

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 xeral-ordinario

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0027	Elaboracións de confeitaría e outras especialidades	2023/2024	9	192	192
MP0027_13	Elaboración de masas, galletas, mazapáns e turróns	2023/2024	9	50	50
MP0027_23	Elaboración de caramelos, confeitos e produtos de chocolate e especialidades diversas	2023/2024	9	90	90
MP0027_33	Elaboración de xeados artesanais	2023/2024	9	52	52

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	MARÍA ELENA LÓPEZ GUTIÉRREZ
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

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

Esta programación didáctica realízase para o módulo elaboracións de confeitaría e outras especialidades, pertencente ao ciclo formativo de grao medio de técnico en panadaría, repostaría e confeitaría; tomado como referencia o Decreto 224/2008 polo que se establece o título de técnico en panadaría, repostaría e confeitaría, e introducindo as adaptacións necesarias para adecuar a docencia ás características do alumnado e as características do contorno sociocultural do centro.

Baseándonos para esta adecuación, ademais no perfil profesional do título, Competencia xeral e Competencias profesionais, persoais e sociais e que se concretan no Decreto do Currículo como segue:

O perfil do título de técnico en panadaría, repostaría e confeitaría determínase pola competencia xeral, e consiste en elaborar e presentar produtos de panadaría, repostaría e confeitaría, conducindo as operacións de produción, composición e decoración, en obradoiros, establecementos de restauración, con aplicación de lexislación de hixiene e seguridade alimentaria, de protección ambiental e de prevención de riscos laborais

O programación deste módulo profesional está asociada á unidade de competencia UC0307_2: realizar e/ou controlar as operacións de elaboración de produtos de confeitaría, chocolataría, galletaría e outras elaboracións

A presente programación deséñase de tal xeito que permitirá ao alumnado acadar as competencias necesarias para desenvolver o rol do posto de traballo propio de este ciclo formativo que se traducirá en actividades específicas con resultados concretos, na adaptación en función das variacións que se dan na práctica do traballo e nos procesos productivos, actuar correctamente ante anomalías, dirixir o conxunto do traballo e acadar os obxectivos da organización, así como establecer prioridades e actuar en coordinación con outros departamentos.

Este módulo profesional contén a formación necesaria para desempeñar a función de elaboración de produtos de confeitaría e outras especialidades.

Esta función abrangue aspectos como:

Preparación e regulación dos equipamentos e as instalacións.

Preparación e acondicionamento das materias primas e auxiliares.

Execución e control do proceso produtivo.

Control do produto durante o proceso.

As actividades profesionais asociadas a esta función aplícanse en:

Produtos de confeitaría.

Outros produtos como turróns, mazapáns, chocolates, larpeiradas, etc.

Especialidades tradicionais, rexionais e temporais.

As actividades deste perfil profesional realízanse en obradoiros artesanais ou semiindustriais que elaboren produtos de panadaría, pastelería e confeitaría, así como no sector de hostalaría, no subsector de restauración, e como elaboradoras por conta propia ou por conta allea. Tamén exercen a súa actividade no sector do comercio da alimentación en establecementos que elaboran e venden produtos de panadaría, pastelería e repostaría.

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				
					2713		2723		2733
					RA 1	RA 1	RA 2	RA 1	
1	Elaboración de masas e produtos galletería	Estudio dos procesos de elaboración de masas e galletas	20	20	X				
2	Elaboración de mazapáns, turróns e outras especialidades	Estudio dos procesos de elaboración de mazapáns e turróns	30	20	X				
3	Elaboración de produtos a base de chocolate	Estudio dos procesos de elaboración de chocolates	50	25		X			
4	Elaboración de caramelos, confeitos e golosinas	Estudio dos procesos de elaboración de caramelos e confeitos.	40	15			X		
5	Elaboración de xeados artesanais	Estudio dos procesos de elaboración de xeados artesanais	52	20				X	
Total:			192						

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

N.º	Título da UD	Duración
1	Elaboración de masas e produtos galletería	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Elabora masas e produtos de galletería, e xustifica a súa composición.	NO

4.1.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Coñecer as características das principais pastas secas e as materias primas que as compoñen 1.2 Caracterizar o proceso de elaboración e a maquinaria empregada na elaboración de masas secas e produtos de galletería	1	Coñecemento das principais pastas secas e elaboracións de galletería .	2,0
2.1 Realizar correctamente as tarefas previas: preparación de equipos, maquinaria e útiles dacordo coas elaboracións a realizar 2.2 Elaborar diferentes tipos de pastas de corte 2.3 Realizar as tarefas de terminación e presentación das pastas utilizando os xéneros máis apropiados para conseguir un acabado atractivo 2.4 Conservar as masas de galletería e pastas	2	Elaboración de pastas laminadas de corte	6,0
3.1 Realizar correctamente as tarefas previas: preparación de equipos, maquinaria, útiles dacordo cas elaboracións. 3.2 Elaborar de diferentes tipos de pastas de manga lisas e rizadas 3.3 Terminar e presentar as pastas utilizando os xéneros máis apropiados para conseguir un acabado atractivo 3.4 Conservar dos distintos tipos de pastas de manga	3	Elaboración de pastas de manga e depositadas	6,0
4.1 Elaborar de forma axeitada diferentes tipos de tellas, barquillos e cigarros 4.2 Terminar e presentar as tellas, barquillos e cigarros utilizando os xéneros máis apropiados para conseguir un acabado atractivo 4.3 Conservar os distintos tipos de tellas e amendoados	4	Elaboración de pastas moldeadas en quente (tellas, barquillos, tulipas, obleas).	2,0
5.1 Elaborar preparacións de mantecados, polvoróns, manchegos, florentinas, galletas romías, macarons, etc. 5.2 Terminar e presentar as preparacións utilizando os xéneros máis apropiados para conseguir un acabado atractivo 5.3 Conservar as distintas elaboracións realizadas	5	Elaboración de pastas e elaboración de galletería con denominación propia e de tempada	2,0
6.1 Avaliar o proceso de ensino de aprendizaxe desta unidade didáctica tendo en conta os criterios de avaliación	6	Actividade de avaliación	2,0

TOTAL	20
--------------	-----------

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 Recoñécéronse as características de cada tipo de masa de galletaría e os produtos asociados.	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Sobre os contidos da unidade didáctica. 	S	15
CA1.3 Interpretouse a fórmula e a función de cada ingrediente.	<ul style="list-style-type: none"> PE.2 - Sobre os contidos da unidade. 	S	10
CA1.4 Axustouse a fórmula aos produtos e ás cantidades para elaborar.	<ul style="list-style-type: none"> TO.1 - Proba de produción 	S	10
CA1.5 Seleccionáronse os ingredientes, os equipamentos e os útiles.	<ul style="list-style-type: none"> LC.1 - Actividades de ensino aprendizaxe para a obtención de evidencia de produto 	S	10
CA1.6 Realizáronse as operacións de mestura, fundido ou amasado, refinado, forneado, etc., e controláronse os parámetros para asegurar un produto consonte as especificacións.	<ul style="list-style-type: none"> TO.2 - Proba de produción e desempeño 	S	10
CA1.7 Verificáronse as características físicas e organolépticas da masa ou do produto de galletaría.	<ul style="list-style-type: none"> LC.2 - Documento-Rexistro dunha/varias elaboracións durante as actividades de obtención de produtos a partir de masas e de galletería 	N	5
CA1.8 Identificáronse os defectos da elaboración de masas de diversos tipos, así como as posibilidades de corrección.	<ul style="list-style-type: none"> LC.3 - Documento-Rexistro dunha/varias elaboracións 	N	5
CA1.9 Reguláronse os parámetros de tempo, humidade, frecuencia e volume de carga no forno.	<ul style="list-style-type: none"> TO.3 - Desempeño dos procesos de elaboracións representativas, proba de desempeño 	S	10
CA1.10 Realizouse o mantemento de primeiro nivel e a limpeza dos equipamentos.	<ul style="list-style-type: none"> LC.4 - Documento-Rexistro dunha/varias elaboracións .Desempeño dos procesos de elaboracións representativas 	N	5
CA1.11 Adoptáronse medidas de hixiene e seguridade alimentaria, e de prevención de riscos laborais.	<ul style="list-style-type: none"> TO.4 - Proba de desempeño 	S	10
CA1.12 Identificáronse os defectos de elaboración e as posibilidades de corrección.	<ul style="list-style-type: none"> LC.5 - Documento-Rexistro dunha/varias elaboracións .Desempeño dos procesos de elaboracións representativas 	N	5
CA1.13 Enumeráronse as operacións da formaxe de pezas.	<ul style="list-style-type: none"> PE.3 - Proba avaliación de coñecementos 	N	5
TOTAL			100

4.1.e) Contidos

Contidos
Incidencias tipo na manipulación dos equipamentos. Proceso xeral de elaboración de masas de galletaría. Maquinaria e equipamentos. Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria. Obtención e conservación de masas aglutinantes (laminadas e cortadas con molde). Obtención e conservación de masas antiaglutinantes (moldeadas, extrusionadas e depositadas). Características físicas e organolépticas dos produtos. Posibles anomalías. Causas e correccións.

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	
Coñecemento das principais pastas secas e elaboracións de galletería . - Exposición e traballo co material didáctico sobre as principais pastas secas, materias primas para a súa elaboración, e maquinaria empregada na súa elaboración	<ul style="list-style-type: none"> Exposición de material didáctico relativo a masas azucaradas de galletería. Clasificación, descrición e proceso de elaboración. Principais ingredientes na súa composición. Maquinaria e utillaxe necesarios na súa elaboración. Exemplificación de elaboracións. Usos, aplicacións e conservación. Corrección de cuestionario de asimilación e resolución de dúbidas en caso de habelas. 	<ul style="list-style-type: none"> Realización de mapa conceptual, toma de apuntamentos e realización de cuestionario de asimilación. 	<ul style="list-style-type: none"> Cuestionario e anotacións. 	<ul style="list-style-type: none"> Aula polivalente coa dotación habitual (mesas, cadeiras, ordenador e proxector, pizarra...) e os contidos achegados a través da aula virtual do módulo. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Sobre os contidos da unidade didáctica. PE.2 - Sobre os contidos da unidade. 	2,0
Elaboración de pastas laminadas de corte - Elaboración de distintos tipos de masas azucradas, e xustificar a súa composición					<ul style="list-style-type: none"> LC.1 - Actividades de ensino aprendizaxe para a obtención de evidencia de produto LC.2 - Documento-Rexistro dunha/varias elaboracións durante as actividades de obtención de produtos a 	6,0

**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	
					partir de masas e de galletería <ul style="list-style-type: none"> • LC.3 - Documento-Rexistro dunha/varias elaboracións • LC.4 - Documento-Rexistro dunha/varias elaboracións . Desempeño dos procesos de elaboracións representativas • LC.5 - Documento-Rexistro dunha/varias elaboracións . Desempeño dos procesos de elaboracións representativas • TO.1 - Proba de produción • TO.2 - Proba de produción e desempeño • TO.3 - Desempeño dos procesos de elaboracións representativas, proba de desempeño • TO.4 - Proba de desempeño 	
Elaboración de pastas de manga e depositadas - Elaboración de distintos tipos de pastas de manga, lisas e rizadas xustificando a súa composición	<ul style="list-style-type: none"> • Explicación por parte da profesora do proceso de elaboración de masas azucaradas para as pastas de corte. Reparto de tarefas e supervisión das elaboracións. Corrección en caso necesario. 	<ul style="list-style-type: none"> • Elaboración de pastas de corte en parellas (galletas bretonas, dameros, espéculos, diamantes, de corte...) • Montaxe de pastas surtidas. Decoración das mesmas con distinto elementos. Conservar as elaboracións. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pastas e galletas de corte. Listas de cotexo cos resultados das actividades de produción. 	<ul style="list-style-type: none"> • Materias primas para a elaboración de pastas de corte. Aula obradoiro coa dotación necesaria. 	<ul style="list-style-type: none"> • LC.1 - Actividades de ensino aprendizaxe para a obtención de evidencia de produto • LC.2 - Documento-Rexistro dunha/varias elaboracións durante as actividades de obtención de produtos a partir de masas e de galletería • LC.3 - Documento-Rexistro dunha/varias elaboracións • LC.4 - Documento-Rexistro dunha/varias elaboracións . Desempeño dos procesos de elaboracións representativas • LC.5 - Documento-Rexistro dunha/varias elaboracións . Desempeño dos procesos de elaboracións representativas 	6,0

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
					<ul style="list-style-type: none"> • TO.1 - Proba de produción • TO.2 - Proba de produción e desempeño • TO.3 - Desempeño dos procesos de elaboracións representativas, proba de desempeño • TO.4 - Proba de desempeño 	
Elaboración de pastas moldeadas en quente (tellas, barquillos, tulipas, obleas). - Elaboración distintos tipos de tellas e amendoados	<ul style="list-style-type: none"> • Explicación por parte da profesora do proceso de elaboración de masas azucaradas para as pastas de manga. Reparto de tarefas e supervisión das elaboracións. Corrección en caso necesario. 	<ul style="list-style-type: none"> • Elaboración de pastas de manga en parellas (florones, ferraduras, coroas de viena, linguas de gato...). • Montaxe de pastas surtidas. Decoración das mesmas con distinto elementos. Conservar as elaboracións. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pastas de manga. Lista de cotexo cos resultados da actividade realizada. 	<ul style="list-style-type: none"> • Obradoiro de confitería coa dotación habitual e materias primas necesarias para a elaboración de pastas de manga. Fichas técnicas de produción dispoñibles na aula virtual do módulo. 	<ul style="list-style-type: none"> • LC.1 - Actividades de ensino aprendizaxe para a obtención de evidencia de produto • LC.2 - Documento-Rexistro dunha/varias elaboracións durante as actividades de obtención de produtos a partir de masas e de galletería • LC.3 - Documento-Rexistro dunha/varias elaboracións • LC.4 - Documento-Rexistro dunha/varias elaboracións . Desempeño dos procesos de elaboracións representativas • LC.5 - Documento-Rexistro dunha/varias elaboracións . Desempeño dos procesos de elaboracións representativas • TO.1 - Proba de produción • TO.2 - Proba de produción e desempeño • TO.3 - Desempeño dos procesos de elaboracións representativas, proba de desempeño • TO.4 - Proba de desempeño 	2,0
Elaboración de pastas e elaboración de galletería con denominación propia e de tempada - Elaboración de todo tipo de pastas e galletas con denominación propia de	<ul style="list-style-type: none"> • Explicación das elaboracións a realizar e reparto de tarefas. Supervisión e control 	<ul style="list-style-type: none"> • Preparación de elaboracións de galletas con denominación e pastas de 	<ul style="list-style-type: none"> • Diversas elaboracións de pastas con denominación propia. Lista de cotexo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Obradoiro de confitería e materias primas para a elaboración de pastas. Fichas de produción dispoñibles na 	<ul style="list-style-type: none"> • LC.1 - Actividades de ensino aprendizaxe para a obtención de evidencia de produto 	2,0

**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	
tempada (polvoróns, mantecados, macarons, florentinas, romias, etc.)	dos procesos de elaboración.	tempada (manchegos, mantecados, polvoróns, florentinas...)		aula virtual do módulo.	<ul style="list-style-type: none"> • LC.2 - Documento-Rexistro dunha/varias elaboracións durante as actividades de obtención de produtos a partir de masas e de galletería • LC.3 - Documento-Rexistro dunha/varias elaboracións • LC.4 - Documento-Rexistro dunha/varias elaboracións . Desempeño dos procesos de elaboracións representativas • LC.5 - Documento-Rexistro dunha/varias elaboracións . Desempeño dos procesos de elaboracións representativas • TO.1 - Proba de produción • TO.2 - Proba de produción e desempeño • TO.3 - Desempeño dos procesos de elaboracións representativas, proba de desempeño • TO.4 - Proba de desempeño 	
Actividade de avaliación - Realización de probas de avaliación (escritas para avaliación de contidos e prácticas para desempeño e produción). Supervisión e control das tarefas de obtención de produtos a partir de masas secas e masas de galletería	<ul style="list-style-type: none"> • Corrección de probas de coñecemento e de produción e desempeño de avaliación. Supervisión e corrección das tarefas de obtención de masas azucradas, pastas e produtos de galletería. 	<ul style="list-style-type: none"> • Realización de probas de coñecemento e de produción e desempeño de avaliación. Realización de elaboracións de masas azucradas, pastas e produtos de galletería. 	<ul style="list-style-type: none"> • Probas de coñecemento e de produción e desempeño de avaliación. Elaboracións de masas azucradas, pastas e produtos de galletería. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aula polivalente coa dotación habitual (mesas, cadeiras, ordenador e proxector, pizarra...). • Aula obradoiro de confitería coa dotación habitual. 	<ul style="list-style-type: none"> • LC.1 - Actividades de ensino aprendizaxe para a obtención de evidencia de produto • LC.2 - Documento-Rexistro dunha/varias elaboracións durante as actividades de obtención de produtos a partir de masas e de galletería • LC.3 - Documento-Rexistro dunha/varias elaboracións • LC.4 - Documento-Rexistro dunha/varias elaboracións . Desempeño dos procesos de elaboracións representativas • LC.5 - Documento-Rexistro dunha/varias elaboracións . Desempeño dos procesos de 	2,0

**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	
					elaboracións representativas <ul style="list-style-type: none"> • PE.1 - Sobre os contidos da unidade didáctica. • PE.2 - Sobre os contidos da unidade. • PE.3 - Proba avaliación de coñecementos • TO.1 - Proba de produción • TO.2 - Proba de produción e desempeño • TO.3 - Desempeño dos procesos de elaboracións representativas, proba de desempeño • TO.4 - Proba de desempeño 	
TOTAL						20,0

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Elaboración de mazapáns, turróns e outras especialidades	30

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Elabora masas e produtos de galletaría, e xustifica a súa composición.	NO

4.2.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Coñecer e describir os procesos de obtención de turróns, mazapáns e outras especialidades	1	Estudo e caracterización das principais elaboracións de mazapáns, turróns e ou produtos clásicos	3,0
1.2 Coñecer a lexislación relativa a mazapáns e turróns			
2.1 Elaborar diferentes tipos de mazapáns	2	Elaboración de mazapáns	8,0
2.2 Terminar e presentar mazapáns utilizando os xéneros máis apropiados para conseguir un acabado atractivo			
2.3 Conservar as elaboracións de mazapáns			
3.1 Elaborar, presentar e conservar diferentes tipos de preparacións diversas, panellets, anguilas, marquesas, osos e santo entre outros	3	Elaboración de especialidades diversas	8,0
4.1 Preparar elaboracións de turróns diversos	4	Elaboración de turróns	9,0
5.1 Avaliar o proceso de ensino aprendizaxe tendo en conta os criterios de avaliación	5	Avaliación da UD	2,0
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 (%)
CA1.2 Obtivéronse turróns e mazapáns seguindo a secuencia de operacións do proceso de elaboración de masas de turrón e mazapán, e describiuse o procedemento de elaboración.	• TO.1 - Proba de produción e desempeño	S	25
CA1.3 Interpretouse a fórmula e a función de cada ingrediente.	• PE.1 - Proba de coñecementos dos contidos da unidade diáctica	S	10
CA1.4 Axustouse a fórmula aos produtos e ás cantidades para elaborar.	• TO.2 - Proba de produción para a obtención de produtos de mazapáns e masas de turrón	S	10
CA1.5 Selecciónáronse os ingredientes, os equipamentos e os útiles.	• TO.3 - Proba de produción para a obtención de produtos de mazapáns e masas de turrón	N	5
CA1.6 Realizáronse as operacións de mestura, fundido ou amasado, refinado, forneado, etc., e controláronse os parámetros para asegurar un produto consoante as especificacións.	• TO.4 - Desempeño dos procesos de elaboración en proba de produción	S	20

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

Craterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.9 Reguláronse os parámetros de tempo, humidade, frecuencia e volume de carga no forno.	<ul style="list-style-type: none"> TO.5 - Aplicado ao proceso de cocción de pezas de mazapán segundo os procesos establecidos. 	N	5
CA1.10 Realizouse o mantemento de primeiro nivel e a limpeza dos equipamentos.	<ul style="list-style-type: none"> TO.6 - Desempeño dos procesos de elaboración. Proba de desempeño 	S	5
CA1.11 Adoptáronse medidas de hixiene e seguridade alimentaria, e de prevención de riscos laborais.	<ul style="list-style-type: none"> TO.7 - Desempeño dos procesos de elaboración. Proba de desempeño 	S	10
CA1.12 Identificáronse os defectos de elaboración e as posibilidades de corrección.	<ul style="list-style-type: none"> TO.8 - Realización de actividades relacionadas cos dos procesos de elaboración de mazapáns e turróns 	N	5
CA1.13 Enumeráronse as operacións da formaxe de pezas.	<ul style="list-style-type: none"> PE.2 - Aplicado ao tipo e cantidade de pezas que poden formarse a partir de diferentes tipos de mazapáns. 	N	5
TOTAL			100

4.2.e) Contidos

Contidos
0Maquinaria e equipamentos. Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria. Proceso de elaboración de mazapáns. Principais elaboracións: mazapán de Soto e de Toledo, figuriñas e panellets. Elaboración de turróns de diferentes tipos. Envasado de diversos tipos de turróns e mazapáns segundo a súa conservación. Anomalías do proceso de elaboración. Causas e correccións.

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	
Estudo e caracterización das principais elaboracións de mazapáns, turróns e ou produtos clásicos - Estudo das principais elaboracións de turróns, mazapáns e outros produtos	<ul style="list-style-type: none"> Exposición de material didáctico relativo a mazapáns, turróns e outros produtos clásicos. Clasificación, descrición e proceso de elaboración. Materias primas necesarias na súa elaboración. Maquinaria e equipamento necesario para a súa produción. Exemplificación de elaboracións. Usos, aplicacións e conservación. Corrección de cuestionario de asimilación e resolución de dúbidas en caso de habelas. 	<ul style="list-style-type: none"> Realización de mapa conceptual, toma de apuntamentos e realización de cuestionario de asimilación. 	<ul style="list-style-type: none"> Cuestionario e anotacións. 	<ul style="list-style-type: none"> Aula polivalente coa dotación habitual (mesas, cadeiras, ordenador e proxector, pizarra...). Material didáctico e contidos dispoñibles na aula virtual do módulo. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Proba de coñecementos dos contidos da unidade diáctica 	3,0
Elaboración de mazapáns - Elaboración distintos tipos de mazapáns, mazapán de Soto, mazapán de Toledo	<ul style="list-style-type: none"> Explicación e proceso de obtención de mazapán base, mazapán cru e cocido. 	<ul style="list-style-type: none"> Elaboración por parellas de mazapán cru e cocido. Realización de pezas, aplicación e conservación. 	<ul style="list-style-type: none"> Variedades e figuras de mazapán. 	<ul style="list-style-type: none"> Obradoiro de confitería, axeitadamente equipado e materias primas para a obtención de mazapán. Fichas técnicas ou de produción a través da aula virtual do módulo. 	<ul style="list-style-type: none"> TO.1 - Proba de produción e desempeño TO.2 - Proba de produción para a obtención de produtos de mazapáns e masas de turrón TO.3 - Proba de produción para a obtención de produtos de mazapáns e masas de turrón TO.4 - Desempeño dos procesos de elaboración en proba de produción TO.6 - Desempeño dos procesos de elaboración. Proba de desempeño TO.7 - Desempeño dos procesos de elaboración. Proba de desempeño TO.8 - Realización de actividades relacionadas cos dos procesos de elaboración de mazapáns e turróns 	8,0
Elaboración de especialidades diversas - Elaboración de especialidades diversas da confitería tradicional española, marquesas,	<ul style="list-style-type: none"> Distribución do traballo entre o alumnado de elaboracións 	<ul style="list-style-type: none"> Rexistros de control do proceso cumprimentados 	<ul style="list-style-type: none"> Elaboración de especialidades diversas 	<ul style="list-style-type: none"> Obradoiro de confitería axeitadamente equipado. Materias primas. 	<ul style="list-style-type: none"> TO.1 - Proba de produción e desempeño 	8,0

**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	
anguilas, panellets e osos de santo	diversas a partir de mazapán, marquesas, anguilas, panellets e osos de santo. <ul style="list-style-type: none"> • Seguimento e supervisión das tarefas realizadas polo alumnado. 	durante a elaboración (parte de traballo e parte de elaboración). <ul style="list-style-type: none"> • Realizar as elaboracións asignadas por parellas ou grupos. 	(marquesas, anguilas, panellets e osos de santo...).	<ul style="list-style-type: none"> • Fichas técnicas ou de produción a través da aula virtual do módulo. 	<ul style="list-style-type: none"> • TO.2 - Proba de produción para a obtención de produtos de mazapáns e masas de turrón • TO.3 - Proba de produción para a obtención de produtos de mazapáns e masas de turrón • TO.4 - Desempeño dos procesos de elaboración en proba de produción • TO.6 - Desempeño dos procesos de elaboración. Proba de desempeño • TO.7 - Desempeño dos procesos de elaboración. Proba de desempeño • TO.8 - Realización de actividades relacionadas cos dos procesos de elaboración de mazapáns e turróns 	
Elaboración de turróns - Elaboración de turróns (turrón de mazapán, de coco, de laranxa, de xema, holandés...)	<ul style="list-style-type: none"> • Explicación do proceso de elaboración de turróns diversos. Distribución do traballo, supervisión e corrección. 	<ul style="list-style-type: none"> • Elaboración por parellas de diversos tipos de turróns (turrón de mazapán, de coco, de laranxa, de xema, holandés...). • Corte e presentación para a súa distribución. Conservación de forma correcta. 	<ul style="list-style-type: none"> • Turróns de diferentes tipos. Lista de cotexo coa valoración dos resultados da produción. 	<ul style="list-style-type: none"> • Obradoiro de confitería axeitadamente equipado e materias primas necesarias para a elaboración dos turróns. • Fichas técnicas ou de produción a través da aula virtual do módulo. 	<ul style="list-style-type: none"> • TO.1 - Proba de produción e desempeño • TO.2 - Proba de produción para a obtención de produtos de mazapáns e masas de turrón • TO.3 - Proba de produción para a obtención de produtos de mazapáns e masas de turrón • TO.4 - Desempeño dos procesos de elaboración en proba de produción • TO.6 - Desempeño dos procesos de elaboración. Proba de desempeño • TO.7 - Desempeño dos procesos de elaboración. Proba de desempeño • TO.8 - Realización de actividades relacionadas cos dos procesos de elaboración de mazapáns e turróns 	9,0
Avaliación da UD - Realización de probas de avaliación (escritas para avaliación de contidos e prácticas para desempeño e produción). Supervisión e control das tarefas de obtención de produtos a partir de mazapáns, turróns e outras especialidades	<ul style="list-style-type: none"> • Seguimento das tarefas realizadas polo alumnado no obradoiro con axuda de lista de cotexo. Preparación de probas escrita e práctica de 	<ul style="list-style-type: none"> • Realización de probas escrita e práctica de avaliación. Desenvolvemento de actividades de obtención de mazapáns e turróns. 	<ul style="list-style-type: none"> • Produtos a base de mazapáns, turróns e outras especialidades. • Probas de coñecementos e de produción e desempeño 	<ul style="list-style-type: none"> • Obradoiro de confitería, coa dotación habitual e materias primas. 	<ul style="list-style-type: none"> • PE.1 - Proba de coñecementos dos contidos da unidade diáctica • PE.2 - Aplicado ao tipo e cantidade de pezas que poden formarse a partir de diferentes tipos de mazapáns. 	2,0

**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	
diversas	avaliación. Corrección e valoración das mesmas.		de avaliación.		<ul style="list-style-type: none"> • TO.1 - Proba de produción e desempeño • TO.2 - Proba de produción para a obtención de produtos de mazapáns e masas de turrón • TO.3 - Proba de produción para a obtención de produtos de mazapáns e masas de turrón • TO.4 - Desempeño dos procesos de elaboración en proba de produción • TO.5 - Aplicado ao proceso de cocción de pezas de mazapán seguino os procesos establecidos. • TO.6 - Desempeño dos procesos de elaboración. Proba de desempeño • TO.7 - Desempeño dos procesos de elaboración. Proba de desempeño • TO.8 - Realización de actividades relacionadas cos dos procesos de elaboración de mazapáns e turróns 	
TOTAL						30,0

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Elaboración de produtos a base de chocolate	50

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Elabora produtos á base de chocolate, tendo en conta a relación entre a técnica e o produto final.	SI

4.3.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Coñecer as materias primas que compoñen o chocolate e os procedementos para o seu uso	1	Estudo e caracterización das coberturas de chocolate	3,0
2.1 Coñecer o procedemento e realizar correctamente o proceso de atemperado de chocolate	2	Proceso de atemperado das coberturas de chocolate	4,0
3.1 Realizar diferentes elementos de decoración a base de chocolate	3	Elaborar distintas preparacións a base de chocolate	6,0
4.1 Elaborar bombóns de corte e baño a base de ganache 4.2 Elaborar bombóns a base de trufa 4.3 Elaborar bombóns de molde con diferentes recheos 4.4 Presentar de forma harmoniosa e decorativa os produtos, pintado de bombones, decoralos e presentar en despacho de venda 4.5 Conservar as elaboracións a base de bombóns de forma adecuada	4	Elaboración de produtos de bombonería	20,0
5.1 Elaborar pezas moldeadas de chocolate	5	Elaboración de pezas e produtos moldeados de chocolate	14,0
6.1 Avaliar o proceso de ensino-aprendizaxe seguindo os criterios de cualificación	6	Actividades de avaliación	3,0
TOTAL			50

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.1 Recoñecéronse os tipos de pastas de chocolate e os seus ingredientes.	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Contidos correspondentes coa UD. 	S	10
CA1.2 Axustouse a fórmula aos produtos e ás cantidades que se elaboran.	<ul style="list-style-type: none"> LC.1 - Contidos correspondentes coa UD. 	S	15
CA1.3 Controláronse as operacións de temperado, moldeamento e arrefriamento do produto.	<ul style="list-style-type: none"> TO.1 - Desempeño dos procesos de elaboración 	S	25

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

Cráterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.4 Identifícaronse os defectos da elaboración e as posibilidades de corrección.	<ul style="list-style-type: none"> PE.2 - Contidos correspondentes coa UD. 	N	5
CA1.5 Recoñecéronse as técnicas para o moldeamento de figuras de chocolate e manifestouse disposición e iniciativa para a innovación.	<ul style="list-style-type: none"> TO.2 - Desempeño dos procesos de elaboración 	N	5
CA1.6 Obtivéronse produtos pola unión de pezas ou por arranque de lascas de chocolate.	<ul style="list-style-type: none"> TO.3 - Desempeño dos procesos de elaboración 	S	10
CA1.7 Identifícaronse as técnicas para a coloración de chocolates.	<ul style="list-style-type: none"> PE.3 - Contidos correspondentes coa UD. 	N	5
CA1.8 Aplicáronse os procedementos de elaboración de motivos de decoración (canelas, lascas, etc.).	<ul style="list-style-type: none"> TO.4 - Desempeño dos procesos de elaboración 	N	15
CA1.9 Realizáronse as operacións de mantemento de primeiro nivel e de limpeza dos equipamentos.	<ul style="list-style-type: none"> TO.5 - Desempeño dos procesos de elaboracións representativas 	S	5
CA1.10 Aplicáronse as medidas de hixiene e seguridade alimentaria.	<ul style="list-style-type: none"> TO.6 - Desempeño dos procesos de elaboracións representativas 	S	5
TOTAL			100

4.3.e) Contidos

Contidos
<p>Ingredientes do chocolate e a súa influencia nas características do produto.</p> <p>Secuencia de operacións para elaboración de produtos de chocolataría.</p> <p>Elaboración de figuras de chocolate. Unión de pezas e arranque de lascas.</p> <p>Anomalías na elaboración de produtos á base de chocolate. Causas e correccións.</p> <p>Maquinaria, equipamentos e útiles en chocolataría.</p> <p>Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria.</p>

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	
Estudo e caracterización das coberturas de chocolate - coberturas de chocolate Estudo e caracterización das materias primas que compoñen o chocolate e os procedementos para o seu uso	<ul style="list-style-type: none"> Explicación con axuda de soporte visual das características das materias primas que compoñen o chocolate e os procedementos para o seu uso. 	<ul style="list-style-type: none"> Realización de cuestionario de asimilación. Toma de notas, realización de mapa conceptual e realización de cuestionario de elaboración. 	<ul style="list-style-type: none"> Cuestionarios, esquemas e mapas conceptuais. 	<ul style="list-style-type: none"> Aula polivalente coa dotación habitual (mesas, cadeiras, ordenador e proxector, pizarra...). Contidos e material didáctico dispoñibles na aula virtual do módulo. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Contidos correspondentes coa UD. PE.2 - Contidos correspondentes coa UD. 	3,0
Proceso de atemperado das coberturas de chocolate - Coñecer e proceder a realizar o atemperado de chocolate	<ul style="list-style-type: none"> Explicación mediante exemplificación do proceso de atemperado. Supervisión do procedemento de atemperado por parte do alumnado en grupos. 	<ul style="list-style-type: none"> Realización do proceso de atemperado do chocolate por grupos. Revisión dos resultados. 	<ul style="list-style-type: none"> Coberturas de chocolate atemperadas. 	<ul style="list-style-type: none"> Obradoiro de confitería coa dotación habitual e materias primas. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.2 - Contidos correspondentes coa UD. TO.1 - Desempeño dos procesos de elaboración TO.5 - Desempeño dos procesos de elaboración representativas TO.6 - Desempeño dos procesos de elaboración representativas 	4,0
Elaborar distintas preparacións a base de chocolate - Elaboración de produtos a base de coberturas de chocolate e elementos de decoración: virutas, cigarros, abanos, chocolate moldeable, plantillas, decoracións con cornet...	<ul style="list-style-type: none"> Exemplificación de elaboracións de produtos a base de coberturas de chocolate e elementos de decoración: virutas, cigarros, abanos, chocolate moldeable, plantillas, decoracións con cornet... Distribución entre o alumnado dunha serie de elaboracións para realizar aplicando os criterios de avaliación establecidos. Seguimento das tarefas realizadas polo alumnado e corrección en caso necesario. 	<ul style="list-style-type: none"> Realización de tarefas de obtención de produtos de chocolate empregados como decoración. 	<ul style="list-style-type: none"> Distintas elaboracións con chocolate empegada para decoración (virutas, abanos, transfer, cigarros, botóns, plumas...) 	<ul style="list-style-type: none"> Obradoiro de confitería coa dotación necesaria e materias primas para o traballo de chocolate. 	<ul style="list-style-type: none"> LC.1 - Contidos correspondentes coa UD. PE.2 - Contidos correspondentes coa UD. TO.1 - Desempeño dos procesos de elaboración TO.3 - Desempeño dos procesos de elaboración TO.4 - Desempeño dos procesos de elaboración TO.5 - Desempeño dos procesos de elaboración representativas TO.6 - Desempeño dos procesos de elaboración representativas 	6,0
Elaboración de produtos de bombonería - bombonería Elaboración de bombóns	<ul style="list-style-type: none"> Programación dos procesos de elaboración. Planificación do proceso produtivo, organización de tarefas e 	<ul style="list-style-type: none"> Preparación e bombóns de corte e baño, decoración e conservación dos mesmos. 	<ul style="list-style-type: none"> Diferentes elaboracións de bombonería. 	<ul style="list-style-type: none"> Obradoiro de confitería e materias primas para a elaboración de bombóns. 	<ul style="list-style-type: none"> LC.1 - Contidos correspondentes coa UD. 	20,0

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
	distribución de recursos a fin de cumprir cos obxectivos de produción no referido ás elaboracións de bombonería. <ul style="list-style-type: none"> • Seguimento das tarefas realizadas polo alumnado e corrección en caso de ser necesario. 	<ul style="list-style-type: none"> • Realización de bombóns de trufa, con baño e con cubertas diversas, conservación dos mesmos. • Preparación de bombóns moldeado con recheos diversos, decoración e conservación dos mesmos. • Presentar e conservar as preparacións ata e para a súa distribución. 		<ul style="list-style-type: none"> • Fichas técnicas ou de produción a través da aula virtual do módulo. 	<ul style="list-style-type: none"> • PE.2 - Contidos correspondentes coa UD. • PE.3 - Contidos correspondentes coa UD. • TO.5 - Desempeño dos procesos de elaboracións representativas • TO.6 - Desempeño dos procesos de elaboracións representativas 	
Elaboración de pezas e produtos moldeados de chocolate - Elaboración de pezas moldeadas de chocolate, monas de pascua, cestas, grellas, ovos, etc...	<ul style="list-style-type: none"> • Explicación do proceso de formado de pezas e produtos moldeados con chocolate. Reparto de tarefas en grupos. Supervisión e realización de correccións. 	<ul style="list-style-type: none"> • Por grupos, realización de pezas moldeadas a partir de chocolate. Decoración e conservación das mesmas. Exposición para a venda. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pezas moldeadas a partir de chocolate, escudos, bolas, grellas, cestas, monas de pascua... 	<ul style="list-style-type: none"> • Obradoiro de confitería e materias primas para a elaboración de pezas moldeadas de chocolate. 	<ul style="list-style-type: none"> • PE.2 - Contidos correspondentes coa UD. • TO.1 - Desempeño dos procesos de elaboración • TO.2 - Desempeño dos procesos de elaboración • TO.3 - Desempeño dos procesos de elaboración • TO.5 - Desempeño dos procesos de elaboracións representativas 	14,0
Actividades de avaliación - Realización de probas de avaliación (escritas para avaliación de contidos e prácticas para desempeño e produción)	<ul style="list-style-type: none"> • Supervisión do traballo realizado no obradoiro na produción de elaboracións a base de chocolate. Elaboración de probas de coñecemento e de produción e desempeño de avaliación. 	<ul style="list-style-type: none"> • Realización das probas de coñecemento e de produción e desempeño de avaliación. 	<ul style="list-style-type: none"> • Produtos a partir de chocolate. Pobas de coñecemento e de produción e desempeño. 	<ul style="list-style-type: none"> • Obradoiro de confitería e materias primas para a elaboración de produtos a partir de chocolate. • Aula polivalente coa dotación habitual para a elaboración de probas de coñecemento. 	<ul style="list-style-type: none"> • LC.1 - Contidos correspondentes coa UD. • PE.1 - Contidos correspondentes coa UD. • PE.2 - Contidos correspondentes coa UD. • PE.3 - Contidos correspondentes coa UD. • TO.1 - Desempeño dos procesos de elaboración • TO.2 - Desempeño dos procesos de elaboración • TO.3 - Desempeño dos procesos de elaboración 	3,0

**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.4 - Desempeño dos procesos de elaboración • TO.5 - Desempeño dos procesos de elaboración representativas • TO.6 - Desempeño dos procesos de elaboración representativas 	
TOTAL						50,0

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Elaboración de caramelos, confeitos e golosinas	40

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Obtén caramelos, confeitos e outras larpeiradas, e xustifica a técnica seleccionada.	SI

4.4.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Coñecer e caracterizar as preparacións a base de caramelos, confeitos e golosinas	1	Estudo e caracterización das elaboracións a base de caramelos, confeitos e golosinas	3,0
2.1 Realizar as operacións correctas, na elaboración das distintas formulas de caramelos	2	Elaboración de caramelos	9,0
2.2 Caracterizar e realizar os puntos do azucre na elaboración de piruletas e outras elaboracións semellantes			
3.1 Coñecer o proceso de elaboración de xelatinas e pastas de froitas.	3	Elaboración de xelatinas e pastas de froitas	8,0
4.1 Elaborar especialidades a base de froita e azucre	4	Elaboración de confituras	4,0

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

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
5.1 Elaborar, conservar e presentar especialidades de nubes e regalicias	5	Elaboracion de nubes e regalicias	8,0
6.1 Elaborar de forma correcta as preparacions a base de confeitos	6	Elaboración de confeitos, garrapiñadas,e froitas bañadas	6,0
7.1 Avaliar o proceso de ensino aprendizaxe	7	Avaliación da unidade didáctica	2,0
TOTAL			40

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA2.1 Recoñecéronse as características xerais dos tipos de mesturas base para elaborar caramelos, confeitos e outras larpeiradas.	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Aplicado á identificación, caracterización e definición dos caramelos, confeitos e lambonadas estudadas. 	S	10
CA2.2 Identifícanse os ingredientes complementarios (aromas, colorantes, acidulantes, etc.).	<ul style="list-style-type: none"> PE.2 - Aplicado á identificación e funcións dos principais aditivos alimentarios empregados na produción de caramelos, confeitos e lambonadas. 	S	10
CA2.3 Axustouse a fórmula aos produtos e ás cantidades para elaborar.	<ul style="list-style-type: none"> PE.3 - Aplicado á formulación correcta de preparacions a base de caramelos, confeitos e lambonadas en función das necesidades de produción. 	S	10
CA2.4 Seleccionáronse os ingredientes, os equipamentos e os útiles.	<ul style="list-style-type: none"> TO.1 - Aplicado a selección de equipos, útiles e ingredientes na produción de caramelos, confeitos e lambonadas. 	S	10
CA2.5 Aplicáronse as operacións que integran os procesos de elaboración de caramelos, confeitos e outras larpeiradas (mestura, cocción, temperado, estiramento, corte con molde, moldeamento, formaxe, pastillaxe, extrusión, arrefriamento, etc.).	<ul style="list-style-type: none"> TO.2 - Aplicado aos procesos de produción e desempeño nas elaboracións de caramelos, confeitos e outras larpeiradas, realizando estas elaboracións seguindo os procedementos establecidos. 	S	30
CA2.6 Fixáronse os parámetros para controlar en cada etapa do proceso.	<ul style="list-style-type: none"> TO.3 - Aplicado ao control dos parámetros establecidos en cada etapa. 	N	10
CA2.7 Identifícanse as características físicas e organolépticas de cada produto, así como os defectos e as desviacións.	<ul style="list-style-type: none"> PE.4 - Aplicado á descrición das características físicas e organolépticas das principais elaboracións de caramelos, confeitos e lambonadas, indicando as posibilidades de defectos e desviacións. 	N	5
CA2.8 Identifícanse as operacións de elaboración de caramelos, confeitos e larpeiradas.	<ul style="list-style-type: none"> PE.5 - Aplicado ao coñecemento dos procedementos de elaboración de caramelos, confeitos e lambonadas. 	N	5
CA2.9 Realizáronse as operacións de limpeza e mantemento de primeiro nivel dos equipos.	<ul style="list-style-type: none"> TO.4 - Aplicado ao proceso de limpeza e mantemento de primeiro nivel dos equipos empregados. 	S	5
CA2.10 Adoptáronse as medidas de hixiene e seguridade.	<ul style="list-style-type: none"> TO.5 - Aplicado a os procesos de produción de produtos a base de caramelos, confeitos e lambonadas, seguindo a normativa hixiénico-sanitaria e a prevención de riscos laborais. 	S	5
TOTAL			100

4.4.e) Contidos

Contidos
Elaboración de caramelos duros e brandos.
Elaboración de regalicia.
Elaboración de xelatinas.
Elaboración de gomas de mascar e nubes.
Elaboración de pastillas, confeitos e pastas de froitas.
Elaboración doutros doces e larpeiradas.
Anomalías, así como as súas causas e as correccións.
Maquinaria, equipamentos e útiles.
Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria.
Produtos rexionais, tradicionais e estacionais.
Ingredientes e elaboración de merengues, xemas, roscas de baño (roscas de Santa Clara), capuchinas, produtos fritos (roscas, pestiños, flores, etc.), tortas forradas (de mazá, de amêndoa, de queixo, de nata, de coco, etc.), gofres, filloas, rosquillas e
Maquinaria e equipamentos.
Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria.

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	
Estudo e caracterización das elaboracións a base de caramelos, confeitos e golosinas - Coñecer e caracterizar as preparacións a base de caramelos, confeitos e golosinas e a súa regulamentación técnicas sanitaria	<ul style="list-style-type: none"> Explicación dos contidos a tratar e actividades a realizar. Elaboración de cuestionario de asimilación. 	<ul style="list-style-type: none"> O alumnado identificará os procesos necesarios na elaboración de caramelos, confeitos e golosinas, referíndoos nun cuestionario de asimilación. 	<ul style="list-style-type: none"> Cuestionarios, notas, apuntamentos e mapas conceptuais. 	<ul style="list-style-type: none"> Material didáctico facilitado pola docente a través da aula virtual do centro. Obradoiro de confitería coa dotación habitual, e materias primas necesarias 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Aplicado á identificación, caracterización e definición dos caramelos, confeitos e lambonadas estudadas. 	3,0

**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	
		Toma de apuntes e realización de cuestións en caso de habelas.		para a elaboración de caramelos, confeitos e golosinas.	<ul style="list-style-type: none"> PE.2 - Aplicado á identificación e funcións dos principais aditivos alimentarios empregados na produción de caramelos, confeitos e lambonadas. 	
Elaboración de caramelos - Obtencion de caramelos duros e brandos e piruletas	<ul style="list-style-type: none"> Explicación das tarefas a realizar e reparto de tarefas por grupos ou parellas. Supervisión e corrección das elaboracións. 	<ul style="list-style-type: none"> Elaboración de distintos caramelos duros e brandos. Conservación dos mesmos. 	<ul style="list-style-type: none"> Caramelos duros e brandos. 	<ul style="list-style-type: none"> Materias primas necesarias para a elaboración de caramelos. Obradoiro de confitería coa dotación necesaria. Apuntamentos facilitados pola docente. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.3 - Aplicado á formulación correcta de preparacións a base de caramelos, confeitos e lambonadas en función das necesidades de produción. TO.1 - Aplicado a selección de equipos, útiles e ingredientes na produción de caramelos, confeitos e lambonadas. TO.2 - Aplicado aos procesos de produción e desempeño nas elaboracións de caramelos, confeitos e outras larpeiradas, realizando estas elaboracións seguindo os procedementos establecidos. TO.4 - Aplicado ao proceso de limpeza e mantemento de primeiro nivel dos quipos empregados. TO.5 - Aplicado a os procesos de produción de produtos a base de caramelos, confeitos e lambonadas, seguindo a normativa hixiénico-sanitaria e a prevención de riscos laborais. 	9,0
Elaboración de xelatinas e pastas de froitas - Elaborar distintos tipos de xelatinas e pastas de froitas	<ul style="list-style-type: none"> Explicación das tarefas a realizar e reparto de tarefas por grupos ou parellas. Supervisión e corrección das elaboracións. 	<ul style="list-style-type: none"> Elaboración de distintos caramelos duros e brandos. Conservación dos mesmos. 	<ul style="list-style-type: none"> Caramelos duros e brandos. 	<ul style="list-style-type: none"> Materias primas necesarias para a elaboración de caramelos. Obradoiro de confitería coa dotación necesaria. Material didáctico e fichas técnicas de produción facilitados pola docente a través da aula virtual do módulo. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.3 - Aplicado á formulación correcta de preparacións a base de caramelos, confeitos e lambonadas en función das necesidades de produción. TO.1 - Aplicado a selección de equipos, útiles e ingredientes na produción de caramelos, confeitos e lambonadas. TO.2 - Aplicado aos procesos de produción e desempeño nas elaboracións de caramelos, confeitos e outras larpeiradas, realizando estas elaboracións seguindo os procedementos establecidos. 	8,0

**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.4 - Aplicado ao proceso de limpeza e mantemento de primeiro nivel dos quipos empregados. • TO.5 - Aplicado a os procesos de produción de produtos a base de caramelos, confeitos e lambonadas, seguindo a normativa hixiénico-sanitaria e a prevención de riscos laborais. 	
Elaboración de confituras - Elaborar preparacións a base de froitas e azucre (cabello de anxo, marmelo, confitura de fresa, marron glacé...)	<ul style="list-style-type: none"> • Explicación e demostración dalgunhas das elaboracións a realizar, preparacións previas, procesos de elaboración, terminación e conservación. • Reparto de tarefas por grupos ou parellas, supervisión dos procesos de elaboración e corrección en caso necesario. 	<ul style="list-style-type: none"> • Elaboración de produtos de confituras, seguindo os procedementos establecidos, e arrefriamento de forma correcta. Envasado e presentación á venda. 	<ul style="list-style-type: none"> • Elaboracións de confituras diversas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Obradoiro de confitería e materias primas para as elaboracións. 	<ul style="list-style-type: none"> • PE.3 - Aplicado á formulación correcta de preparacións a base de caramelos, confeitos e lambonadas en función das necesidades de produción. • TO.1 - Aplicado a selección de equipos, útiles e ingredientes na produción de caramelos, confeitos e lambonadas. • TO.2 - Aplicado aos procesos de produción e desempeño nas elaboracións de caramelos, confeitos e outras larpeiradas, realizando estas elaboracións seguindo os procedementos establecidos. • TO.4 - Aplicado ao proceso de limpeza e mantemento de primeiro nivel dos quipos empregados. • TO.5 - Aplicado a os procesos de produción de produtos a base de caramelos, confeitos e lambonadas, seguindo a normativa hixiénico-sanitaria e a prevención de riscos laborais. 	4,0
Elaboración de nubes e regalicias - Obtención de nubes e regalicias	<ul style="list-style-type: none"> • Explicación das elaboracións a realizar a base a nubes e regalicias. Asignación de elaboracións por grupos e supervisión e control das mesmas. • Entrega da documentación necesaria (ficha de programación da produción, parte de elaboración e parte de traballo). 	<ul style="list-style-type: none"> • Por grupo identificarán os procesos necesarios presentes na elaboración asignada, tanto na formulación do produto como por posibles variacións e posibilidades de substitución de ingredientes. • Elaboracións de nubes e regalicias. 	<ul style="list-style-type: none"> • Nubes variadas e regalicias entre outros produtos doces. • Lista de cotexo das tarefas realizadas polo alumnado no obradoiro. 	<ul style="list-style-type: none"> • Obradoiro de confitería coa dotación necesaria e materias primas. 	<ul style="list-style-type: none"> • PE.3 - Aplicado á formulación correcta de preparacións a base de caramelos, confeitos e lambonadas en función das necesidades de produción. • TO.1 - Aplicado a selección de equipos, útiles e ingredientes na produción de caramelos, confeitos e lambonadas. • TO.2 - Aplicado aos procesos de produción e desempeño nas 	8,0

**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"> Seguimento das tarefas realizadas polo alumnado. 				elaboracións de caramelos, confeitos e outras larpeiradas, realizando estas elaboracións seguindo os procedementos establecidos. <ul style="list-style-type: none"> TO.4 - Aplicado ao proceso de limpeza e mantemento de primeiro nivel dos quipos empregados. TO.5 - Aplicado a os procesos de produción de produtos a base de caramelos, confeitos e lambonadas, seguindo a normativa hixiénico-sanitaria e a prevención de riscos laborais. 	
Elaboración de confeitos, garrapiñadas, e froitas bañadas - Realización de preparacións de confeitos (fritos caramelizados, froitas bañadas en chocolate, crocant, nougat...)	<ul style="list-style-type: none"> Explicación e demostración das preparacións a elaborar. Supervisión e control do proceso e resultado. 	<ul style="list-style-type: none"> Realización das tarefas de obtención de confeitos en grupos ou parellas. Valoración dos resultados. Conservación e preparación para a venda. 	<ul style="list-style-type: none"> Froitas bañadas, fritos garrapiñados, crocant, nougat... 	<ul style="list-style-type: none"> Obradoiro de confitería e materias primas para a elaboración de confeitos. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.3 - Aplicado á formulación correcta de preparacións a base de caramelos, confeitos e lambonadas en función das necesidades de produción. TO.1 - Aplicado a selección de equipos, útiles e ingredientes na produción de caramelos, confeitos e lambonadas. TO.2 - Aplicado aos procesos de produción e desempeño nas elaboracións de caramelos, confeitos e outras larpeiradas, realizando estas elaboracións seguindo os procedementos establecidos. TO.4 - Aplicado ao proceso de limpeza e mantemento de primeiro nivel dos quipos empregados. TO.5 - Aplicado a os procesos de produción de produtos a base de caramelos, confeitos e lambonadas, seguindo a normativa hixiénico-sanitaria e a prevención de riscos laborais. 	6,0
Avaliación da unidade didáctica - Realización de probas de avaliación (escritas para avaliación de contidos e prácticas para desempeño e produción). Supervisión e control das tarefas de obtención de produtos de caramelería, confeitos e golosinas	<ul style="list-style-type: none"> Elaboración e corrección de probas de coñecementos e de produción e desempeño de avaliación. 	<ul style="list-style-type: none"> Realización de probas de probas de coñecementos e de produción e desempeño para avaliación dos procesos e contidos. 	<ul style="list-style-type: none"> Probas de coñecementos e de produción e desempeño na elaboracións de golosinas, confeitos e golosinas. 	<ul style="list-style-type: none"> Aula polivalente coa dotación habitual para realización de probas de coñecemento. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Aplicado á identificación, caracterización e definición dos caramelos, confeitos e lambonadas estudadas. PE.2 - Aplicado á identificación e funcións dos principais aditivos 	2,0

**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	
					alimentarios empregados na produción de caramelos, confeitos e lambonadas. <ul style="list-style-type: none"> • PE.3 - Aplicado á formulación correcta de preparacións a base de caramelos, confeitos e lambonadas en función das necesidades de produción. • PE.4 - Aplicado á descrición das características físicas e organolépticas das principais elaboracións de caramelos, confeitos e lambonadas, indicando as posibilidades de defectos e desviacións. • PE.5 - Aplicado ao coñecemento dos procedementos de elaboración de caramelos, confeitos e lambonadas. • TO.1 - Aplicado a selección de equipos, útiles e ingredientes na produción de caramelos, confeitos e lambonadas. • TO.2 - Aplicado aos procesos de produción e desempeño nas elaboracións de caramelos, confeitos e outras larpeiradas, realizando estas elaboracións seguindo os procedementos establecidos. • TO.3 - Aplicado ao control dos parámetros establecidos en cada etapa. • TO.4 - Aplicado ao proceso de limpeza e mantemento de primeiro nivel dos quipos empregados. • TO.5 - Aplicado a os procesos de produción de produtos a base de caramelos, confeitos e lambonadas, seguindo a normativa hixiénico-sanitaria e a prevención de riscos laborais. 	
TOTAL						40,0

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Elaboración de xeados artesanais	52

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Obtén xeados artesanais, e describe a técnica de elaboración aplicada.	SI

4.5.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Definir e clasificar os xeados, incluíndo materias primas e maquinaria empregada na súa elaboración	1	Estudo e clasificación dos xeados artesanais	4,0
2.1 Obter xeados artesanais, e describir a técnica de elaboración aplicada	2	Elaborar distintas clases de xeados e sorbetes	44,0
2.2 Coñecer o proceso e equilibrado das formulas			
3.1 Avaliar o proceso de ensinanza-aprendizaxe tendo en conta os criterios de avaliación	3	Avaliación da unidade didáctica	4,0
TOTAL			52

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 (%)
CA1.1 Enumeráronse os tipos de xeados, as súas características e os seus ingredientes.	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Contidos correspondentes coa UD 	S	10
CA1.2 Interpretouse a fórmula e a función de cada ingrediente.	<ul style="list-style-type: none"> PE.2 - Ficha técnica e ou suposto práctico 	S	10
CA1.3 Explicouse a función dos emulxentes nas características do produto final.	<ul style="list-style-type: none"> PE.3 - Contidos correspondentes coa UD. 	N	5
CA1.4 Describiuse a secuencia e os parámetros de control das operacións do proceso: mestura, homoxeneización, pasteurización, maduración, manteigación, endurecemento, conservación e almacenaxe.			0

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.4.1 Describiuse a secuenciación e os parámetros de control das operacións necesarias no proceso de elaboración de xeados e sorbetes.	<ul style="list-style-type: none"> PE.4 - Contidos correspondientes coa UD 	S	10
CA1.4.2 Realizáronse correctamente as operacións necesarias para a obtención de xeados artesanais (mestura, homoxeneización, pasteurización, maduración, manteigación, endurecemento, conservación e almacenaxe).	<ul style="list-style-type: none"> TO.1 - Aplicado aos procesos de elaboración de xeados artesanais seguindo a secuenciación establecida. 	S	40
CA1.5 Contrastáronse as características da mestura coas súas especificacións.	<ul style="list-style-type: none"> TO.2 - Aplicado ao proceso de obtención de xeados artesanais, verificando os resultados obtidos coas características propias da mestura. 	N	5
CA1.6 Propuxéronse reaxustes na dosificación ou nas condicións de mestura en caso de desviacións.	<ul style="list-style-type: none"> TO.3 - Aplicado ao proceso de verificación dos resultados obtidos durante a elaboración de xeados realizando unha valoración e autoavaliación dos produtos elaborados. 	N	5
CA1.7 Conxelouse e conservouse o produto.	<ul style="list-style-type: none"> TO.4 - Supuesto práctico correspondente cos contidos da UD 	S	5
CA1.8 Realizáronse as operacións de mantemento de primeiro nivel dos equipamentos, así como a súa limpeza.	<ul style="list-style-type: none"> TO.5 - Desempeño dos procesos de elaboración 	S	5
CA1.9 Adoptáronse medidas de hixiene e seguridade, e de prevención de riscos laborais.	<ul style="list-style-type: none"> TO.6 - Desempeño dos procesos de elaboracións representativas 	S	5
TOTAL			100

4.5.e) Contidos

Contidos
<p>Elaboración de xeados e sorbetes artesanais.</p> <p>Formulación e principais elaboracións: xeadado manteigado, de nata, de froitas, de praliné ou turrón, de chocolate, sorbetes e preparacións con xeo picado.</p> <p>Elaboración de biscuit glacé, parfaits e tortas xeadas.</p> <p>Defectos na elaboración e na conservación dos xeados.</p> <p>Maquinaria e equipamentos.</p> <p>Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria.</p> <p>Análise das anomalías e os defectos máis frecuentes, e descrición das medidas correctoras.</p> <p>Aplicación de medidas de hixiene e seguridade adecuadas durante o proceso.</p>

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	
Estudo e clasificación dos xeados artesanais - Definición de xeados, clasificación dos mesmos, estudo das materias primas empregadas na súa elaboración e maquinaria e utilillaxe	<ul style="list-style-type: none"> Explicación por parte da profesora dos obxectivos a acadar, contidos e actividades a realizar na Unidade didáctica. Preparación de cuestións para avaliar os coñecementos previos. 	<ul style="list-style-type: none"> Participación no cuestionario de avaliación de coñecementos previos. Toma de notas. 	<ul style="list-style-type: none"> Cuestións e anotacións. 	<ul style="list-style-type: none"> Aula polivalente coa dotación habitual (mesas, cadeiras, ordenador e proxector, pizarra...). 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Contidos correspondentes coa UD PE.2 - Ficha técnica e ou suposto práctico PE.3 - Contidos correspondentes coa UD. TO.6 - Desempeño dos procesos de elaboracións representativas 	4,0
Elaborar distintas clases de xeados e sorbetes - Coñecer o proceso de elaboración dos xeados e sorbetes	<ul style="list-style-type: none"> Explicación dos procesos a realizar. Supervisión e corrección nos procesos de elaboración de sorbetes e xeados. 	<ul style="list-style-type: none"> Por grupos elaborar xeados de crema branca, de iogur, de xemas, de cremas de froita, de crema de chocolate, cremas e sorbetes de licor, sorbetes de froitas, cremas salgadas, cremas e sorbetes de tes, herbas e especias. Conservar xeados e sorbetes de forma axeitada e elaboralos mantendo as normas de seguridade e hixiene. Recoñecer o proceso de servizo e venda. 	<ul style="list-style-type: none"> Elaboracións variadas a base de xeados e sorbetes artesanais. 	<ul style="list-style-type: none"> Obradoiro de confitería coa dotación necesaria, abatidor, placas de indución, mantecadora pasteurizadora e armario de conxelación. 	<ul style="list-style-type: none"> TO.2 - Aplicado ao proceso de obtención de xeados artesanais, verificando os resultados obtidos coas características propias da mestura. TO.3 - Aplicado ao proceso de verificación dos resultados obtidos durante a elaboración de xeados realizando unha valoración e autoavaliación dos produtos elaborados. TO.4 - Suposto práctico correspondente cos contidos da UD TO.5 - Desempeño dos procesos de elaboración 	44,0
Avaliación da unidade didáctica - Realización de probas de avaliación (escritas para avaliación de contidos e prácticas para desempeño e produción). Supervisión e control das tarefas de obtención de produtos a partir de xadería artesanal	<ul style="list-style-type: none"> Preparación de probas de coñecementos e de produción ou desempeño de avaliación. Supervisión durante o proceso de realización e explicación do seu desenvolvemento. Valoración e corrección. 	<ul style="list-style-type: none"> Realización de probas coñecementos e de produción ou desempeño de similar natureza ás realizadas para a obtención de xeados e sorbetes. 	<ul style="list-style-type: none"> Probas coñecementos e de produción ou desempeño e de preparacións a base de xeados e sorbetes artesanais. 	<ul style="list-style-type: none"> Aula polivalente coa dotación habitual para a realización de probas de coñecementos de avaliación. Obradoiro de confitería e materias primas para proba de produción e desempeño. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Contidos correspondentes coa UD PE.2 - Ficha técnica e ou suposto práctico PE.3 - Contidos correspondentes coa UD. PE.4 - Contidos correspondientes coa UD TO.1 - Aplicado aos procesos de elaboración de xeados artesanais 	4,0

**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	
					seguindo a secuenciación establecida. <ul style="list-style-type: none"> • TO.2 - Aplicado ao proceso de obtención de xeados artesanais, verificando os resultados obtidos coas características propias da mestura. • TO.3 - Aplicado ao proceso de verificación dos resultados obtidos durante a elaboración de xeados realizando unha valoración e autoavaliación dos produtos elaborados. • TO.4 - Supuesto práctico correspondente cos contidos da UD • TO.5 - Desempeño dos procesos de elaboración • TO.6 - Desempeño dos procesos de elaboración representativas 	
TOTAL						52,0

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

Os criterios de avaliación considerados mínimos exixibles, e polo tanto imprescindibles para poder alcanzar unha calificación positiva da unidade didáctica e do módulo son os seguintes:

UF MP0027_13 ELABORACIÓN DE MASAS, GALLEGAS, MAZAPÁNS E TURRÓNS

UD.1; Elaboración de masas e produtos galletería

CA1.1 - Recoñécéronse as características de cada tipo de masa de galletaría e os produtos asociados.

CA1.3 - Interpretouse a fórmula e a función de cada ingrediente.

CA1.4 - Axustouse a fórmula aos produtos e ás cantidades para elaborar.

CA1.5 - Selecciónáronse os ingredientes, os equipamentos e os útiles.

CA1.6 - Realizáronse as operacións de mestura, fundido ou amasado, refinado, forneado, etc., e controláronse os parámetros para asegurar un produto consonte as especificacións. (PASTAS DE CORTE, PASTAS SABLÉ, PASTAS ESCUDILLADAS, TEJAS, BARQUILLOS).

CA1.9 - Reguláronse os parámetros de tempo, humidade, frecuencia e volume de carga no forno.

CA1.11 - Adoptáronse medidas de hixiene e seguridade alimentaria, e de prevención de riscos laborais.

UD.2; Elaboración de mazapáns, turróns e outras especialidades

CA1.2 - Obtivéronse turróns e mazapáns seguindo a secuencia de operacións do proceso de elaboración de masas de turrón e mazapán, e describiuse o procedemento de elaboración. (MAZAPÁN, TURRONS)

CA1.3 - Interpretouse a fórmula e a función de cada ingrediente.

CA1.4 - Axustouse a fórmula aos produtos e ás cantidades para elaborar.

CA1.6 - Realizáronse as operacións de mestura, fundido ou amasado, refinado, forneado, etc., e controláronse os parámetros para asegurar un produto consonte as especificacións.

CA1.10 - Realizouse o mantemento de primeiro nivel e a limpeza dos equipamentos.

CA1.11 - Adoptáronse medidas de hixiene e seguridade alimentaria, e de prevención de riscos laborais.

UF MP0027_23 ELABORACIÓN DE CAMELOS, CONFEITOS E PRODUCTOS DE CHOCOLATE E ESPECIALIDADES DIVERSAS.

UD.3.; Elaboración de produtos a base de chocolate

CA1.1 - Recoñécéronse os tipos de pastas de chocolate e os seus ingredientes.

CA1.2 - Axustouse a fórmula aos produtos e ás cantidades que se elaboren.

CA1.3 - Controláronse as operacións de temperado, moldeamento e arrefriamento do produto. (ATEMPERADO DE CHOCOLATE, BOMBONES MOLDEADOS, BOMBONES DE CORTE)

CA1.6 - Obtivéronse produtos pola unión de pezas ou por arranque de lascas de chocolate. (DECORACIONES DE CHOCOLATE: VIRUTAS, LASCAS)

CA1.9 - Realizáronse as operacións de mantemento de primeiro nivel e de limpeza dos equipamentos.

CA1.10 - Aplicáronse as medidas de hixiene e seguridade alimentaria.

UD.4; Elaboración de caramelos, confeitos e golosinas

CA2.1 - Recoñécéronse as características xerais dos tipos de mesturas base para elaborar caramelos, confeitos e outras larpeiradas.

CA2.2 - Identificáronse os ingredientes complementarios (aromas, colorantes, acidulantes, etc.).

CA2.3 - Axustouse a fórmula aos produtos e ás cantidades para elaborar.

CA2.4 - Selecciónáronse os ingredientes, os equipamentos e os útiles.

CA2.5 - Aplicáronse as operacións que integran os procesos de elaboración de caramelos, confeitos e outras larpeiradas (mestura, cocción, temperado, estiramento, corte con molde, moldeamento, formaxe, pastillaxe, extrusión, arrefriamento, etc.). (SATINADO DE AZUCRE, CAMELOS DUROS, CAMELOS BRANDOS (TOFFES), CONFEITOS (NUBES, GOMINOLAS), FROITOS SECOS CAMELIZADOS, FROITAS ESCARCHADAS.

CA2.9 - Realizáronse as operacións de limpeza e mantemento de primeiro nivel dos equipamentos.

CA2.10 - Adoptáronse as medidas de hixiene e seguridade.

UF MP0027_33 ELABORACIÓN DE XEADOS ARTESANAIS.

UD.5; Elaboración de xeados artesanais

CA1.1 - Enumeráronse os tipos de xeados, as súas características e os seus ingredientes.

CA1.2 - Interpretouse a fórmula e a función de cada ingrediente.

CA1.4.1 - Realizar e/ou describir de forma correcta a secuencia das operacións de pesaxe de ingredientes, mestura, homexeneización, pasteurización, maduración, manteigación, endurecemento, conservación e almacenaxe. (XEADOS)

CA1.7 - Conxelouse e conservouse o produto.

CA1.8 - Realizáronse as operacións de mantemento de primeiro nivel dos equipamentos, así como a súa limpeza.

CA1.9 - Adoptáronse medidas de hixiene e seguridade, e de prevención de riscos laborais.

5.b) CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN:

O longo do curso académico levaranse a cabo varias probas de avaliación e así poder determinar o aprendizaxe do alumnado.

Estas actividades de avaliación empregaran os seguintes instrumentos de cualificación:

*PROBAS ESCRITAS ; como mínimo unha proba por avaliación podendo ser tipo test, pregunta de desenvolvemento, preguntas de resposta curta, traballos individuais, etc.

*TABOAS DE OBSERVACIÓN para a cualificación dos contidos prácticos, o alumnado deberá de realizar como mínimo unha proba práctica por avaliación. Ditas probas serán sempre parecidas ás realizadas con anterioridade na aula taller durante as actividades de ensino-aprendizaxe. Estas probas estarán deseñadas para poder realizar nun tempo concreto.

O peso de ditas probas de cualificación o longo das distintas unidades didácticas, e así poder calcular unha nota numérica será do seguinte xeitos:

*UD1; PROBAS ESCRITAS UN 30% E AS TABOAS DE OBSERVACIÓN UN 70%

*UD2; PROBAS ESCRITAS UN 15% E AS TABOAS DE OBSERVACIÓN UN 85%

*UD3; PROBAS ESCRITAS UN 20% E AS TABOAS DE OBSERVACIÓN UN 80%

*UD4; PROBAS ESCRITAS UN 40% E AS TABOAS DE OBSERVACIÓN UN 60%

*UD5; PROBAS ESCRITAS UN 35% E AS TABOAS DE OBSERVACIÓN UN 65%

Para o calculo da nota numérica de cada avaliación, realizarase mediante media aritmética das UD avaliadas, tendo en conta o peso de cada UD, como así se reflexa no apartado 3 de esta programación didáctica.

A nota numérica será de 0 a 10 e para poder acadar unha cualificación superior a 5 o longo de cada unha das distintas avaliacións, será IMPRESCINDIBLE ACADAR TODOLOS CRITERIOS DE AVALIACIÓN CONSIDERADOS MÍNIMOS ESIXIBLES DE TODAS AS UNIDADES DIDÁCTICAS AVALIADAS indicados no apartado 5a de esta programación didáctica, de non ser así, o alumnado deberá de recuperar os mínimos esixibles non superados. O procedemento para a recuperación de ditos criterios, esta no apartado 6.

Para poder realizar as actividades de ensino aprendizaxe e actividades de avaliación, o alumnado debera de presentarse a aula taller, como así foi informado o principio do curso académico mediante a guía de

acolida:

*Co seu propio material específico de pastelería (maletín coas ferramentas propias)

*Co seu propio material didáctico (apuntamentos e ou fichas técnicas)

* Debidamente uniformado ca súa roupa de traballo, cumprindo rigorosamente coas normas de seguridade e hixiene.

Para o redondeo da cualificación individual das distintas avaliacións terase en conta as competencias profesionais, persoais e sociais o longo das distintas avaliacións.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

O alumnado que non acade una calificación positiva o longo do curso, realizara unhas actividades de recuperación antes de realizarse a 2ª avaliación parcial. Estas probas de recuperación estarán enfocadas nos CRITERIOS MINIMOS EXIXIBLES NON ALCANZADOS.

Se o alumnado na recuperación anteriormente descrita, non consegue unha calificación superior a 5, deberá de realizar unha nova recuperación no período da FCT da 3ª avaliación.

O docente realizará un informe de avaliación individualizado (MD.75.AVA.01 do procedemento de Avaliación PR.75.AVA.01), que debe servir de base para o deseño das correspondentes actividades de recuperación. Estas probas de recuperación estarán enfocadas nos CRITERIOS MINIMOS ESIXIBLES NON ALCANZADOS.

DITAS ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN SERÁN AVALIADAS COS MESMOS PESOS E INSTRUMENTOS que foron empregado o longo do curso, explicados no punto 5 b.

CALCULO DA CALIFICACIÓN: A nota numérica obtense facendo media ponderada entre tódalas probas, sendo necesario superar os mínimos exixibles en cada unidade didáctica (apdo. 5.a.).

Para realizar o redondeo de ser o caso, terei en conta as competencias profesionais, persoais e sociais o longo de todas as actividades ensino-aprendizaxe.

A calificación que se reflexará na 2ª avaliación será o fruto da media ponderada entre tódalas unidades didácticas do módulo.

Reforzos para lograr a recuperación:

-Deseñaranse unha serie de actividades de recuperación para aqueles alumnos/as que necesiten reforzo, sobre todo, naqueles puntos de maior carencia, corrección de exercicios e realización de probas, así mesmo, proporanse, para cada un deles e de xeito individualizado, repetición das actividades relacionados cos obxectivos non acadados, repetindo explicacións de forma máis sinxela e aplicando o nivel de axuda documental e asesoramento por parte do profesor.

PARA SUPERAR O MÓDULO É IMPRESCINDIBLE SUPERAR AQUELES CA ESTABLECIDOS COMO MÍNIMOS ESIXIBLES.

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

Unha vez superado o 10%(19 sesións) de faltas xustificadas e o 10% (19 sesións) de faltas NON xustificadas das horas totais do módulo , e como o establece a Orde do 12 de xullo de 2011 no Art.25.3.. diseñárase unhas actividades de recuperación extraordinaria. Estas actividades realizarase entre a 3ª avaliación e a avaliación final e non terá a mesma data que a recuperación das partes non superadas. A cualificación obtida reflexarase na avaliación final. O alumnado que teña que acudir a esta proba de recuperación, farano con todos os CA do módulo .

As probas consistirán en:

Probas escritas (PE) 40%; un cuestionario de hasta 90 preguntas sobre os contidos do módulo.

Probas prácticas (TO) 60%; elaboración dun produto entre varias UD. Para a elaboraión de esta proba, podera ser un suposto práctico no que se teña que explicar o proceso de elaboración e puntos claves das elaboraciós a realizar.

Para poder realizar notas medias entra as dúas probas, deberase acadar unha valoración igual ou superior a 5 nos CA considerados mínimos esixibles de cada proba.

Será imprescindible a asistencia as actividades prácticas ca uniformidade necesaria,, cumprindo ca normativa hixiénico-sanitaria.

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

Realizarase o seguimento da programación didáctica, tal e como se recolle na normativa, ao longo do curso académico, ao mesmo tempo que se realiza a práctica docente, onde se reflectirá o grao de cumprimento con respecto á programación e de ser o caso deberán xustificarse de forma razoada as desviacións. Este proceso farase na aplicación informática edu.xunta.gal/programacions.

Os principais indicadores do grao do cumprimento da programación serán:

O de cumprimento da temporalización, o logro dos obxectivos programados e os resultados académicos acadados.

A avaliación da práctica docente en si debe consistir nunha autoavaliación do profesor, e promoverase a participación do resto de profesores e do alumnado no proceso.

Os instrumentos básicos de recollida de información poden ser cuestionarios ao alumnado, diálogo entre profesores do Departamento para analizar e reflexionar sobre os aspectos relacionados coa práctica docente, e autoavaliación do docente.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

O comezo do curso realizarase una avaliación inicial para que o profesorado poida coñecer ó alumnado e así poder adaptar ó máximo posible o proceso de ensino-aprendizaxe ó mesmo, como así o establece a Orde do 12 de xullo de 2011.

Esta avaliación inicial realizarase nos primeiros días de clase e nunca terá carácter avaliable. A maiores da avaliación que debe realizar o titor, o resto do profesorado debe de realizar unha sesión de avaliación inicial do seu módulo.

Unha vez realizadas as sesións de avaliación inicial, será preciso a reunión do equipo docente do grupo, xunto co departamento de orientación, para intercambiar opinións e adoptar as estratexias metodolóxicas que se estimen oportunas e así establecer protocolos concretos de actuación, sempre favorecendo a adaptación das mesmas á diversidade do grupo, para que o alumnado alcance o máximo rendemento. A proba realizarase na aula referencia do grupo e constará de preguntas de resposta curta.

Durante o curso realizarase ao inicio de cada unidade didáctica realizarase tamén unha avaliación inicial, fundamentalmente a través dun pequeno coloquio ou con treboadas de ideas, no que se lle efectuarán aos alumnos preguntas relacionadas cos temas a tratar.

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

O carácter continuo da avaliación debe permitir, a detección precoz das posibles dificultades na adquisición dos contidos por parte do alumnado e, en consecuencia, promover a identificación dos aspectos do proceso que provocan estas dificultades e a adopción das medidas oportunas. Segundo o Plan de atención á Diversidade do centro, en cumprimento do Decreto 229/2011, DOG (21-12-2011), art.8, na primeira reunión do Equipo Docente, estableceráanse as medidas ordinarias de atención á diversidade que corresponden aplicar en cada caso segundo contempla á normativa, de xeito especial co alumnado con Certificación Oficial de Minusvalía.

Algunhas destas medidas son:

O profesorado favorecerá a integración social do alumno na aula e no centro.

O alumno estará situado nun lugar próximo ao profesor, para favorecer a súa atención e unha mellor comprensión das explicacións.

Recibirá os contidos dos temas alomenos unha semana antes de que o profesorado os explique na aula.

Comprobar si o alumno ou alumna entende a explicación, preguntando ao grupo en xeral, o que non se comprendeu ben, (dirixirse en particular ao alumno que non pregunte).

Favorecerase a súa adaptación ao traballo en equipo cos compañeiros e compañeiras.

Un alumno ou alumna seleccionado polo profesor, desenvolverá as tarefas indicadas en equipo con aquel compañeiro ou compañeira que a criterio do profesor lle poida resultar beneficioso.

Nas tarefas habituais na aula e nas avaliacións, aplicarse unha flexibilización temporal ou de espazos, que favorecezan o remate das mesmas.

No caso de contemplar a necesidade de algunha outra flexibilización, o equipo docente poporá ás prioridades en relación con aqueles módulos cunha dificultade asumible para o alumnado que o precise.

Cando sexa necesario tomar medidas de reforzo educativo cando un alumno ou alumna non responda globalmente aos obxectivos programados, proporanse para cada un deles e de xeito individualizado as actuacións, de acordo co equipo docente, baseándose na aplicación do establecido no apartado de contidos mínimos, reforzar con explicacións mais sinxelas, ampliando o nivel de axuda documental e de asesoramento ao alumnado, no contexto dos obxectivos mínimos de cada módulo, e tomar como referencia os aspectos esenciais do perfil profesional característico do título.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

importante sinalar que ao longo do módulo traballarase coa educación en valores non so a través do traballo con actitudes recollidas no currículo do módulo, senón a través de distintos contidos inherentes ao noso traballo de aula-obradoiro, para este módulo podemos destacar:

-Educación para a igualdade: Estará sempre presente, xa que logo, en ningún momento se fará diferenza entre o noso alumnado por causa do seu sexo, raza, crenzas ou calquera outra característica de diferenciación entre as persoas.

-Educación ambiental: É fundamental fomentar o respecto ao medio ambiente e mesmo fomentar o correcto emprego dos medios de que se dispón sen desperdiciar papel, consumo de auga, electricidade, etc., insistir na reciclaxe e na conservación.

-Educación para a saúde: É importante adquirir bos hábitos posturais no traballo, así como uns adecuados hábitos de saúde e limpeza ou unha adecuada hixiene ocular ou visual nun sistema educativo e laboral onde os ordenadores toman cada día un papel máis importante, sen esquecer que a nivel profesional (tendo en conta nas situacións en que exercerán o seu traballo) deben ter en conta a súa saúde persoal e a do usuario como elementos cotiás do seu emprego.

-Educación para a convivencia: Procurarase a resolución de conflitos fomentando o diálogo baseado no respecto, e, procurando atopar solucións de consenso de xeito democrático. Por exemplo: achegas de propostas ou ideas á hora de fixar condicións de entrega de traballos, datas de probas, etc.

-Educación do consumidor: Fomentando entre os alumnos un consumo responsable, tanto dos seus propios materiais como os do centro e o ciclo (aula, material informático, talleres,...)

-Interculturalidade: Traballando dende o principio de respecto as distintas culturas e xeitos de entender o mundo; entendendo isto como un enriquecemento; sinalar a este respecto, a cada vez máis frecuente presenza nas nosas aulas de alumnos de outras culturas que nos axudan a interpretar que non todas as realidades son iguais.

-Consideraremos tamén de xeito transversal e como valor importante na Formación Profesional a orientación profesional polo carácter teórico práctico que posúe o módulo e o ciclo, impregnando de funcionalidade cada unha das actividades que realicemos e contextualizándoas, sempre que sexa posible, no noso contorno socioeconómico.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Dentro das actividades complementarias encádranse aquelas que se produzan como resultado de eventos especiais que poidan organizarse no centro.

Estas actividades servirán fundamentalmente para achegar ao alumnado á realidade do sector. Algúns exemplos poden ser:

- Presentación de produtos de confeitaría. (Chocolates, xelificantes...)

- Conferencias e charlas especializadas, como conferencia informativa sobre a Celiaquía.

Visita a obradoiros de pastelería, fábricas de fariña, e todas aquelas que estean relacionadas co módulo, sempre que sexan viables.

10. Outros apartados**10.1) METODOLOXÍA**

En canto a avaliación, prográmase realizar probas de avaliación en cada unha das UD que conforman este módulo, onde a media da avaliación parcial será a media ponderada das unidades tratadas. No suposto, que por razóns de xestión do centro, eventos, saídas, etc., non sexa posible realizalo deste xeito, realizarase ao menos 1 proba escrita e outra desenvolvemento por avaliación.

10.2) RECURSOS

Usaremos a aula virtual como ferramenta para ampliar contidos e incitar o uso das novas tecnoloxías no ámbito educativo. Así como, para a publicación do temario de cada UD, a entregas de traballos e/ou tarefas.