelería e repostaría: tipos, características, e procesos artesanais e industriais.</p> <p>Procesos de elaboración de produtos de galletaría: tipos, características, e procesos artesanais e industriais.</p> <p>Procesos de elaboración de produtos de confeitaría e outras especialidades: tipos, características, e procesos artesanais e industriais.</p> <p>Tipos e funcionamento de máquinas e instalacións.</p> <p>Dispositivos de seguridade de equipamentos e instalacións.</p>

Contidos
Métodos de conservación dos alimentos.
Caducidade dos produtos.

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	
Actividades na empresa. - Actividades que se desenvolverán na empresa.					<ul style="list-style-type: none"> • TO.1 • TO.2 • TO.3 • TO.4 • TO.5 • TO.6 • TO.7 • TO.8 • TO.9 • TO.10 • TO.11 • TO.12 	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"> • TO.13 • TO.14 • TO.15 • TO.16 • TO.17 • TO.18 • TO.19 • TO.20 	
TOTAL						45,0

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Características, recepción e clasificación das materias primas	40

4.2.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
RA5 - Caracteriza os procesos de conservación e xustifica a súa necesidade ou existencia.	SI

4.2.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Recoñecer as materias primas, as súas propiedades e as aplicacións en panadería, repostería e pastelería	1	Principais materias primas e auxiliares no sector, recepción e clasificación das mesmas. Clasificación de produtos elaborados.	40,0
1.2 Recepcionar, clasificar e almacenar con xeito 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.			
TOTAL			40

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

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

**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	S	5
CA1.10 Aplicáronse tests sensoriais ou catas para valorar as características organolépticas.	• PE.10	N	5
CA2.1 Identifícaronse os principais produtos de panadaría e pastelería.	• PE.11	S	5
CA2.2 Descríbóronse as súas principais características físicas e químicas.	• PE.12	S	5
CA2.3 Recoñécóronse as súas características organolépticas.	• PE.13	N	2
CA2.4 Relacionouse a súa composición con determinadas alerxias ou trastornos alimentarios.	• PE.14	N	3
CA2.5 Recoñeceuse a regulamentación técnico-sanitaria para a fabricación e a elaboración dos produtos.	• PE.15	S	3
CA2.6 Recoñécóronse as principais innovacións na elaboración de produtos de panadaría e pastelería.	• PE.16	N	2
CA5.1 Enumeráronse os parámetros que inflúen na conservación dos alimentos.	• PE.17	S	5
CA5.2 Descríbóronse os métodos de conservación.	• PE.18	S	2
CA5.3 Identifícaronse as consecuencias dunha mala conservación.	• PE.19	N	3
CA5.4 Relacionouse cada produto coas súas necesidades específicas de conservación.	• PE.20	N	5
CA5.5 Identifícaronse os parámetros que inflúen na conservación (actividade de auga, temperatura, humidade, etc.).	• PE.21	S	5
CA5.6 Xustificouse a caducidade dos produtos.	• PE.22	N	5
CA5.7 Valorouse o gasto enerxético asociado á conservación de produtos.	• PE.23	N	5
TOTAL			100

4.2.e) Contidos

Contidos
Descrición das principais materias primas e auxiliares: función tecnolóxica, tipos, presentación comercial, propiedades físicas, químicas e organolépticas, conservación e deterioracións.
Interpretación da normativa da calidade das materias primas e auxiliares.
Selección de materias primas e auxiliares en función do produto que se queira obter.
Procedementos de toma e identificación das mostras.
Determinacións organolépticas, físicas e químicas básicas de materias primas e auxiliares, e de produtos.
Probos e tests sensoriais.
Conservación dos alimentos. Parámetros de control (temperatura, actividade de auga, pH, etc.).
Métodos de conservación dos alimentos.

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	
Principais materias primas e auxiliares no sector, recepción e clasificación das mesmas. Clasificación de produtos elaborados. - Nesta UD aprenderase o concepto, clasificación, propiedades e a aplicación de fariña sal, lévedos, graxa, azúcares, cacao, ovos, leite e aditivos.	<ul style="list-style-type: none"> Explicación das características, a función tecnolóxica, os tipos, presentación comercial, conservación e deterioracións das principais materias primas. Mostrar ao alumnado páxinas web de interese na procura de normativa de calidade das materias primas e auxiliares. Realización de cuestións sobre os contidos desta normativa. 	<ul style="list-style-type: none"> Realización de esquemas que recollan os puntos máis importantes das explicacións do profesorado. Familiarizarse coa normativa de calidade das materias primas e auxiliares, realizando a procura da mesma e contestando ás cuestións propostas polo profesorado. O alumnado recollerá nunha libreta de prácticas os controis básicos a realizar ás materias primas e auxiliares, e produtos. Proba escrita. 	<ul style="list-style-type: none"> Esquemas. Resolución de cuestións sobre a normativa de calidade das materias primas. Libreta de prácticas. 	<ul style="list-style-type: none"> Equipo informático con canón proxector. Equipos informáticos para uso do alumnado. Guións de prácticas para os controis das materias primas e auxiliares, e produtos. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 PE.2 PE.3 PE.4 PE.5 PE.6 	40,0



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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
					<ul style="list-style-type: none"> • PE.7 • PE.8 • PE.9 • PE.10 • PE.11 • PE.12 • PE.13 • PE.14 • PE.15 • PE.16 • PE.17 • PE.18 • PE.19 • PE.20 • PE.21 • PE.22 • PE.23 	

TOTAL	40,0
--------------	-------------

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Posta a punto das zonas de produción	23

4.3.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

4.3.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 Coñecer as novas tecnoloxías aplicadas nos procesos de produción. 1.3 Coñecer a axeitada posta a punto das zonas de produción. 1.4 Aplicar as normas de almacenamento e conservación dos produtos.	1	Establecementos de produción, distribución de espazos, equipos e adecuación das áreas de traballo.	23,0
TOTAL			23

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 (%)
CA4.1 Clasifícanse os tipos de equipamentos e de maquinaria.	• PE.1	S	15
CA4.2 Determináronse as características técnicas dos equipamentos.	• PE.2	N	10
CA4.3 Descríbense os principios de funcionamento dos equipamentos.	• PE.3	S	10
CA4.4 Recoñécense as aplicacións dos equipamentos e da maquinaria.	• PE.4	S	10
CA4.5 Identifícanse as medidas de seguridade dos equipamentos.	• PE.5	S	15
CA4.6 Xustificouse a disposición dos equipamentos no obradoiro.	• PE.6	S	10
CA4.7 Recoñécense os accesorios asociados a cada equipamento en función das elaboracións.	• PE.7	N	10
CA4.8 Recoñécense as características propias dun obradoiro.	• PE.8	N	10
CA4.9 Valoráronse as novas tecnoloxías nos procesos de elaboración.	• PE.9	N	10
TOTAL			100

4.3.e) Contidos

Contidos
O obradoiro: características e localización dos equipamentos. Tipos e funcionamento de máquinas e instalacións. Dispositivos de seguridade de equipamentos e instalacións. Novas tecnoloxías nos procesos de elaboración.

**ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS**
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	
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"> Explicación dos principais procesos de elaboración dos produtos de panadería, pastelería e repostería. 	<ul style="list-style-type: none"> Realizar un esquema ou diagrama de fluxo dos procesos de elaboración. Elaboración de formatos de control dos procesos de elaboración (donde se recolleran variables como temperatura da masa, temperatura da auga, cantidade de xeo, temperatura de fermentación segundo o proceso, tipos de prefermentos...) Proba escrita	<ul style="list-style-type: none"> Exercicios para o control de variables nos procesos de elaboración Formatos e rexistros de control dos procesos de elaboración Esquema dos procesos de elaboración Taboa de observación do proceso de elaboración de distintos tipos de pan 	<ul style="list-style-type: none"> Equipo informático con canón proxeccionador Laboratorio e/ou obradoiro para a realización das prácticas de procesos Obrador 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 PE.2 PE.3 PE.4 PE.5 PE.6 PE.7 PE.8 PE.9 	23,0
TOTAL						23,0

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Procesos de elaboración e conservación dos produtos	25

4.4.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.	NO

4.4.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	Fundamentos e procedementos para a elaboración e conservación de produtos de panadería, pastelería e repostería.	25,0
1.2 Analizar a documentación asociada a os procesos, en relación á actividade produtiva e comercial para a súa cumplimentación.			
1.3 Interpretar e describir fichas técnicas de fabricación, en relación ás características do produto final para o deseño ou modificación.			
TOTAL			25

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 (%)
CA3.1 Descríbense os principais procesos de elaboración en panadería, bolaría, pastelería, confeitaría e repostería.	• PE.1	S	10
CA3.2 Determinouse unha secuencia das operacións e xustificouse a orde establecida.	• PE.2	S	10
CA3.3 Identifícanse as variables de control dos procesos de elaboración.	• PE.3	S	10
CA3.4 Descríbense as modificacións físicas, químicas e biolóxicas das masas e dos produtos.	• PE.4	N	10
CA3.5 Enumeráronse as anomalías máis frecuentes e as súas medidas correctoras.	• PE.5	S	10
CA3.6 Avaliouse a relevancia dos lévedos no procesado das masas.	• PE.6	N	10
CA3.7 Valorouse a orde e a limpeza como elementos imprescindibles no proceso de elaboración.	• PE.7	S	10

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exigibles	Peso cualificación (%)
CA3.8 Valoráronse os procesos artesanais fronte aos industriais.	• PE.8	N	5
CA5.1 Enumeráronse os parámetros que influen na conservación dos alimentos.	• PE.9	S	5
CA5.2 Descríronse os métodos de conservación.	• PE.10	N	5
CA5.3 Identifícanse as consecuencias dunha mala conservación.	• PE.11	S	5
CA5.4 Relacionouse cada produto coas súas necesidades específicas de conservación.	• PE.12	N	5
CA5.7 Valorouse o gasto enerxético asociado á conservación de produtos.	• PE.13	N	5
TOTAL			100

4.4.e) Contidos

Contidos
Produtos de panadería e bolaría: características, tipos, e propiedades físicas, químicas e organolépticas. Normativa e conservación.
Produtos de pastelería e repostería: características, tipos, e propiedades físicas, químicas e organolépticas. Normativa e conservación.
Produtos de galletaría: características, tipos, e propiedades físicas, químicas e organolépticas. Normativa e conservación.
Produtos de confeitaría e outras especialidades: características, tipos, e propiedades físicas, químicas e organolépticas. Normativa e conservación.
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.
Conservación dos alimentos. Parámetros de control (temperatura, actividade de auga, pH, etc.).
Métodos de conservación dos alimentos.

Contidos

Caducidade dos produtos.

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	
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"> Explicación dos principais produtos de panadería, pastelería e repostería e as súas características físicas, químicas e organolépticas Explicación dos distintos tipos de cata que se poden realizar e preparación da práctica Mostra de páxinas web oficiais e outras de interese onde poder consultar as RTS vixentes para a fabricación e elaboración dos produtos de panadería, pastelería e repostería	<ul style="list-style-type: none"> Realizar unha cata de produtos de panadería, pastelería e/ou repostería e familiarizarse coas propiedades organolépticas máis destacadas destes produtos Manexar e familiarizarse coa normativa vixente sobre os produtos Proba escrita 	<ul style="list-style-type: none"> Informe cos resultados da cata Taboa de observación da realización da práctica de cata Resumo das RTS consultadas 	<ul style="list-style-type: none"> Equipo informático e canón proxector Equipos informáticos para uso do alumnado Laboratorio e/ou obradoiro para a realización de produtos e a súa cata 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 PE.2 PE.3 PE.4 PE.5 PE.6 PE.7 PE.8 PE.9 PE.10 PE.11 PE.12 	25,0

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	
					• PE.13	
TOTAL						25,0

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

Os mínimos exigibles para acadar a avaliación positiva, que se corresponden cos criterios de avaliación imprescindibles para lograr os RA e a adquisición da competencia profesional descritos no apartado 4 c da programación

A avaliación do alumno realizarase de forma continuada, o longo de tódalas sesións teórico-prácticas, valorándose aspectos como traballos de elaboración individual ou conxunta solicitados, así mesmo o final de cada trimestre proporase un exame teórico de tódolos coñecementos adquiridos nese trimestre.

A valoración do módulo realizarase mediante esta escala:

-EXAME TEÓRICO 80%, que incluíra os contidos dados no trimestre (avaliación por parciais), o exame proporá cuestións das distintas unidades didácticas dadas no devandito período.

-TRABALLOS INDIVIDUAIS E COLECTIVOS 20 %. Onde se inclúen os traballos propostos, valorándose a nota media aritmética dos mesmos. É imprescindible entregar os traballos en tempo e forma; en caso contrario penalizarase este apartado coa totalidade da puntuación. No caso de que non se propoña ningún traballo nunha avaliación, sumarase este 20 % da nota ó exame teórico.

Para o cálculo da nota de cada avaliación sumarase a nota do examen máis a nota media dos traballos avaliados.

Para equiparar o sistema de puntuación co dispoñible no XADE, a puntuación acadada por cada alumno transformarase a unha escala numérica do 1 ó 10, sendo necesario acadar unha puntuación media global de 5 para aprobar. No caso de non superar os contidos dalgún trimestre, éstos serán avaliados na proba final o final do curso.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

Xa que o alumnado ao finalizar o segundo trimestre deberá incorporarse no período de formación e traballo na empresa. Plantexarase na avaliación do 2º trimestre un plan de recuperación das partes perdidas, asumindo que estas poderán ser superadas durante o período de formación na empresa. No cal o alumno terá a oportunidade de consolidar e asimilar eses coñecementos. Ademais o docente poderá encargarse dunha serie de tarefas en forma de traballos que o alumnado deberá entregar debidamente cumprimentados nunha data a determinar que sempre será anterior a avaliación final en xuño.

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

Todo aquel alumno que teña perdido o dereito de avaliación continua, ou non supere os contidos mínimos esixibles no conxunto dos trimestres. Poderá superar os mesmos durante o período de formación na empresa mediante un informe positivo por parte da empresa a través da taboa de observación. Ademais o alumno deberá entregar unha serie de tarefas en forma de traballos debidamente cumprimentados nunha data a determinar que sempre será anterior a avaliación final en xuño.

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

Farase un seguimento quincenal da programación utilizando a opción que para elo está habilitada nesta plataforma.

Ao final de curso, valórase a consecución desta programación, facéndose referencia á mesma na memoria de final de curso e téndose en conta para a elaboración da programación do seguinte ano, en canto a:

- Obxectivos conseguidos
- Contidos acadados
- Cambios en lexislación que poden afectar o módulo
- % de alumnos que superan o módulo

Ao rematar o curso propórase un cuestionario (anónimo) aos alumnos para que valoren o módulo. O resultado de tal cuestionario aparecerá na memoria de final de curso, e será tido en conta na elaboración da

programación do seguinte ano. Preguntarase sobre:

- Dificultades encontradas
- Qué cambiaría do módulo
- Qué aprendeu no módulo

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

Aínda que no ciclo non existe o concepto de adaptación curricular. A través da avaliación inicial o equipo docente tentará detectar e dar resposta a todo aquel alumnado con necesidades especiais de apoio educativo, a través de medidas de reforzo destiñadas a mellorar o seu rendemento académico. Tentando ademais favorecer a autoestima do alumno e valorando o seu esforzo.

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

De conformidade co establecido na Ley Orgánica 2/2006 de 3 de Maio, de educación, daremos resposta á atención dos alumnos con necesidades específicas de apoio educativo baseándonos nos principios de normalización e inclusión. Estamos a nos referir a alumnos con necesidades educativas especiais, alumnos con altas capacidades intelectuais, así como alumnos extranxeiros incorporados ao noso sistema educativo. No momento da realización da avaliación inicial, se revisarán os expedientes do alumnado na procura de datos que permitan detectar algunha destas necesidades. O responsable de levar a cabo este proceso de atención ás necesidades educativas do alumnado é o profesor tutor nun traballo consensuado polo equipo docente do ciclo, que coordinarán a elaboración e implementación do reforzo ou a adaptación curricular, coa colaboración do Departamento de Orientación do centro educativo e do Equipo de Orientación Específico da provincia.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

Atendendo os obxectivos anuais que desenvolven o Plan funcional e Estratéxico do Centro, concretamente:

*Potenciar a conservación do patrimonio cultural e facilitar a relación do alumnado cos seus maiores para que poidan empaparse do universo cultural que atesouran e así contribuir á conservación de tradicións, técnicas, usos, costumes e saberes.

*Situar o galego como instrumento básico de difusión da cultura de Galicia e da cultura universal en todos os niveis e áreas educativas.

*Facilitar a plena integración lingüística dos alumnos e alumnas procedentes de fóra de Galicia.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Levaranse a cabo visitas, sempre que o horario(nocturno) do alumnado o permita, a empresas do sector. Algunha das actividades xa esta determinada na programación. Pero sempre estaremos abertos a calquera actividade nova que sexa enriquecedora para o alumnado e encaixe cos contidos asociados ó currículo, módulo e que encaixen na UF.
Sempre que sexa autorizada polo Consello Social.

10.Outros apartados

10.1) temporalización UDs

No primeiro trimestre darase a UD 2 no centro educativo
No segundo trimestre daranse a UD 3 e a UD 4 no centro educativo

No terceiro trimestre darase a UD 1 nos centros de traballo