

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
MP0029	Produtos de obradoiro	2023/2024	8	175	175

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	MARTA MARÍA MORÁN MARTÍNEZ
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

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

Este módulo profesional contén a formación necesaria para desempeñar a función de elaboración de produtos de panadería, pastelería, repostería e outras especialidades de obradoiro.

Esta función abrangue aspectos como:

- Planificación das actividades e recursos necesarios
- Organización do posto de traballo e optimización dos fluxos de persoas e materiais.
- Elaboración dos produtos.
- Operacións de acabado.
- Operacións de envasado e embalaxe.
- Resposta ante continxencias e desviacións do proceso produtivo.

As actividades profesionais asociadas a esta función aplícanse en:

- Produtos de panadería e bolaría.
- Produtos de pastelería.
- Produtos de confeitaría, turróns e outras especialidades.
- Produtos para colectivos especiais.

A formación do módulo contribúe a alcanzar os obxectivos xerais c), d), e), f), g), h), i), j), k), l), m), o), p), q), r), s) e t) do ciclo formativo, e as competencias b), c), d), f), g), h), i), j), m), n), o), q), r), s), e t) do título.

As liñas de actuación no proceso de ensino e aprendizaxe que permiten alcanzar os obxectivos do módulo han versar sobre:

- Asignación e distribución dos recursos humanos e materiais, tempos e secuencia de operacións de proceso.
- Elaboración de produtos complexos a partir de produtos básicos.
- Elaboración de produtos para colectividade especiais.
- Deseño de elementos decorativos e a súa aplicación nos produtos elaborados.
- Envasado e almacenaxe dos produtos terminados.

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					
					2900					
					RA 1	RA 2	RA 3	RA 4	RA 5	RA 6
1	Organización de tarefas e operacións	Planificación das tarefas e recursos necesarios para as elaboracións. Documentación	55	30	X					
2	Elaboración de produtos de obradoiro	Normas de calidade. Procesos de elaboración. Ficha de elaboración e escandallo. Conceptos básicos de nutrición. Normas de seguridade e hixiene no obradoiro	55	30		X	X			
3	Decoración de produtos de obradoiro	Procedementos e técnicas de decoración. Procesos de control en decoracións	22	15				X		
4	Envasado e ubicación dos produtos de obradoiro	Descrición e utilización dos envases e embalaxes de produtos acabados. Etiquetado. Sistemas de conservación, transporte e distribución e almacenamento dos produtos envasados	43	25					X	X
			Total: 175							

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

N.º	Título da UD	Duración
1	Organización de tarefas e operacións	55

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Organiza as tarefas de produción, e xustifica os recursos e a secuencia de operacións.	SI

4.1.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Coñecer a organización das tarefas de produción. 1.2 Distribuír as materias primas interpretando toda a documentación necesaria. 1.3 Interpretar fichas técnicas en función á elaboración a realizar. 1.4 Aproveitar os recursos humanos e materiais para conseguir unha boa produtividade. 1.5 Realizar as operacións de posta a punto do proceso productivo.	1	Organización da produción e recursos necesarios. Documentación.	55,0
TOTAL			55

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exigibles	Peso cualificación (%)
CA1.1 Planificáronse as tarefas con previsión das dificultades e o xeito de as superar.	• PE.1 - UD 1	S	14
CA1.2 Interpretouse a documentación asociada ao proceso.	• PE.2 - UD 1	S	14
CA1.3 Determináronse e enumeráronse os recursos humanos e materiais.	• PE.3 - UD 1	S	14
CA1.4 Distribuíronse os tempos de operación e posta a punto, e estableceuse a súa secuencia.	• PE.4 - UD 1	S	14
CA1.5 Preparáronse e reguláronse os servizos auxiliares, os equipamentos e os útiles.	• LC.1 - UD 1	N	14
CA1.6 Coordináronse as actividades de traballo.	• LC.2 - UD 1	S	15
CA1.7 Formuláronse elaboracións a partir de produtos básicos dados.	• LC.3 - UD 1	N	15
TOTAL			100

4.1.e) Contidos

Contidos
Documentación técnica asociada aos procesos produtivos: descrición, interpretación e manexo.
Cálculo e distribución dos recursos humanos e materiais en función do proceso produtivo para realizar.
Asignación de tempos ás operacións do proceso produtivo.
Selección dos servizos auxiliares, os equipamentos e o útiles en función do proceso produtivo.

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	
Organización da produción e recursos necesarios. Documentación. - Planificación das tarefas e recursos necesarios para as elaboracións.	<ul style="list-style-type: none"> • Explicación de contidos, resolución de dúbidas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Traballar os contidos e desenvolver as tarefas • Plantexar dúbidas 	<ul style="list-style-type: none"> • Exames e actividades 	<ul style="list-style-type: none"> • Aula e/ ou taller 	<ul style="list-style-type: none"> • LC.1 - UD 1 • LC.2 - UD 1 • LC.3 - UD 1 • PE.1 - UD 1 • PE.2 - UD 1 • PE.3 - UD 1 • PE.4 - UD 1 	55,0
TOTAL						55,0

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Elaboración de produtos de obradoiro	55

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Elabora produtos de panadería, bolaría, pastelería, confeitaría e outras especialidades de obradoiro, integrando procedementos e técnicas.	SI
RA3 - Elabora produtos de panadería, bolaría, pastelería, confeitaría e repostaría para colectivos especiais, e valora as implicacións para a saúde.	SI

4.2.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Normas de calidade 1.2 Identificación e secuenciación das dos procesos de elaboración dos produtos de panadería, pastelería e confeitaría. Documentación 1.3 Caracterizar intoxicacións e intolerancias alimentarias, saber utilizar ingredientes alternativos. 1.4 Identificar e caracterizar as necesidades de limpeza e desinfección dos equipos e instalacións, seleccionando os produtos e aplicando as técnicas adecuadas para garantir a súa hixiene.	1	Operacións de elaboración do produto. Documentación. Equipos e utensilios. Normas calidade, seguridade laboral e protección ambiental. Nutrición	55,0
TOTAL			55

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 (%)
CA2.1 Caracterizouse o produto para obter e propuxéronse alternativas de elaboración.	• PE.1 - UD 2	S	5
CA2.2 Identificáronse as operacións do proceso de elaboración e estableceuse a súa secuencia.	• PE.2 - UD 2	S	5
CA2.3 Describiuse a función de cada ingrediente no produto final.	• PE.3 - UD 2	S	5

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exigibles	Peso cualificación (%)
CA2.4 Calculouse a cantidade necesaria dos ingredientes a partir da ficha de elaboración.	• LC.1 - UD 2	S	5
CA2.5 Seleccionáronse e reguláronse os equipamentos e os útiles, e evitáronse custos e gastos innecesarios.	• LC.2 - UD 2	N	5
CA2.6 Aplicáronse os procedementos e as técnicas coa secuencia establecida.	• LC.3 - UD 2	S	5
CA2.7 Realizáronse os controis básicos durante o proceso de elaboración, e aplicáronse as medidas correctoras.	• LC.4 - UD 2	S	5
CA2.8 Contrastáronse as características de calidade do produto coas súas especificacións.	• LC.5 - UD 2	S	5
CA2.9 Realizouse o escandallo do produto elaborado.	• LC.6 - UD 2	N	5
CA2.10 Aplicáronse as normas de seguridade e hixiene alimentaria, así como as de prevención de riscos e as de protección ambiental.	• LC.7 - UD 2	S	5
CA3.1 Identificáronse as características específicas do colectivo de destino do produto deseñado.	• PE.4 - UD 2	S	5
CA3.2 Analizáronse as implicacións para a saúde do colectivo, en caso de composición incorrecta.	• PE.5 - UD 2	S	5
CA3.3 Describiuse o produto para elaborar.	• PE.6 - UD 2	S	5
CA3.4 Seleccionáronse e caracterizáronse os ingredientes acaídos para o tipo de produto, tendo en conta as principais afeccións alérxicas e de intolerancia, e as posibilidades de substitución.	• LC.8 - UD 2	S	5
CA3.5 Enumeráronse as medidas de limpeza e preparación de equipamentos e útiles.	• PE.7 - UD 2	S	5
CA3.6 Descríbense as medidas de prevención para evitar o emprego inadecuado de ingredientes.	• PE.8 - UD 2	S	5
CA3.7 Descríbense e aplicáronse as operacións do proceso e os controis básicos.	• PE.9 - UD 2	S	5
CA3.8 Contrastáronse as características de calidade do produto coas súas especificacións.	• LC.9 - UD 2	S	5
CA3.9 Identificouse adecuadamente o produto elaborado.	• PE.10 - UD 2	S	5
CA3.10 Adoptáronse medidas de hixiene e seguridade alimentaria durante o proceso.	• LC.10 - UD 2	S	5
TOTAL			100

4.2.e) Contidos

Contidos
Identificación e secuenciación das operacións do proceso.
Cálculo dos ingredientes e deseño da ficha de elaboración.
Selección e regulación dos equipamentos e dos útiles de xeito eficaz, sen custos nin gastos innecesarios.
Selección e aplicación dos procedementos operativos e das técnicas para empregar en función do produto que se queira obter.
Identificación e realización dos controis básicos durante o proceso de elaboración.
Aplicación de normas de calidade, seguridade laboral e protección ambiental.
Intolerancias alimentarias.
Adaptacións en fórmulas de produtos para persoas de colectividade especiais: celíacas, diabéticas, intolerantes á lactosa, fenilcetonúricas, etc.
Adecuación de espazos e materiais para colectividade especiais.
Procedementos de limpeza e preparación de equipamentos e útiles: riscos, precaucións e protocolos.
Identificación da secuencia de operacións do proceso e dos controis básicos para realizar en función do produto.
Responsabilidade na realización das tarefas profesionais pola súa repercusión na saúde de persoas de risco.

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	
Operacións de elaboración do produto. Documentación. Equipos e utensilios. Normas calidade, seguridade laboral e protección ambiental. Nutrición - Elaboración de produtos de obradoiro	<ul style="list-style-type: none"> Explicar e resolver as dúbidas propostas 	<ul style="list-style-type: none"> Traballar os contidos e desenvolver as tarefas Plantexar dúbidas 	<ul style="list-style-type: none"> Exames e actividades 	<ul style="list-style-type: none"> Aula e/ ou taller 	<ul style="list-style-type: none"> LC.1 - UD 2 LC.2 - UD 2 LC.3 - UD 2 	55,0

**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"> • LC.4 - UD 2 • LC.5 - UD 2 • LC.6 - UD 2 • LC.7 - UD 2 • LC.8 - UD 2 • LC.9 - UD 2 • LC.10 - UD 2 • PE.1 - UD 2 • PE.2 - UD 2 • PE.3 - UD 2 • PE.4 - UD 2 • PE.5 - UD 2 • PE.6 - UD 2 • PE.7 - UD 2 • PE.8 - UD 2 • PE.9 - UD 2 • PE.10 - UD 2 	

TOTAL	55,0
--------------	-------------

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Decoración de produtos de obradoiro	22

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Decora os produtos de obradoiro aplicando as técnicas axeitadas en relación cos produtos para obter.	SI

4.3.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Seleccionar e aplicar as elaboracións complementarias e de decoración, xustificando o deseño do produto final para compoñer e presentar os produtos acabados.	1	Elementos de acabado e decoración	22,0
1.2 Controlar o produto final, comparandoo coas especificacións			
TOTAL			22

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA4.1 Descríbense os procedementos e as técnicas.	• PE.1 - UD 3	S	12
CA4.2 Enumeráronse e describíronse os equipamentos e os útiles empregados nas operacións de acabamento e decoración.	• PE.2 - UD 3	S	12
CA4.3 Seleccionouse o deseño básico para a decoración e incorporáronse variacións persoais.	• LC.1 - UD 3	S	12
CA4.4 Identificouse e seleccionouse a técnica apropiada.	• LC.2 - UD 3	S	12
CA4.5 Seleccionáronse e reguláronse os equipamentos e os útiles.	• LC.3 - UD 3	S	13
CA4.6 Acondicionáronse e aplicáronse cremas, coberturas e outros elementos de decoración, con medidas específicas de hixiene.	• LC.4 - UD 3	S	13
CA4.7 Contrastáronse as características físicas, estéticas e organolépticas do produto coas súas especificacións.	• LC.5 - UD 3	S	13
CA4.8 Aplicáronse as medidas correctoras ante desviacións.	• LC.6 - UD 3	S	13
TOTAL			100

4.3.e) Contidos

Contidos
Operacións e técnicas de acabamento e decoración.
Selección e aplicación de elementos de acabamento e decoración en función do produto, os equipamentos e os útiles.
Análise da repercusión dos defectos no acabamento e na decoración.
Innovación ante novos hábitos de consumo e novos tipos de presentación.
Valoración da repercusión das características físicas, estéticas e organolépticas do produto nas persoas potencialmente consumidoras.
Adopción de boas prácticas de manipulación durante o acabamento e a decoración dos produtos.

4.3.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Elementos de acabado e decoración - Procedementos e técnicas de decoración. Procesos de control en decoracións	<ul style="list-style-type: none"> Explicar e resolver as dúbidas propostas polos alumnos 	<ul style="list-style-type: none"> Traballar os contidos e desenvolver as tarefas Plantexar dúbidas 	<ul style="list-style-type: none"> Exames e actividades 	<ul style="list-style-type: none"> Aula e/ ou taller 	<ul style="list-style-type: none"> LC.1 - UD 3 LC.2 - UD 3 LC.3 - UD 3 LC.4 - UD 3 LC.5 - UD 3 LC.6 - UD 3 PE.1 - UD 3 PE.2 - UD 3 	22,0
TOTAL						22,0

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Envasado e ubicación dos produtos de obradoiro	43

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA5 - Envasa e embala produtos, logo de seleccionar os procedementos e as técnicas.	SI
RA6 - Sitúa os produtos elaborados no posto de venda, no almacén ou no depósito, e xustifica a súa disposición.	SI

4.4.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Analizar as técnicas de envasado e embalado, recoñecendo as súas características específicas para envasar e embalar produtos elaborados.	1	Envases e embalaxes de produtos. Etiquetado. Conservación. Almacén	43,0
1.2 Organizar e clasificar os produtos acabados, analizando os seus requirimentos de conservación e as necesidades de espazos para a súa almacenaxe.			
TOTAL			43

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 (%)
CA5.1 Descríbóronse os envases, as embalaxes, as etiquetas e os rótulos máis utilizados.	• PE.1 - UD 4	S	6
CA5.2 Identifícanse e caracterízanse os métodos de envasado, embalaxe e etiquetaxe.	• PE.2 - UD 4	S	6
CA5.3 Recoñécóronse e analizáronse as incompatibilidades existentes entre os materiais de envasado e os produtos.	• PE.3 - UD 4	S	6
CA5.4 Identifícanse e caracterízanse os equipamentos de envasado e os elementos auxiliares.	• PE.4 - UD 4	S	6
CA5.5 Identifícase a información obrigatoria e complementaria para incluír en etiquetas e rótulos.	• PE.5 - UD 4	S	6
CA5.6 Envasouse e embalouse o produto consonte as súas características e os requisitos da clientela.	• LC.1 - UD 4	S	6
CA5.7 Recoñécese e valorouse a aptitude dos envases, as embalaxes e as etiquetas para utilizar.	• PE.6 - UD 4	S	6
CA5.8 Aplicáronse as medidas correctoras ante desviacións.	• LC.2 - UD 4	S	6
CA5.9 Aplicáronse as medidas de hixiene e seguridade durante o envasado e a embalaxe.	• LC.3 - UD 4	S	6
CA6.1 Descríbóronse os métodos e os equipamentos de conservación.	• PE.7 - UD 4	S	6
CA6.2 Identifícanse e caracterízanse as condicións e os medios para o traslado.	• PE.8 - UD 4	S	6

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

Craterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA6.3 Seleccionáronse e describíronse as condicións de conservación dos produtos (temperatura, humidade, tempo máximo, colocación e luminosidade).	• PE.9 - UD 4	S	6
CA6.4 Trasladoose de xeito adecuado o produto ao almacén, ao depósito ou ao punto de venda.	• LC.4 - UD 4	S	7
CA6.5 Comprobouse a adecuación das condicións de limpeza e de conservación.	• LC.5 - UD 4	S	7
CA6.6 Identificouse e colocouse correctamente o produto.	• LC.6 - UD 4	S	7
CA6.7 Aplicáronse as medidas correctoras ante desviacións.	• LC.7 - UD 4	S	7
TOTAL			100

4.4.e) Contidos

Contidos
<p>Incompatibilidades entre os materiais de envasado e os produtos: fundamentos básicos e factores para considerar.</p> <p>Caracterización das embalaxes.</p> <p>Métodos de envasado e embalaxe dos produtos de obradoiro.</p> <p>Descrición das principais anomalías do envasado dos produtos e das medidas correctoras.</p> <p>Etiquetas e rótulos dos produtos de panadería, bolaría, pastelería, repostaría e confeitaría.</p> <p>Selección do envase e a embalaxe dun produto elaborado.</p> <p>Descrición da información para incluír na etiqueta e nos rótulos do produto elaborado.</p> <p>Descrición dos métodos de conservación dos produtos elaborados.</p> <p>Almacén de produtos acabados. Punto de venda.</p> <p>Procedementos para o traslado dos produtos elaborados.</p> <p>Equipamentos de traslado dos produtos.</p> <p>Valoración da repercusión dunha incorrecta conservación na calidade do produto elaborado.</p>

Contidos

Análise das anomalías e das medidas correctoras no traslado e na conservación dos produtos elaborados.

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	
Envases e embalaxes de produtos. Etiquetado. Conservación. Almacén - Función, materiais, clasificación e formatos dos envases. Etiquetado dos produtos. Métodos de conservación. Almacenado de produtos	<ul style="list-style-type: none"> Explicar e resolver as dúbidas propostas polos alumnos 	<ul style="list-style-type: none"> Traballar os contidos e desenvolver as tarefas Plantexar dúbidas 	<ul style="list-style-type: none"> Exames e actividades 	<ul style="list-style-type: none"> Aula e/ ou taller 	<ul style="list-style-type: none"> LC.1 - UD 4 LC.2 - UD 4 LC.3 - UD 4 LC.4 - UD 4 LC.5 - UD 4 LC.6 - UD 4 LC.7 - UD 4 PE.1 - UD 4 PE.2 - UD 4 PE.3 - UD 4 PE.4 - UD 4 PE.5 - UD 4 	43,0

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
					<ul style="list-style-type: none"> • PE.6 - UD 4 • PE.7 - UD 4 • PE.8 - UD 4 • PE.9 - UD 4 	
TOTAL						43,0

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

MINIMO EXIXIBLES

Organización das tarefas de produción do obradoiro

Documentación técnica asociada aos procesos produtivos: descrición, interpretación e manexo.

Cálculo e distribución dos recursos humanos e materiais en función do proceso produtivo para realizar.

Asignación de tempos ás operacións do proceso produtivo.

Selección dos equipamentos e o útiles en función do proceso produtivo.

Identificación dos procesos de elaboración de produtos de panadaría, bolaría, pastalaría, confeitaría e outras especialidades de obradoiro e a súa secuencia

Cálculo dos ingredientes e deseño da ficha de elaboración.

Selección e regulación dos equipamentos e dos útiles de xeito eficaz, sen custos nin gastos innecesarios.

Selección e aplicación dos procedementos operativos e das técnicas para empregar en función do produto que se queira obter.

Identificación e realización dos controis básicos durante o proceso de elaboración.

Aplicación de normas de calidade, seguridade laboral e protección ambiental.

Elaboración de produtos para colectividade especiais

Intolerancias alimentarias.

Adaptacións en fórmulas de produtos para persoas de colectividade especiais: celíacas, diabéticas, intolerantes á lactosa, fenilcetonúricas, etc.

Adecuación de espazos e materiais para colectividade especiais.

Procedementos de limpeza e preparación de equipamentos e útiles: riscos, precaucións e protocolos.

Identificación da secuencia de operacións do proceso e dos controis básicos para realizar en función do produto.

Responsabilidade na realización das tarefas profesionais pola súa repercusión na saúde de persoas de risco.

Decoración de produtos de obradoiro

Operacións e técnicas de acabado e decoración.

Análise da repercusión dos defectos no acabado e na decoración.

Envasado e embalaxe dos produtos de obradoiro

Caracterización das embalaxes.

Métodos de envasado e embalaxe dos produtos de obradoiro.

Descrición das principais anomalías do envasado dos produtos e das medidas correctoras.

Etiquetas e rótulos dos produtos de panadaría, bolaría, pastelería, repostaría e confeitaría.

Selección do envase e a embalaxe dun produto elaborado.

Descrición da información para incluír na etiqueta e nos rótulos do produto elaborado.

Descrición dos métodos de conservación dos produtos elaborados.

Almacén de produtos acabados. Punto de venda.

Equipamentos de traslado dos produtos.

Análise das anomalías e das medidas correctoras no traslado e na conservación dos produtos elaborados.

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN

A avaliación deste módulo realizarase utilizando os instrumentos de cada criterio de avaliación, tendo en conta o peso (%) dentro da súa unidade.

Para acadar unha avaliación positiva en cada unidade didáctica, os alumnos deben superar obrigatoriamente as probas correspondentes aos criterios mínimos exixibles indicados no punto 4.b. Con todo, non é necesario superar os criterios non considerados mínimos exixibles, sempre e cando a cualificación global da unidade sexa dun 5. A cualificación da unidade será a media ponderada das cualificacións de cada criterio.

En cada unidade realizarase ao menos unha proba escrita.

A cualificación global do módulo será a media ponderada das cualificacións de cada unidade, segundo o peso de cada unidade respecto do módulo.

O alumno coñecerá previamente o peso dos criterios de avaliación e da unidades, así como o tipo de proba de cada instrumento.

A cualificación de cada avaliación trimestral será media ponderada das notas das unidades rematadas á data da avaliación.

Aquelas probas nas que o alumno non supere todos os mínimos exixibles terán unha cualificación máxima de 4 puntos.

En todos os casos (mínimos exixibles, unidades e módulo), a avaliación positiva (aprobado) acádase con 5,00 sobre 10,00 puntos.

Para o rexistro da cualificación na aplicación XADE, a partir de 5,00, redondearase por exceso con 0,50 ou superior.

Todo o material de traballo (documentos escritos, vídeos, ligazóns a páxinas web, etc.) está dispoñible na aula virtual do centro. As tarefas escritas entregaranse a través da mesma, seguindo as instrucións que as acompañan.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

Os alumnos/as que non superen todos os mínimos esixibles e/ou unidades do módulo no período ordinario, disporán dunha proba extraordinaria, na que deberán realizar aqueles non superados, cos mesmos criterios de cualificación que nas probas ordinarias.

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

Aqueles alumnos e alumnas que perdan o dereito á avaliación continua por superación do máximo de faltas de asistencia permitidas, disporán dunha proba extraordinaria no mes de xuño, no período fixada para a mesma.

Realizaranse as probas correspondentes aos criterios de avaliación, segundo o apartado 4.c, pero agrupados dada a complexidade desta proba.

Os criterios de cualificación serán os mesmos que nas probas ordinarias.

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

- Realizaranse informes mensuais nas reunións de docentes da titoria comprobando o seguimento da programación e ademais farase o seguimento UD a UD a través desta plataforma.

- Para a avaliación da práctica docente analizarase o cumprimento da programación corrixindo as modificacións correspondentes ao curso anterior e propoñendo outras de cara ao vindeiro curso.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

Realizarase unha proba de avaliación inicial, co obxectivo de analizar os coñecementos dos alumnos. Esta proba non é avaliabile

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

Formación de grupos de traballo heteroxéneos.
Explicacións individualizadas.
Supervisión máis directa

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

Traballaranse aspectos como o respecto, igualdade de xénero, optimización dos recursos materiais (aforro de papel, de xel hidrolacoolico, apagar as luces...), etc

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Realizaríase algunha visita a industrias alimentarias, previa programación en departamento para coordinar entre os diferentes módulos.

10. Outros apartados

10.1) temporalización de uds e covid 19

No primeiro trimestre darase a UD 1 e gran parte da UD2
No segundo trimestre daranse o resto da UD2, a UD3 e a UD4