

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
MP0025	Elaboracións de panadería e bolaría	2023/2024	11	347	347
MP0025_13	Posta a punto de equipamentos e instalacións	2023/2024	11	30	30
MP0025_23	Procedementos de elaboración de masas fermentables e obtención de pezas	2023/2024	11	190	190
MP0025_33	Procedementos de elaboración de recheos, e a súa aplicación e produtos finais	2023/2024	11	127	127

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	JUAN MANUEL SOTO LÓPEZ
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

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

As actividades desta oferta de formación profesional adáptanse a un ensino de réxime de adultos

A competencia xeral deste título consiste en elaborar e presentar produtos de panadería, repostería e confeitaría, conducindo as operacións de produción, composición e decoración, en obradoiros e establecementos de panificación e restauración, con aplicación da lexislación de hixiene e seguridade alimentaria, de protección ambiental e de prevención de riscos laborais.

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	Resultados de aprendizaxe				Resultados de aprendizaxe		
					2513	2523				2533		
					RA 1	RA 1	RA 2	RA 3	RA 4	RA 1	RA 2	
1	Formación en empresa.	Formación curricular que se adquirirá na empresa.	0	0								
2	Equipos e instalacións de panadería-bollería		30	10	X							
3	formación en empresa		0	0								
4	Procedimientos de obtención de masas fermentables		95	30		X		X				
5	Formado e tratamento térmico das pezas de panadería e bolaría		95	30			X		X			
6	formación en empresa		0	0								
7	Técnica e elaboración de produtos finais de panadería e bolaría		127	30						X	X	
Total:			347									

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

N.º	Título da UD	Duración
1	Formación en empresa.	0

4.1.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Consolidación dos conceptos explicados no centro de formación así como a adquisición de novas destrezas.	1	Actividades na empresa.	0,0
TOTAL			0

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 Actividade (título e descrición)	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
	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.						0,0
TOTAL						0,0

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Equipos e instalacións de panadería-bollería	30

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Pon a punto os equipamentos e as instalacións, e recoñece os dispositivos e o seu funcionamento.	SI

4.2.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Identificar y clasificar toda la maquinaria de un obrador.	1	Maquinaria útiles y herramientas	5,0
1.2 Identificar y clasificar los útiles y herramientas de trabajo.			
1.3 Describir las funciones de maquinaria, útiles y herramientas.			
2.1 Ejecutar las operaciones de montaje, desmontaje y programación de los equipos en función de cada elaboración	2	Manejo de la maquinaria	20,0
2.2 Describir los sistemas de seguridad de cada equipo			
3.1 Realizar las operaciones de mantenimiento y limpieza de maquinaria, útiles y herramientas	3	Mantenimiento y limpieza de maquinaria, útiles y herramientas	5,0
3.2 Describir y ejecutar el procedimiento para la eliminación de residuos			
TOTAL			30

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.1 Identifícase o funcionamento, a constitución e os dispositivos de seguridade da maquinaria e dos equipamentos.	● OU.1 - Evaluación mixta teórico e práctica (simulación e aula taller) sobre os contidos da unidade.	S	10
CA1.2 Realizáronse as operacións de limpeza, empregando os produtos necesarios.	● OU.2 - Evaluación mixta teórico e práctica (simulación e aula taller) sobre os contidos da unidade.	S	15
CA1.3 Executáronse as operacións de mantemento de primeiro nivel.	● OU.3 - Evaluación mixta teórico e práctica (simulación e aula taller) sobre os contidos da unidade.	N	10
CA1.4 Identifícase a secuencia de operacións de arranque e parada das máquinas e dos equipamentos.	● OU.4 - Evaluación mixta teórico e práctica (simulación e aula taller) sobre os contidos da unidade.	N	15
CA1.5 Adecuáronse os servizos auxiliares aos requisitos do proceso.	● OU.5 - Evaluación mixta teórico e práctica (simulación e aula taller) sobre os contidos da unidade.	N	10
CA1.6 Reguláronse e/ou programáronse os equipamentos de elaboración en función dos requisitos do proceso.	● OU.6 - Evaluación mixta teórico e práctica (simulación e aula taller) sobre os contidos da unidade.	S	15
CA1.7 Descríronse as principais anomalías dos equipamentos e as medidas correctoras.	● OU.7 - Evaluación mixta teórico e práctica (simulación e aula taller) sobre os contidos da unidade.	S	15
CA1.8 Descríbiuse o procedemento de eliminación de residuos empregados no mantemento e na limpeza dos equipamentos e das instalacións.	● OU.8 - Evaluación mixta teórico e práctica (simulación e aula taller) sobre os contidos da unidade.	N	10
		TOTAL	100

4.2.e) Contidos

Contidos
Procedementos de posta en marcha, regulación e parada dos equipamentos: fundamentos e características.
Mantemento de primeiro nivel de equipamentos e instalacións.
Incidencias tipo na manipulación dos equipamentos.

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	
Maquinaria útiles y herramientas - Se identificará toda la maquinaria, útiles y herramientas necesarios para la elaboración de productos de panadería y bollería y se conocerán las funciones de cada una de ellas.	<ul style="list-style-type: none"> Tutorizar a los alumnos en la resolución de tareas previamente propuestas, y resolver las dudas planteadas por los alumnos. 	<ul style="list-style-type: none"> Trabajar sobre los contenidos y desarrollar las tareas propuestas. 	<ul style="list-style-type: none"> Manejo autónomo de los equipos para la elaboración de productos de panadería y bollería 	<ul style="list-style-type: none"> Equipos da aula taller, aula dotada de equipos multimedia, 	<ul style="list-style-type: none"> OU.1 - Evaluación mixta teórico e práctica (simulación e aula taller) sobre os contidos da unidade. 	5,0
Manejo de la maquinaria - Se realizaran todas las operaciones en cuanto al manejo de la maquinaria en función de cada proceso verificando los sistemas de seguridad	<ul style="list-style-type: none"> Tutorizar a los alumnos en la resolución de tareas previamente propuestas desde la plataforma y resolver las dudas planteadas por los alumnos en los tutoriales virtuales y presenciales. 	<ul style="list-style-type: none"> Trabajar sobre los contenidos y desarrollar las tareas propuestas. 	<ul style="list-style-type: none"> Manejo autónomo de los equipos para la elaboración de productos de panadería y bollería 	<ul style="list-style-type: none"> Plataforma de FP a distancia, aula taller de pastelería. 	<ul style="list-style-type: none"> OU.1 - Evaluación mixta teórico e práctica (simulación e aula taller) sobre os contidos da unidade. OU.4 - Evaluación mixta teórico e práctica (simulación e aula taller) sobre os contidos da unidade. OU.5 - Evaluación mixta teórico e práctica (simulación e aula taller) sobre os contidos da unidade. OU.6 - Evaluación mixta teórico e práctica (simulación e aula taller) sobre os contidos da unidade. OU.7 - Evaluación mixta teórico e práctica (simulación e aula taller) sobre os contidos da unidade. 	20,0
Mantenimiento y limpieza de maquinaria, útiles y herramientas - Se ejecutaran las operaciones de mantenimiento y limpieza de cada equipo así como el procedimiento para la eliminación de residuos	<ul style="list-style-type: none"> Tutorizar a los alumnos en la resolución de tareas previamente propuestas y resolver las dudas planteadas por los alumnos. 	<ul style="list-style-type: none"> Trabajar sobre los contenidos y desarrollar las tareas propuestas. 	<ul style="list-style-type: none"> Manejo autónomo de los equipos para la elaboración de productos de panadería y bollería 	<ul style="list-style-type: none"> Aula taller de pastelería, aula multimedia 	<ul style="list-style-type: none"> OU.2 - Evaluación mixta teórico e práctica (simulación e aula taller) sobre os contidos da unidade. OU.3 - Evaluación mixta teórico e práctica (simulación e aula taller) sobre os contidos da unidade. OU.8 - Evaluación mixta teórico e práctica (simulación e aula taller) sobre os contidos da unidade. 	5,0
TOTAL						30,0

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	formación en empresa	0

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Procedimientos de obtención de masas fermentables	95

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Obtén masas fermentables de produtos de panadería e bolaría, e xustifica a súa composición.	SI
RA3 - Controla o proceso de fermentación e describe os seus fundamentos e as técnicas asociadas.	SI

4.4.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Reconocer la documentación asociada al proceso	1	Documentación y formulación necesaria para la elaboración de productos de panadería - bollería	15,0
1.2 Describir las formulas para la elaboración de productos de panadería- bollería			
2.1 Conocer, elaborar y acondicionar los prefermentos necesarios para cada tipo de masa.	2	Prefermentos	20,0
3.1 Elaborar masas de panadería y bollería describiendo sus cualidades organolepticas y analizando posibles anomalías	3	Masas de panadería - bollería	60,0
3.2 Aplicar correctamente los procesos de fermentación a cada tipo de masa			

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

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
3.3 Trabajar aplicando las normas de seguridad e higiene			
TOTAL			95

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 (%)
CA1.1 Recoñeceuse a documentación asociada ao proceso.	<ul style="list-style-type: none"> OU.1 - Evaluación mixta teórico e práctica (simulación e aula taller) sobre os contidos da unidade. 	N	5
CA1.2 Descríbense e caracterízanse fórmulas de masas de panadería e bolaría.	<ul style="list-style-type: none"> OU.2 - Evaluación mixta teórico e práctica (simulación e aula taller) sobre os contidos da unidade. 	N	5
CA1.3 Relaciónanse os tipos de masas cos produtos que se desexe obter.	<ul style="list-style-type: none"> OU.3 - Evaluación mixta teórico e práctica (simulación e aula taller) sobre os contidos da unidade. 	S	5
CA1.4 Calculouse a cantidade necesaria de cada ingrediente da masa.	<ul style="list-style-type: none"> OU.4 - Evaluación mixta teórico e práctica (simulación e aula taller) sobre os contidos da unidade. 	N	5
CA1.5 Pesáronse e dosificáronse os ingredientes.	<ul style="list-style-type: none"> OU.5 - Evaluación mixta teórico e práctica (simulación e aula taller) sobre os contidos da unidade. 	N	5
CA1.6 Controlouse o proceso de amasado para obter a masa.	<ul style="list-style-type: none"> OU.6 - Evaluación mixta teórico e práctica (simulación e aula taller) sobre os contidos da unidade. 	N	10
CA1.7 Relaciónanse os parámetros do amasado coa calidade e as características físicas das masas.	<ul style="list-style-type: none"> OU.7 - Evaluación mixta teórico e práctica (simulación e aula taller) sobre os contidos da unidade. 	S	5
CA1.8 Aplicáronse medidas de hixiene e seguridade alimentaria para asegurar a salubridade dos produtos obtidos.	<ul style="list-style-type: none"> OU.8 - Evaluación mixta teórico e práctica (simulación e aula taller) sobre os contidos da unidade. 	S	5
CA1.9 Contrastáronse as características da masa coas especificacións requiridas.	<ul style="list-style-type: none"> OU.9 - Evaluación mixta teórico e práctica (simulación e aula taller) sobre os contidos da unidade. 	S	10
CA1.10 Aplicáronse as medidas correctoras axeitadas ante desviacións.	<ul style="list-style-type: none"> OU.10 - Evaluación mixta teórico e práctica (simulación e aula taller) sobre os contidos da unidade. 	N	5
CA3.1 Descríbiuse o fundamento microbiolóxico do proceso de fermentación.	<ul style="list-style-type: none"> OU.11 - Evaluación mixta teórico e práctica (simulación e aula taller) sobre os contidos da unidade. 	N	5
CA3.2 Descríbiuse a influencia da temperatura e da humidade no proceso de fermentación.	<ul style="list-style-type: none"> OU.12 - Evaluación mixta teórico e práctica (simulación e aula taller) sobre os contidos da unidade. 	S	5
CA3.3 Seleccionáronse as cámaras de fermentación e os parámetros de control (temperaturas, humidade e tempos).	<ul style="list-style-type: none"> OU.13 - Evaluación mixta teórico e práctica (simulación e aula taller) sobre os contidos da unidade. 	S	10

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA3.4 Analizouse a adaptación da formulación da masa en caso de aplicación de frío industrial.	<ul style="list-style-type: none"> OU.14 - Evaluación mixta teórico e práctica (simulación e aula taller) sobre os contidos da unidade. 	N	5
CA3.5 Contrastáronse as características das pezas obtidas coas súas especificacións.	<ul style="list-style-type: none"> OU.15 - Evaluación mixta teórico e práctica (simulación e aula taller) sobre os contidos da unidade. 	S	5
CA3.6 Aplicáronse medidas correctoras ante desviacións e adoptáronse medidas para evitar novos sucesos.	<ul style="list-style-type: none"> OU.16 - Evaluación mixta teórico e práctica (simulación e aula taller) sobre os contidos da unidade. 	S	5
CA3.7 Adoptáronse medidas de hixiene, seguridade alimentaria e prevención de riscos laborais.	<ul style="list-style-type: none"> OU.17 - Evaluación mixta teórico e práctica (simulación e aula taller) sobre os contidos da unidade. 	S	5
TOTAL			100

4.4.e) Contidos

Contidos
<p>Cálculo de ingredientes segundo a proporción establecida na receita base.</p> <p>Acondicionamento do lévedo do pan, en función do sistema de panificación que se empregue.</p> <p>Acondicionamento do lévedo nas masas de bolaría en función do sistema empregado: sistema directo, esponxa ou mixto.</p> <p>Preparación da masa nai.</p> <p>Operacións de elaboración de masas fermentables de pan: masas brandas, intermedias e duras refinadas.</p> <p>Operacións de elaboración de masas fermentables de bolaría simple e composta.</p> <p>Descrición das características organolépticas, físicas e químicas das masas fermentables, así como o seu control.</p> <p>Análise das anomalías e os defectos das masas fermentables, e descrición das medidas correctoras.</p> <p>Aplicación de normas de seguridade e hixiene.</p> <p>Proceso de fermentación na elaboración de masas frescas, masas retardadas en frío e masas precocidas.</p> <p>Marcaxe dos sucros, en función dos tipos de pans ou das pezas de bolaría que se elaboren.</p> <p>Adaptación das fórmulas de masas fermentables con aplicación de frío industrial.</p> <p>Aplicación de normas de seguridade e hixiene.</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	
Documentación y formulación necesaria para la elaboración de productos de panadería - bollería - Se trabajara la documentación y formulación para obtener todo tipo de masas fermentables así como el cálculo de proporciones	<ul style="list-style-type: none"> Tutorizar a los alumnos en la resolución de tareas previamente propuestas y resolver las dudas planteadas por los alumnos. 	<ul style="list-style-type: none"> Trabajar sobre los contenidos y desarrollar las tareas propuestas. 	<ul style="list-style-type: none"> Fichas técnicas de elaboración 	<ul style="list-style-type: none"> Aula taller de pastelería. Aula polivalente 	<ul style="list-style-type: none"> OU.1 - Evaluación mixta teórico e práctica (simulación e aula taller) sobre os contidos da unidade. OU.4 - Evaluación mixta teórico e práctica (simulación e aula taller) sobre os contidos da unidade. OU.5 - Evaluación mixta teórico e práctica (simulación e aula taller) sobre os contidos da unidade. 	15,0
Prefermentos - Se acondicionarán los diferentes tipos de fermentos (masa madre, esponja..)	<ul style="list-style-type: none"> Tutorizar a los alumnos en la resolución de tareas previamente propuestas y resolver las dudas planteadas por los alumnos . 	<ul style="list-style-type: none"> Trabajar sobre los contenidos y desarrollar las tareas propuestas. 	<ul style="list-style-type: none"> Los prefermentos necesarios para cada producto. Fichas técnicas de elaboración 	<ul style="list-style-type: none"> Aula taller de pastelería. aula polivalente 	<ul style="list-style-type: none"> OU.11 - Evaluación mixta teórico e práctica (simulación e aula taller) sobre os contidos da unidade. OU.12 - Evaluación mixta teórico e práctica (simulación e aula taller) sobre os contidos da unidade. OU.13 - Evaluación mixta teórico e práctica (simulación e aula taller) sobre os contidos da unidade. 	20,0
Masas de panadería - bollería - Se elaboraran todo tipo de masas de panadería - bollería teniendo en cuenta los procesos de fermentación y las normas de seguridad e higiene	<ul style="list-style-type: none"> Tutorizar a los alumnos en la resolución de tareas previamente propuestas y resolver las dudas planteadas por los alumnos en las clases. 	<ul style="list-style-type: none"> Trabajar sobre los contenidos y desarrollar las tareas propuestas. 	<ul style="list-style-type: none"> Fichas técnicas de elaboración. Diferentes masas de panadería bollería 	<ul style="list-style-type: none"> aula taller de pastelería. aula polivalente 	<ul style="list-style-type: none"> OU.2 - Evaluación mixta teórico e práctica (simulación e aula taller) sobre os contidos da unidade. OU.3 - Evaluación mixta teórico e práctica (simulación e aula taller) sobre os contidos da unidade. OU.6 - Evaluación mixta teórico e práctica (simulación e aula taller) sobre os contidos da unidade. OU.7 - Evaluación mixta teórico e práctica (simulación e aula taller) sobre os contidos da unidade. OU.8 - Evaluación mixta teórico e práctica (simulación e aula taller) sobre os contidos da unidade. OU.9 - Evaluación mixta teórico e práctica (simulación e aula taller) sobre os contidos da unidade. 	60,0

**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"> • OU.10 - Evaluación mixta teórico e práctica (simulación e aula taller) sobre os contidos da unidade. • OU.14 - Evaluación mixta teórico e práctica (simulación e aula taller) sobre os contidos da unidade. • OU.15 - Evaluación mixta teórico e práctica (simulación e aula taller) sobre os contidos da unidade. • OU.16 - Evaluación mixta teórico e práctica (simulación e aula taller) sobre os contidos da unidade. • OU.17 - Evaluación mixta teórico e práctica (simulación e aula taller) sobre os contidos da unidade. 	
TOTAL						95,0

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Formado e tratamento térmico das pezas de panadería e bolaría	95

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Forma pezas e relaciona as operacións co produto que se queira obter.	SI
RA4 - Coce ou frite as pezas, e selecciona o tratamento térmico en función das características do produto final.	SI

4.5.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Realizar el formado de piezas correctamente en función del producto que se desea obtener y analizar posibles defectos.	1	Formado de piezas	60,0
1.2 Trabajar aplicando las normas de seguridad e higiene			
2.1 Aplicar el tratamiento térmico correcto en función de cada producto analizando posibles defectos.	2	Tratamiento térmico	35,0
2.2 Trabajar aplicando las normas de seguridad			
TOTAL			95

4.5.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 (%)
CA2.1 Aplicóuselles repouso ás masas nas condicións de temperatura e humidade requiridas.	● OU.1 - Evaluación mixta teórico e práctica (simulación e aula taller) sobre os contidos da unidade.	S	15
CA2.2 Dividíronse manualmente ou mecanicamente as masas de xeito que se asegure o tamaño das pezas.	● OU.2 - Evaluación mixta teórico e práctica (simulación e aula taller) sobre os contidos da unidade.	S	5
CA2.3 Amasáronse ou boleáronse as porcións de masa obtidas e aplicouse o repouso.	● OU.3 - Evaluación mixta teórico e práctica (simulación e aula taller) sobre os contidos da unidade.	N	5
CA2.4 Déuselles forma ás pezas en función do produto para elaborar.	● OU.4 - Evaluación mixta teórico e práctica (simulación e aula taller) sobre os contidos da unidade.	S	10
CA2.5 Detectáronse e corríronse desviacións nas pezas.	● OU.5 - Evaluación mixta teórico e práctica (simulación e aula taller) sobre os contidos da unidade.	S	5
CA2.6 Colocáronse as unidades segundo o seu tamaño e a súa forma para a súa fermentación.	● OU.6 - Evaluación mixta teórico e práctica (simulación e aula taller) sobre os contidos da unidade.	N	5
CA2.7 Adoptáronse medidas de hixiene, de seguridade alimentaria e de prevención de riscos laborais durante a manipulación da masa.	● OU.7 - Evaluación mixta teórico e práctica (simulación e aula taller) sobre os contidos da unidade.	S	10
CA4.1 Identifícaronse os equipamentos de tratamento térmico (fornos e frixideiras).	● OU.8 - Evaluación mixta teórico e práctica (simulación e aula taller) sobre os contidos da unidade.	N	5
CA4.2 Analizáronse os parámetros de control do proceso de forneado ou fritura, e a súa influencia sobre o produto final.	● OU.9 - Evaluación mixta teórico e práctica (simulación e aula taller) sobre os contidos da unidade.	S	5

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA4.3 Seleccionouse o forno ou a frixideira, e os seus parámetros de control, en función do tipo de produto.	<ul style="list-style-type: none"> OU.10 - Evaluación mixta teórico e práctica (simulación e aula taller) sobre os contidos da unidade. 	S	5
CA4.4 Cargouse ou alimentouse o forno ou a frixideira, e controlouse a cocción ou a fritura.	<ul style="list-style-type: none"> OU.11 - Evaluación mixta teórico e práctica (simulación e aula taller) sobre os contidos da unidade. 	S	5
CA4.5 Contrastáronse coas súas especificacións as características do produto cocido ou frito.	<ul style="list-style-type: none"> OU.12 - Evaluación mixta teórico e práctica (simulación e aula taller) sobre os contidos da unidade. 	S	5
CA4.6 Asegurouse o arrefriamento do produto obtido no menor tempo posible.	<ul style="list-style-type: none"> OU.13 - Evaluación mixta teórico e práctica (simulación e aula taller) sobre os contidos da unidade. 	N	5
CA4.7 Identificáronse e aplicáronse as medidas correctoras ante desviacións.	<ul style="list-style-type: none"> OU.14 - Evaluación mixta teórico e práctica (simulación e aula taller) sobre os contidos da unidade. 	S	5
CA4.8 Aplicáronse as medidas específicas de hixiene e seguridade durante os tratamentos.	<ul style="list-style-type: none"> OU.15 - Evaluación mixta teórico e práctica (simulación e aula taller) sobre os contidos da unidade. 	S	10
TOTAL			100

4.5.e) Contidos

Contidos
Operacións de formado de pezas de pans: división, boleado, repouso e formado.
Operacións de formado de pezas de bolaría, atendendo á tipoloxía da masa.
Operacións de elaboración de pezas de panadería e pastelería salgada empregando masas de panadería e bolaría, e recheos axeitados, en función do produto que se elabore.
Descrición das anomalías e os defectos do formado de pezas, e aplicación de medidas correctoras.
Localización e control das pezas formadas.
Tratamentos térmicos de aplicación e a súa influencia sobre o produto final.
Análise das anomalías e os defectos máis frecuentes, e descrición das medidas correctoras.
Descrición das características organolépticas, físicas e químicas dos produtos cocidos e fritos, así como os controis básicos.
Normas de seguridade.

4.5.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	
Formado de piezas - Se formaran todo tipo de piezas de produtos de panadería - bollería realizando los procesos correctos en cada caso y aplicando las normas de seguridad e hixiene	<ul style="list-style-type: none"> Titorizar o alumnado na resolución de tarefas propostas e resolución das dúbidas presentadas polos alumnos nas clases. 	<ul style="list-style-type: none"> Traballar os contidos e desenvolver as tarefas propostas 	<ul style="list-style-type: none"> Exámenes e elaboracions. 	<ul style="list-style-type: none"> aula taller de pastalaría 	<ul style="list-style-type: none"> OU.1 - Evaluación mixta teórico e práctica (simulación e aula taller) sobre os contidos da unidade. OU.2 - Evaluación mixta teórico e práctica (simulación e aula taller) sobre os contidos da unidade. OU.3 - Evaluación mixta teórico e práctica (simulación e aula taller) sobre os contidos da unidade. OU.4 - Evaluación mixta teórico e práctica (simulación e aula taller) sobre os contidos da unidade. OU.5 - Evaluación mixta teórico e práctica (simulación e aula taller) sobre os contidos da unidade. OU.6 - Evaluación mixta teórico e práctica (simulación e aula taller) sobre os contidos da unidade. OU.7 - Evaluación mixta teórico e práctica (simulación e aula taller) sobre os contidos da unidade. 	60,0
Tratamiento térmico - Se aplicara el tratamiento térmico correcto en función de cada producto y se analizarán posibles defectos, aplicando las normas de seguridad.	<ul style="list-style-type: none"> Tutorizar a los alumnos en la resolución de tareas previamente propuestas y resolver las dudas planteadas por los alumnos en clase 	<ul style="list-style-type: none"> Trabajar sobre los contenidos y desarrollar las tareas propuestas. 	<ul style="list-style-type: none"> Fichas técnicas de elaboración 	<ul style="list-style-type: none"> Aula taller de pastelería. aula polivalente 	<ul style="list-style-type: none"> OU.8 - Evaluación mixta teórico e práctica (simulación e aula taller) sobre os contidos da unidade. OU.9 - Evaluación mixta teórico e práctica (simulación e aula taller) sobre os contidos da unidade. OU.10 - Evaluación mixta teórico e práctica (simulación e aula taller) sobre os contidos da unidade. OU.11 - Evaluación mixta teórico e práctica (simulación e aula taller) sobre os contidos da unidade. OU.12 - Evaluación mixta teórico e práctica (simulación e aula taller) sobre os contidos da unidade. 	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	
					<ul style="list-style-type: none"> • OU.13 - Evaluación mixta teórico e práctica (simulación e aula taller) sobre os contidos da unidade. • OU.14 - Evaluación mixta teórico e práctica (simulación e aula taller) sobre os contidos da unidade. • OU.15 - Evaluación mixta teórico e práctica (simulación e aula taller) sobre os contidos da unidade. 	
TOTAL						95,0

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	formación en empresa	0

4.7.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
7	Técnica e elaboración de produtos finais de panadería e bolaría	127

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Elabora recheos e cubertas, con caracterización e aplicación das técnicas de elaboración.	SI
RA2 - Compón produtos finais e xustifica a súa presentación.	SI

4.7.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Seleccionar la crema, relleno o cobertura ideal para cada producto	1	Rellenos y coberturas	77,0
1.2 Elaborar y conservar todo tipo de cremas, rellenos y coberturas			
1.3 Aplicar las normas de seguridad e higiene			
2.1 Decorar y presentar todo tipo de productos de panadería y bollería.	2	Montaje de productos finales	50,0
2.2 Analizar posibles defectos			
2.3 Aplicar las normas de seguridad e higiene			
TOTAL			127

4.7.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 Descríbóronse os tipos de cremas, recheos e cubertas.	● OU.1 - Evaluación mixta teórico e práctica (simulación e aula taller) sobre os contidos da unidade.	S	5
CA1.2 Enumeráronse os ingredientes necesarios para cada tipo de crema, baño ou recheo.	● OU.2 - Evaluación mixta teórico e práctica (simulación e aula taller) sobre os contidos da unidade.	N	5
CA1.3 Explicouse o proceso de elaboración de cremas, recheos e cubertas.	● OU.3 - Evaluación mixta teórico e práctica (simulación e aula taller) sobre os contidos da unidade.	S	5
CA1.4 Seleccionáronse e pesáronse os ingredientes en función do produto que se procure.	● OU.4 - Evaluación mixta teórico e práctica (simulación e aula taller) sobre os contidos da unidade.	N	5
CA1.5 Aplicouse a secuencia de operacións de elaboración.	● OU.5 - Evaluación mixta teórico e práctica (simulación e aula taller) sobre os contidos da unidade.	S	5
CA1.6 Identificouse o punto óptimo de montaxe ou consistencia de cada elaboración.	● OU.6 - Evaluación mixta teórico e práctica (simulación e aula taller) sobre os contidos da unidade.	S	5
CA1.7 Contrastáronse coas súas especificacións as características da crema, o recheo e a cuberta.	● OU.7 - Evaluación mixta teórico e práctica (simulación e aula taller) sobre os contidos da unidade.	S	7
CA1.8 Aplicáronselles os tratamentos de conservación ás cremas, aos recheos e ás cubertas.	● OU.8 - Evaluación mixta teórico e práctica (simulación e aula taller) sobre os contidos da unidade.	S	7
CA1.9 Aplicáronse as normas de seguridade e hixiene alimentaria.	● OU.9 - Evaluación mixta teórico e práctica (simulación e aula taller) sobre os contidos da unidade.	S	7
CA2.1 Descríbóronse os procedementos, as técnicas e os equipamentos para a composición de produtos.	● OU.10 - Evaluación mixta teórico e práctica (simulación e aula taller) sobre os contidos da unidade.	N	7
CA2.2 Preparáronse as cremas, os recheos e as cubertas.	● OU.11 - Evaluación mixta teórico e práctica (simulación e aula taller) sobre os contidos da unidade.	S	7
CA2.3 Aplicouse a crema, o recheo e a cuberta na proporción acaída.	● OU.12 - Evaluación mixta teórico e práctica (simulación e aula taller) sobre os contidos da unidade.	N	7
CA2.4 Asegurouse que a composición final de produto cumpra as especificacións.	● OU.13 - Evaluación mixta teórico e práctica (simulación e aula taller) sobre os contidos da unidade.	S	7
CA2.5 Fíxáronse as condicións de conservación do produto para garantir a seguridade alimentaria.	● OU.14 - Evaluación mixta teórico e práctica (simulación e aula taller) sobre os contidos da unidade.	S	7
CA2.6 Identificáronse e aplicáronse as medidas correctoras ante desviacións.	● OU.15 - Evaluación mixta teórico e práctica (simulación e aula taller) sobre os contidos da unidade.	S	7
CA2.7 Aplicáronse medidas de seguridade e hixiene na manipulación dos produtos.	● OU.16 - Evaluación mixta teórico e práctica (simulación e aula taller) sobre os contidos da unidade.	S	7
TOTAL			100

4.7.e) Contidos

Contidos
Selección de cremas, recheos e cubertas con base no tipo de produto que se procure.
Elaboración e conservación de cremas con ovo, batidas e lixeiras.
Elaboración e conservación de recheos salgados (cremas base, bechamel, rustridos para empanada, farsas diversas para recheos de elaboración salgadas con masas de panadería e bolaría, etc.).
Elaboración e conservación de cubertas (glaseados, pasta de améndoa, chocolate e brillos).
Análise das anomalías e os defectos máis frecuentes, e descrición das medidas correctoras.
Procedementos e técnicas de recheo.
Selección dos equipamentos e dos útiles.
Decoración e presentación de pans especiais, pezas de bolaría e produtos de panadería e pastelería salgada, aplicando as técnicas axeitadas.
Análise das anomalías e os defectos máis frecuentes, e descrición das medidas correctoras.
Aplicación de medidas de hixiene e seguridade acaídas durante o proceso.

4.7.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	
Rellenos y coberturas - Se elaborarán todo tipo de rellenos y coberturas aplicando las normas de seguridad e hixiene en función de cada produto teniendo en cuenta su conservación y analizando posibles defectos en su elaboración.	<ul style="list-style-type: none"> Tutorizar a los alumnos en la resolución de tareas previamente propuestas y resolver las dudas planteadas por los alumnos en clase. 	<ul style="list-style-type: none"> Trabajar sobre los contenidos y desarrollar las tareas propuestas. 	<ul style="list-style-type: none"> Fichas técnicas de elaboración. Coberturas y rellenos 	<ul style="list-style-type: none"> Aula taller de pastelería. aula polivalente 	<ul style="list-style-type: none"> OU.1 - Evaluación mixta teórico e práctica (simulación e aula taller) sobre os contidos da unidade. OU.2 - Evaluación mixta teórico e práctica (simulación e aula taller) sobre os contidos da unidade. OU.3 - Evaluación mixta teórico e práctica (simulación e aula taller) sobre os contidos da unidade. OU.4 - Evaluación mixta teórico e práctica (simulación e aula taller) sobre os contidos da unidade. 	77,0

**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	
					os contidos da unidade. • OU.5 - Evaluación mixta teórico e práctica (simulación e aula taller) sobre os contidos da unidade. • OU.6 - Evaluación mixta teórico e práctica (simulación e aula taller) sobre os contidos da unidade. • OU.7 - Evaluación mixta teórico e práctica (simulación e aula taller) sobre os contidos da unidade. • OU.8 - Evaluación mixta teórico e práctica (simulación e aula taller) sobre os contidos da unidade. • OU.9 - Evaluación mixta teórico e práctica (simulación e aula taller) sobre os contidos da unidade.	
Montaje de productos finales - Se terminarán todo tipo de productos analizando posibles defectos y aplicando las normas de seguridad e higiene	<ul style="list-style-type: none"> Tutorizar a los alumnos en la resolución de tareas previamente propuestas y resolver las dudas planteadas por los alumnos en clase.. 	<ul style="list-style-type: none"> Trabajar sobre los contenidos y desarrollar las tareas propuestas. 	<ul style="list-style-type: none"> Fichas técnicas de elaboración 	<ul style="list-style-type: none"> Aula taller de pastelería. 	<ul style="list-style-type: none"> OU.10 - Evaluación mixta teórico e práctica (simulación e aula taller) sobre os contidos da unidade. OU.11 - Evaluación mixta teórico e práctica (simulación e aula taller) sobre os contidos da unidade. OU.12 - Evaluación mixta teórico e práctica (simulación e aula taller) sobre os contidos da unidade. OU.13 - Evaluación mixta teórico e práctica (simulación e aula taller) sobre os contidos da unidade. OU.14 - Evaluación mixta teórico e práctica (simulación e aula taller) sobre os contidos da unidade. OU.15 - Evaluación mixta teórico e práctica (simulación e aula taller) sobre os contidos da unidade. OU.16 - Evaluación mixta teórico e práctica (simulación e aula taller) sobre os contidos da unidade. 	50,0
					TOTAL	127,0

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

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN DO MÓDULO:

Neste módulo as avaliacións trimestrais , cada avaliación terá unidades e temáticas diferentes, e serán avaliadas de forma independente.

Será preciso acadar un 5 de nota media para aprobar o módulo e un 4 para facer a media.

Ver a continuación de onde se obtén a nota das avaliacións

PROBA TEÓRICA de Coñecementos (30%)

Realizarase unha proba teórica por avaliación. Correspondente ás Unidades Didácticas desenvolvidas en cada avaliación. Cualificarase de 0 a 10. Será preciso acadar un 4 para facer a media e un 5 de nota final para aprobar o módulo, realizando a media de tódalas partes.

Procedementos da proba teórica:

Os exames teóricos terán unha duración máxima de 2 horas, van a ser de tipo test, preguntas curtas e tamén de cumprimentación dos procesos necesarios, según proceda e atendendo aos correspondentes contidos do módulo.

PROBA PRÁCTICA técnicas, procesos (70%)

Realización de elaboracións semellantes ás elaboradas no obrador, correspondentes a cada UD. Cualificarase de 0 a 10. Será preciso obter un 4 para facer a media e un 5 para aprobar o módulo, realizando a media de tódalas partes.

Realizarase unha proba práctica por avaliación. Correspondente ás Unidades Didácticas desenvolvidas.

Será preciso obter un 4 para facer a media e un 5 para aprobar o módulo, realizando a media de tódalas partes.

Procedementos da proba práctica:

REALIZACIÓN DOS EXÁMENES OU PROBAS PRÁCTICAS: (Sempre uniformados e con maletín)

a) Cumprimentación dos datos necesarios para a produción na ficha-exame:

Entregarase ao alumnado a proba que ten que realizar no obrador, que consistirá nun ou varios procesos de elaboración.

O alumno, de forma individual, poderá consultar tódolos recursos que considere (fichas, apuntes, temario, calculadora,etc). Non poderá consultar os apuntes doutros compañeiros, será autónomo na xestión da información.

Execución das elaboracións conforme ás fases e secuenciacións determinadas previamente.

Aplicación dos procesos de Seguridade e Hixiene e prevención de riscos (Limpeza da zona de traballo, equipamento, utillaxe , envasado e etiquetado, ergonomía, prevención de riscos e accidentes. etc).

Duración; será especificada no enunciado da proba.

Será preciso acadar un mínimo de 4 para facer a media da nota entre a parte práctica e teórica, e obter un 5 de media para aprobar o módulo. a nota ponderada 30% proba teórica 70% proba práctica

A NOTA FINAL DO MÓDULO DE OBTÉRASE DA NOTA MEDIA DAS AVALIACIÓNS APROBADAS.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

PROBA DE RECUPERACIÓN: Realizárase unha recuperación orientada ós mínimos esixibles, e consistirá nunha proba teórica e outra práctica das avaliacións non superadas (teórica e/ou práctica). A calificación da proba excepcional de recuperación será de APTO (nota numérica de 5) ou NON APTO (correspondente nota numérica de <5).

Desenvolvemento da proba:

- Realizárase unha proba final de módulo que consistirá na realización dunha proba teórica e unha proba práctica. Calificarase de 0 a 10. Será preciso acadar un 4 para facer a media e un 5 para aprobar o módulo.

PROBA TEÓRICA (30%) : . No caso de recuperar todo o módulo; dividiránse en 2 partes, coincidindo coas UD impartidas por avaliación. Cada parte calificarase de 0 a 10. Será preciso acadar un mínimo de 4 en cada unha das partes.

PROBA PRÁCTICA (70%): . No caso de entrar todas, dividiránse en 2 partes coincidindo coas UD impartidas por avaliación. Duración de 4 horas apróx. Cada parte calificarase de 0 a 10. Será preciso acadar un mínimo de 4 en cada unha das partes.

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

O alumnado con perda do dereito á avaliación continua debera realizar unha proba de avaliación que terá como referente a totalidade dos criterios de avaliación do módulo. Esta proba terá carácter teórico e práctico e poderá estar dividida en dúas ou tres partes que se desenvolveran nas correspondentes xornadas.

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

O que establece o sistema de xestión de calidade.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

Encuesta de evaluación inicial

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

Non procede

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

Non procede

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Actividades relacionadas co módulo, charlas, demostracions, eventos relacionados coa temática do módulo