

**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	Panadaría, repostaría 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
MP0025	Elaboracións de panadaría e bolaría	2023/2024	0	347	0
MP0025_13	Posta a punto de equipamentos e instalacións	2023/2024	0	30	0
MP0025_23	Procedementos de elaboración de masas fermentables e obtención de pezas	2023/2024	0	190	0
MP0025_33	Procedementos de elaboración de recheos, e a súa aplicación e produtos finais	2023/2024	0	127	0

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

**Profesorado responsable**

Profesorado asignado ao módulo	ANTONIO VIEIRA ARMADA, JUAN MANUEL SOTO LÓPEZ
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
(MP0025_13) RA1 - Pon a punto os equipamentos e as instalacións, e recoñece os dispositivos e o seu funcionamento.
(MP0025_33) RA1 - Elabora recheos e cubertas, con caracterización e aplicación das técnicas de elaboración.
(MP0025_23) RA1 - Obtén masas fermentables de produtos de panadaría e bolaría, e xustifica a súa composición.
(MP0025_33) RA2 - Compón produtos finais e xustifica a súa presentación.
(MP0025_23) RA3 - Controla o proceso de fermentación e describe os seus fundamentos e as técnicas asociadas.
(MP0025_23) RA4 - Coce ou frite as pezas, e selecciona o tratamento térmico en función das características do produto final.

**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
(MP0025_13) CA1.1 Identifícase o funcionamento, a constitución e os dispositivos de seguridade da maquinaria e dos equipamentos.
(MP0025_33) CA1.1 Descríronse os tipos de cremas, recheos e cubertas.
(MP0025_23) CA1.1 Recoñeceuse a documentación asociada ao proceso.
(MP0025_23) CA1.2 Descríronse e caracterízanse fórmulas de masas de panadaría e bolaría.
(MP0025_33) CA1.2 Enumeráronse os ingredientes necesarios para cada tipo de crema, baño ou recheo.
(MP0025_23) CA1.3 Relacionáronse os tipos de masas cos produtos que se desexe obter.
(MP0025_33) CA1.3 Explicouse o proceso de elaboración de cremas, recheos e cubertas.

Criterios de avaliación do currículo
(MP0025_33) CA1.6 Identificouse o punto óptimo de montaxe ou consistencia de cada elaboración.
(MP0025_13) CA1.7 Describíronse as principais anomalías dos equipamentos e as medidas correctoras.
(MP0025_33) CA1.7 Contrastáronse coas súas especificacións as características da crema, o recheo e a cuberta.
(MP0025_23) CA1.7 Relacionáronse os parámetros do amasado coa calidade e as características físicas das masas.
(MP0025_13) CA1.8 Describiuse o procedemento de eliminación de residuos empregados no mantemento e na limpeza dos equipamentos e das instalacións.
(MP0025_33) CA2.1 Describíronse os procedementos, as técnicas e os equipamentos para a composición de produtos.
(MP0025_33) CA2.6 Identificáronse e aplicáronse as medidas correctoras ante desviacións.
(MP0025_23) CA3.1 Describiuse o fundamento microbiolóxico do proceso de fermentación.
(MP0025_23) CA3.2 Describiuse a influencia da temperatura e da humidade no proceso de fermentación.
(MP0025_23) CA3.4 Analizouse a adaptación da formulación da masa en caso de aplicación de frío industrial.
(MP0025_23) CA4.1 Identificáronse os equipamentos de tratamento térmico (fornos e frixideiras).
(MP0025_23) CA4.2 Analizáronse os parámetros de control do proceso de forneado ou fritura, e a súa influencia sobre o produto final.
(MP0025_23) CA4.7 Identificáronse e aplicáronse as medidas correctoras ante desviacións.

## 2.2. Segunda parte da proba

### 2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
(MP0025_13) RA1 - Pon a punto os equipamentos e as instalacións, e recoñece os dispositivos e o seu funcionamento.
(MP0025_33) RA1 - Elabora recheos e cubertas, con caracterización e aplicación das técnicas de elaboración.

<b>Resultados de aprendizaxe do currículo</b>
(MP0025_23) RA1 - Obtén masas fermentables de produtos de panadaría e bolaría, e xustifica a súa composición.
(MP0025_23) RA2 - Forma pezas e relaciona as operacións co produto que se queira obter.
(MP0025_33) RA2 - Compón produtos finais e xustifica a súa presentación.
(MP0025_23) RA3 - Controla o proceso de fermentación e describe os seus fundamentos e as técnicas asociadas.
(MP0025_23) RA4 - Coce ou frite as pezas, e selecciona o tratamento térmico en función das características do produto final.

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

<b>Criterios de avaliación do currículo</b>
(MP0025_13) CA1.2 Realizáronse as operacións de limpeza, empregando os produtos necesarios.
(MP0025_13) CA1.3 Executáronse as operacións de mantemento de primeiro nivel.
(MP0025_13) CA1.4 Identificouse a secuencia de operacións de arranque e parada das máquinas e dos equipamentos.
(MP0025_33) CA1.4 Seleccionáronse e pesáronse os ingredientes en función do produto que se procure.
(MP0025_23) CA1.4 Calculouse a cantidade necesaria de cada ingrediente da masa.
(MP0025_13) CA1.5 Adecuáronse os servizos auxiliares aos requisitos do proceso.
(MP0025_33) CA1.5 Aplicouse a secuencia de operacións de elaboración.
(MP0025_23) CA1.5 Pesáronse e dosificáronse os ingredientes.
(MP0025_13) CA1.6 Reguláronse e/ou programáronse os equipamentos de elaboración en función dos requisitos do proceso.
(MP0025_23) CA1.6 Controlouse o proceso de amasado para obter a masa.
(MP0025_23) CA1.8 Aplicáronse medidas de hixiene e seguridade alimentaria para asegurar a salubridade dos produtos obtidos.

Criterios de avaliación do currículo
(MP0025_33) CA1.8 Aplicáronselles os tratamentos de conservación ás cremas, aos recheos e ás cubertas.
(MP0025_23) CA1.9 Contrastáronse as características da masa coas especificacións requiridas.
(MP0025_33) CA1.9 Aplicáronse as normas de seguridade e hixiene alimentaria.
(MP0025_23) CA1.10 Aplicáronse as medidas correctoras axeitadas ante desviacións.
(MP0025_23) CA2.1 Aplicóuselless repouso ás masas nas condicións de temperatura e humidade requiridas.
(MP0025_23) CA2.2 Dividíronse manualmente ou mecanicamente as masas de xeito que se asegure o tamaño das pezas.
(MP0025_33) CA2.2 Preparáronse as cremas, os recheos e as cubertas.
(MP0025_23) CA2.3 Amasáronse ou boleáronse as porcións de masa obtidas e aplicouse o repouso.
(MP0025_33) CA2.3 Aplicouse a crema, o recheo e a cuberta na proporción acaída.
(MP0025_23) CA2.4 Déuselless forma ás pezas en función do produto para elaborar.
(MP0025_33) CA2.4 Asegurouse que a composición final de produto cumpra as especificacións.
(MP0025_23) CA2.5 Detectáronse e corríronse desviacións nas pezas.
(MP0025_33) CA2.5 Fixáronse as condicións de conservación do produto para garantir a seguridade alimentaria.
(MP0025_23) CA2.6 Colocáronse as unidades segundo o seu tamaño e a súa forma para a súa fermentación.
(MP0025_23) CA2.7 Adoptáronse medidas de hixiene, de seguridade alimentaria e de prevención de riscos laborais durante a manipulación da masa.
(MP0025_33) CA2.7 Aplicáronse medidas de seguridade e hixiene na manipulación dos produtos.
(MP0025_23) CA3.3 Seleccionáronse as cámaras de fermentación e os parámetros de control (temperaturas, humidade e tempos).
(MP0025_23) CA3.5 Contrastáronse as características das pezas obtidas coas súas especificacións.

**Criterios de avaliación do currículo**

(MP0025\_23) CA3.6 Aplicáronse medidas correctoras ante desviacións e adoptáronse medidas para evitar novos sucesos.

(MP0025\_23) CA3.7 Adoptáronse medidas de hixiene, seguridade alimentaria e prevención de riscos laborais.

(MP0025\_23) CA4.3 Seleccionouse o forno ou a frixideira, e os seus parámetros de control, en función do tipo de produto.

(MP0025\_23) CA4.4 Cargouse ou alimentouse o forno ou a frixideira, e controlouse a cocción ou a fritura.

(MP0025\_23) CA4.5 Contrastáronse coas súas especificacións as características do produto cocido ou frito.

(MP0025\_23) CA4.6 Asegurouse o arrefriamento do produto obtido no menor tempo posible.

(MP0025\_23) CA4.8 Aplicáronse as medidas específicas de hixiene e seguridade durante os tratamentos.

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

Para acadar unha avaliación positiva o/a aspirante deberá ser quen de:

- Poñer a punto os equipamentos e as instalacións, e recoñece os dispositivos e o seu funcionamento.
- Obter masas fermentables de produtos de panadería e bolaría, e xustifica a súa composición.
- Formar pezas e relaciona as operacións co produto que se queira obter.
- Controlar o proceso de fermentación e describe os seus fundamentos e as técnicas asociadas.
- Cocer ou frite as pezas, e selecciona o tratamento térmico en función das características do produto final.
- Elaborar recheos e cubertas, con caracterización e aplicación das técnicas de elaboración.
- Compóner produtos finais e xustifica a súa presentación.

Os criterios xerais de cualificación veñen establecidos na Orde do 5 de Abril de 2013 que regula o procedemento.

Na primeira parte da proba será necesario acadar unha cualificación igual ou superior a 5 sobre 10. Esta terá carácter eliminatorio.

Na segunda parte da proba, de carácter práctico, tamén será necesario acadar unha cualificación igual ou superior a 5 sobre 10, nesta proba de carácter práctico teránse en conta os seguintes criterios:

- Puntualidade, uniformidade, aseo persoal.
- Posta a punto de materias primas, ferramentas e demais materiais necesarios para as elaboracións.
- Orden, limpeza e organización no proceso de traballo.
- Técnica de execución das elaboracións.
- Presentación axeitada das elaboracións.
- Limpeza e desbarasado do lugar de traballo.
- Cumprimento das normas de seguridade e hixiene.

A nota final será a media calculada das dúas probas, sempre que a primeira parte da proba sexa superada cando menos con un cinco sobre dez puntos.

Os mínimos exixibles para acadar a avaliación positiva no módulo son:

- Identificouse o funcionamento, a constitución e os dispositivos de seguridade da maquinaria e dos equipamentos
- Realizáronse as operacións de limpeza, empregando os produtos necesarios
- Identificouse a secuencia de operacións de arranque e parada das máquinas e dos equipamentos
- Reguláronse e/ou programáronse os equipamentos de elaboración en función dos requisitos do proceso
- Describíronse e caracterizáronse fórmulas de masas de panadaría e bolaría
- Calculouse a cantidade necesaria de cada ingrediente da masa.
- Pesáronse e dosificáronse os ingredientes
- Controlouse o proceso de amasado para obter a masa.
- Aplicáronse medidas de hixiene e seguridade alimentaria para asegurar a salubridade dos produtos obtidos.
- Describiuse o fundamento microbiolóxico do proceso de fermentación
- Describiuse a influencia da temperatura e da humidade no proceso de fermentación
- Seleccionáronse as cámaras de fermentación e os parámetros de control (temperaturas, humidade e tempos).
- Adoptáronse medidas de hixiene, seguridade alimentaria e prevención de riscos laborais.
- Aplicóuselles repouso ás masas nas condicións de temperatura e humidade requiridas
- Dividíronse manualmente ou mecanicamente as masas de xeito que se asegure o tamaño das pezas
- Déuselles forma ás pezas en función do produto para elaborar.
- Detectáronse e corríronse desviacións nas pezas
- Adoptáronse medidas de hixiene, de seguridade alimentaria e de prevención de riscos laborais durante a manipulación da masa.



- Analizáronse os parámetros de control do proceso de forneado ou fritura, e a súa influencia sobre o produto final
- Seleccionouse o forno ou a frixideira, e os seus parámetros de control, en función do tipo de produto.
- Cargouse ou alimentouse o forno ou a frixideira, e controlouse a cocción ou a fritura.
- Aplicáronse as medidas específicas de hixiene e seguridade durante os tratamentos.
- Describíronse os tipos de cremas, recheos e cubertas
- Explicouse o proceso de elaboración de cremas, recheos e cubertas.
- Aplicouse a secuencia de operacións de elaboración.
- Identificouse o punto óptimo de montaxe ou consistencia de cada elaboración.
- Contrastáronse coas súas especificacións as características da crema, o recheo e a cuberta
- Aplicáronselles os tratamentos de conservación ás cremas, aos recheos e ás cubertas.
- Aplicáronse as normas de seguridade e hixiene alimentaria
- Preparáronse as cremas, os recheos e as cubertas
- Asegurouse que a composición final de produto cumpra as especificacións
- Fixáronse as condicións de conservación do produto para garantir a seguridade alimentaria.
- Identificáronse e aplicáronse as medidas correctoras ante desviacións
- Aplicáronse medidas de seguridade e hixiene na manipulación dos produtos

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

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

A primeira parte, consistirá nunha proba escrita (tipo test, resposta curta) relacionada cos resultados de aprendizaxe, para a que será necesario traer bolígrafo azul ou negro, non se poderán empregar teléfonos móbiles ou dispositivos similares durante o transcurso da proba, e a persoa interesada virá perfectamente identificada.

A proba terá unha duración determinada e deberá rematarse nese período de tempo .

Esta proba terá carácter eliminatorio e será necesario acadar unha calificación de 5 para realizar a segunda parte da proba.





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

A segunda parte, consistirá nunha proba práctica, relacionada cos resultados de aprendizaxe, para a que será necesario traer utillaxe propio de pastelería- repostería e uniforme completo segundo as normas de seguridade e hixiene ademais dun bolígrafo azul ou negro.. Non se poden ter teléfonos móbiles ou dispositivos similares durante o transcurso da proba.

A proba terá unha duración determinada e deberá rematarse nese período de tempo.

No caso de non poder realizarse unha proba práctica presencial, realizarase unha proba consistente nun suposto práctico .

Para superar esta proba deberá acadarse a lo menos unha puntuación de 5.