

**1. Identificación da programación**
**Centro educativo**

Código	Centro	Concello	Ano académico
15027897	Paseo das Pontes	Coruña (A)	2023/2024

**Ciclo formativo**

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
INA	Industrias alimentarias	CMINA01	Panadería, repostería e confeitaría	Ciclos formativos de grao medio	Réxime de proba libre

**Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (\*)**

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0024	Materias primas e procesos en panadería, pastelería e repostería	2023/2024	0	133	0

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

**Profesorado responsable**

Profesorado asignado ao módulo	MARIA PATRICIA CRENDE BRAN
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

**2. Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación**
**2.1. Primeira parte da proba**
**2.1.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan**

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA1 - Caracteriza materias primas e auxiliares, e xustifica o seu emprego en función do produto que se queira obter.
RA2 - Recoñece os produtos de panadaría, bolaría, pastelería, confeitaría e repostaría, e xustifica as súas características específicas.
RA3 - Analiza os procesos de elaboración en relación cos produtos que se vaian obter.
RA4 - Caracteriza os equipamentos e as instalacións de elaboración de produtos de panadaría, pastelería, repostaría e confeitaría en relación coas súas aplicacións.
RA5 - Caracteriza os procesos de conservación e xustifica a súa necesidade ou exixencia.

**2.1.2. Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos resultados de aprendizaxe por parte do alumnado**

Criterios de avaliación do currículo
CA1.1 Clasifícanse e caracterízanse os tipos e as presentacións comerciais.
CA1.2 Descríbense as características organolépticas e as propiedades físicas e químicas básicas.
CA1.3 Identifícanse e diferéncianse as funcións que estas exercen nos produtos.
CA1.4 Enuméranse os parámetros de calidade e relaciónanse coa súa aptitude de uso.
CA1.5 Descríbense as condicións de almacenaxe e conservación.
CA1.6 Enuméranse as deterioracións e as alteracións, e valorouse a súa repercusión.
CA1.7 Caracterízanse as funcións, a dosificación e os efectos dos aditivos.

**Crterios de avaliación do currículo**

CA1.8 Avaliouse a idoneidade das materias primas e auxiliares mediante a toma de mostras e controis básicos.

CA1.9 Definíronse os controis básicos de materias primas e auxiliares, e de produtos.

CA1.10 Aplicáronse tests sensoriais ou catas para valorar as características organolépticas.

CA2.1 Identificáronse os principais produtos de panadaría e pastelería.

CA2.2 Descríronse as súas principais características físicas e químicas.

CA2.3 Recoñecéronse as súas características organolépticas.

CA2.4 Relacionouse a súa composición con determinadas alerxias ou trastornos alimentarios.

CA2.5 Recoñeceuse a regulamentación técnico-sanitaria para a fabricación e a elaboración dos produtos.

CA2.6 Recoñecéronse as principais innovacións na elaboración de produtos de panadaría e pastelería.

CA3.1 Descríronse os principais procesos de elaboración en panadaría, bolaría, pastelería, confeitaría e repostaría.

CA3.2 Determinouse unha secuencia das operacións e xustificouse a orde establecida.

CA3.3 Identificáronse as variables de control dos procesos de elaboración.

CA3.4 Descríronse as modificacións físicas, químicas e biolóxicas das masas e dos produtos.

CA3.5 Enumeráronse as anomalías máis frecuentes e as súas medidas correctoras.

CA3.6 Avaliouse a relevancia dos lévedos no procesado das masas.

CA3.7 Valorouse a orde e a limpeza como elementos imprescindibles no proceso de elaboración.

CA3.8 Valoráronse os procesos artesanais fronte aos industriais.

CA4.1 Clasificáronse os tipos de equipamentos e de maquinaria.

**Crterios de avaliación do currículo**

CA4.2 Determináronse as características técnicas dos equipamentos.

CA4.3 Descríbóronse os principios de funcionamento dos equipamentos.

CA4.4 Recoñecéronse as aplicacións dos equipamentos e da maquinaria.

CA4.5 Identificáronse as medidas de seguridade dos equipamentos.

CA4.6 Xustificouse a disposición dos equipamentos no obradoiro.

CA4.7 Recoñecéronse os accesorios asociados a cada equipamento en función das elaboracións.

CA4.8 Recoñecéronse as características propias dun obradoiro.

CA4.9 Valoráronse as novas tecnoloxías nos procesos de elaboración.

CA5.1 Enumeráronse os parámetros que inflúen na conservación dos alimentos.

CA5.2 Descríbóronse os métodos de conservación.

CA5.3 Identificáronse as consecuencias dunha mala conservación.

CA5.4 Relacionouse cada produto coas súas necesidades específicas de conservación.

CA5.5 Identificáronse os parámetros que inflúen na conservación (actividade de auga, temperatura, humidade, etc.).

CA5.6 Xustificouse a caducidade dos produtos.

CA5.7 Valorouse o gasto enerxético asociado á conservación de produtos.

**2.2. Segunda parte da proba**
**2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan**

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA1 - Caracteriza materias primas e auxiliares, e xustifica o seu emprego en función do produto que se queira obter.
RA2 - Recoñece os produtos de panadería, bolaría, pastelería, confeitaría e repostaría, e xustifica as súas características específicas.
RA3 - Analiza os procesos de elaboración en relación cos produtos que se vaian obter.
RA5 - Caracteriza os procesos de conservación e xustifica a súa necesidade ou existencia.

**2.2.2. Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos resultados de aprendizaxe por parte do alumnado**

Criterios de avaliación do currículo
CA1.1 Clasifícanse e caracterízanse os tipos e as presentacións comerciais.
CA1.8 Avaliouse a idoneidade das materias primas e auxiliares mediante a toma de mostras e controis básicos.
CA1.10 Aplicáronse tests sensoriais ou catas para valorar as características organolépticas.
CA2.1 Identifícanse os principais produtos de panadería e pastelería.
CA2.4 Relacionouse a súa composición con determinadas alerxias ou trastornos alimentarios.
CA2.5 Recoñeceuse a regulamentación técnico-sanitaria para a fabricación e a elaboración dos produtos.
CA3.2 Determinouse unha secuencia das operacións e xustificouse a orde establecida.
CA3.3 Identifícanse as variables de control dos procesos de elaboración.
CA3.5 Enumeráronse as anomalías máis frecuentes e as súas medidas correctoras.

**Crterios de avaliación do currículo**

CA5.6 Xustificouse a caducidade dos produtos.

CA5.7 Valorouse o gasto enerxético asociado á conservación de produtos.

**3. Mínimos esixibles para alcanzar a avaliación positiva e os criterios de cualificación**

-Mínimos esixibles para alcanzar a avaliación positiva:

Os mínimos esixibles serán os reflectidos nos cadros de criterios de avaliación anteriores (apartado 2.b). Dentro dunha escala numérica do 1 e 10, considerarase superada a proba, cando se acade un 5 na valoración global.

-Criterios de cualificación:

A primeira parte da proba calificarase de de cero a dez puntos. Para a súa superación as persoas candidatas deberán obter unha puntuación igual ou superior a cinco puntos. A proba poderá consistir en cuestións tipo test e/ou preguntas de desenvolvemento de diferente extensión. (neste caso especificarase na proba escrita a puntuación correspondente a cada apartado). Para as cuestións tipo test (unha solución correcta) a puntuación será o resultado da aplicación da seguinte fórmula:  $[(n^{\circ} \text{acertos} - (n^{\circ} \text{erros}/2)) / n^{\circ} \text{preguntas}] \times 10$

As persoas aspirantes que superaran a primeira parte da proba realizarán a segunda, que tamén terá carácter eliminatorio e consistirá no desenvolvemento de un ou varios supostos prácticos.

Para obter a cualificación positiva na segunda proba esixirase unha valoración de a lo menos 5 puntos sobre 10 en cada un dos ítems da lista de chequeo proposta para a súa valoración.

A cualificación final correspondente da proba de cada módulo profesional será a media aritmética das cualificacións obtidas en cada unha das partes, expresada con números enteiros, redondeada á unidade máis próxima.

No caso das persoas aspirantes que suspendan a segunda parte da proba, a puntuación máxima que poderá asignarse será de catro puntos.



#### 4. Características da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento

##### 4.a) Primeira parte da proba

Proba teórica de tipo test, unha solución correcta. Preguntas de desenvolvemento de diferente extensión (especificarase na proba escrita a puntuación correspondente a cada apartado).

Será requisito imprescindible para realizar a proba teórica presentarse co seguinte material:

-Bolígrafo azul, calculadora científica.

##### 4.b) Segunda parte da proba

Suposto/s práctico/s. Será requisito para realizar a proba práctica presentarse co seguinte material:

-Bolígrafo azul.

-Calculadora científica.

-Bata de laboratorio.

-Calzado de industria alimentaria.