

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
MP0029	Produtos de obradoiro	2023/2024	0	175	0

(*) 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. 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 - Organiza as tarefas de produción, e xustifica os recursos e a secuencia de operacións.
RA2 - Elabora produtos de panadería, bolaría, pastelería, confeitaría e outras especialidades de obradoiro, integrando procedementos e técnicas.
RA3 - Elabora produtos de panadería, bolaría, pastelería, confeitaría e repostaría para colectivos especiais, e valora as implicacións para a saúde.
RA4 - Decora os produtos de obradoiro aplicando as técnicas axeitadas en relación cos produtos para obter.
RA5 - Envasa e embala produtos, logo de seleccionar os procedementos e as técnicas.
RA6 - Sitúa os produtos elaborados no posto de venda, no almacén ou no depósito, e xustifica a súa disposición.

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 Planifícanse as tarefas con previsión das dificultades e o xeito de as superar.
CA1.2 Interpretouse a documentación asociada ao proceso.
CA1.3 Determináronse e enumeráronse os recursos humanos e materiais.
CA1.4 Distribuíronse os tempos de operación e posta a punto, e estableceuse a súa secuencia.
CA1.5 Preparáronse e reguláronse os servizos auxiliares, os equipamentos e os útiles.
CA1.6 Coordináronse as actividades de traballo.
CA1.7 Formuláronse elaboracións a partir de produtos básicos dados.

Crterios de avaliación do currículo

CA2.1 Caracterizouse o produto para obter e propuxéronse alternativas de elaboración.

CA2.2 Identificáronse as operacións do proceso de elaboración e estableceuse a súa secuencia.

CA2.3 Describiuse a función de cada ingrediente no produto final.

CA2.4 Calculouse a cantidade necesaria dos ingredientes a partir da ficha de elaboración.

CA2.5 Seleccionáronse e reguláronse os equipamentos e os útiles, e evitáronse custos e gastos innecesarios.

CA2.6 Aplicáronse os procedementos e as técnicas coa secuencia establecida.

CA2.7 Realizáronse os controis básicos durante o proceso de elaboración, e aplicáronse as medidas correctoras.

CA2.8 Contrastáronse as características de calidade do produto coas súas especificacións.

CA2.9 Realizouse o escandallo do produto elaborado.

CA2.10 Aplicáronse as normas de seguridade e hixiene alimentaria, así como as de prevención de riscos e as de protección ambiental.

CA3.1 Identificáronse as características específicas do colectivo de destino do produto deseñado.

CA3.2 Analizáronse as implicacións para a saúde do colectivo, en caso de composición incorrecta.

CA3.3 Describiuse o produto para elaborar.

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.

CA3.5 Enumeráronse as medidas de limpeza e preparación de equipamentos e útiles.

CA3.6 Descríronse as medidas de prevención para evitar o emprego inadecuado de ingredientes.

CA3.7 Descríronse e aplicáronse as operacións do proceso e os controis básicos.

CA3.8 Contrastáronse as características de calidade do produto coas súas especificacións.

Crterios de avaliación do currículo
CA3.9 Identificouse adecuadamente o produto elaborado.
CA3.10 Adoptáronse medidas de hixiene e seguridade alimentaria durante o proceso.
CA4.1 Describíronse os procedementos e as técnicas.
CA4.2 Enumeráronse e describíronse os equipamentos e os útiles empregados nas operacións de acabamento e decoración.
CA4.3 Seleccionouse o deseño básico para a decoración e incorporáronse variacións persoais.
CA4.4 Identificouse e seleccionouse a técnica apropiada.
CA4.5 Seleccionáronse e reguláronse os equipamentos e os útiles.
CA4.6 Acondicionáronse e aplicáronse cremas, coberturas e outros elementos de decoración, con medidas específicas de hixiene.
CA4.7 Contrastáronse as características físicas, estéticas e organolépticas do produto coas súas especificacións.
CA4.8 Aplicáronse as medidas correctoras ante desviacións.
CA5.1 Describíronse os envases, as embalaxes, as etiquetas e os rótulos máis utilizados.
CA5.2 Identificáronse e caracterizáronse os métodos de envasado, embalaxe e etiquetaxe.
CA5.3 Recoñecéronse e analizáronse as incompatibilidades existentes entre os materiais de envasado e os produtos.
CA5.4 Identificáronse e caracterizáronse os equipamentos de envasado e os elementos auxiliares.
CA5.5 Identificouse a información obrigatoria e complementaria para incluír en etiquetas e rótulos.
CA5.6 Envasouse e embalouse o produto consonte as súas características e os requisitos da clientela.
CA5.7 Recoñeceuse e valorouse a aptitude dos envases, as embalaxes e as etiquetas para utilizar.
CA5.8 Aplicáronse as medidas correctoras ante desviacións.

Crterios de avaliación do currículo
CA5.9 Aplicáronse as medidas de hixiene e seguridade durante o envasado e a embalaxe.
CA6.1 Descríbóronse os métodos e os equipamentos de conservación.
CA6.2 Identificáronse e caracterizáronse as condicións e os medios para o traslado.
CA6.3 Seleccionáronse e describíronse as condicións de conservación dos produtos (temperatura, humidade, tempo máximo, colocación e luminosidade).
CA6.4 Trasládouse de xeito adecuado o produto ao almacén, ao depósito ou ao punto de venda.
CA6.5 Comprobase a adecuación das condicións de limpeza e de conservación.
CA6.6 Identificouse e colocouse correctamente o produto.
CA6.7 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
RA1 - Organiza as tarefas de produción, e xustifica os recursos e a secuencia de operacións.
RA2 - Elabora produtos de panadería, bolaría, pastelería, confeitaría e outras especialidades de obradoiro, integrando procedementos e técnicas.
RA3 - Elabora produtos de panadería, bolaría, pastelería, confeitaría e repostaría para colectivos especiais, e valora as implicacións para a saúde.
RA4 - Decora os produtos de obradoiro aplicando as técnicas axeitadas en relación cos produtos para obter.
RA5 - Envasa e embala produtos, logo de seleccionar os procedementos e as técnicas.
RA6 - Sitúa os produtos elaborados no posto de venda, no almacén ou no depósito, e xustifica a súa disposición.

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 Planificáronse as tarefas con previsión das dificultades e o xeito de as superar.
CA1.2 Interpretouse a documentación asociada ao proceso.
CA1.3 Determináronse e enumeráronse os recursos humanos e materiais.
CA1.4 Distribuíronse os tempos de operación e posta a punto, e estableceuse a súa secuencia.
CA1.5 Preparáronse e reguláronse os servizos auxiliares, os equipamentos e os útiles.
CA1.6 Coordináronse as actividades de traballo.
CA1.7 Formuláronse elaboracións a partir de produtos básicos dados.
CA2.1 Caracterizouse o produto para obter e propuxéronse alternativas de elaboración.
CA2.2 Identificáronse as operacións do proceso de elaboración e estableceuse a súa secuencia.
CA2.3 Describiuse a función de cada ingrediente no produto final.
CA2.4 Calculouse a cantidade necesaria dos ingredientes a partir da ficha de elaboración.
CA2.5 Seleccionáronse e reguláronse os equipamentos e os útiles, e evitáronse custos e gastos innecesarios.
CA2.6 Aplicáronse os procedementos e as técnicas coa secuencia establecida.
CA2.7 Realizáronse os controis básicos durante o proceso de elaboración, e aplicáronse as medidas correctoras.
CA2.8 Contrastáronse as características de calidade do produto coas súas especificacións.
CA2.9 Realizouse o escandallo do produto elaborado.

Cráterios de avaliación do currículo

CA2.10 Aplicáronse as normas de seguridade e hixiene alimentaria, así como as de prevención de riscos e as de protección ambiental.

CA3.1 Identificáronse as características específicas do colectivo de destino do produto deseñado.

CA3.2 Analizáronse as implicacións para a saúde do colectivo, en caso de composición incorrecta.

CA3.3 Describiuse o produto para elaborar.

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.

CA3.5 Enumeráronse as medidas de limpeza e preparación de equipamentos e útiles.

CA3.6 Describíronse as medidas de prevención para evitar o emprego inadecuado de ingredientes.

CA3.7 Describíronse e aplicáronse as operacións do proceso e os controis básicos.

CA3.8 Contrastáronse as características de calidade do produto coas súas especificacións.

CA3.9 Identificouse adecuadamente o produto elaborado.

CA3.10 Adoptáronse medidas de hixiene e seguridade alimentaria durante o proceso.

CA4.1 Describíronse os procedementos e as técnicas.

CA4.2 Enumeráronse e describíronse os equipamentos e os útiles empregados nas operacións de acabamento e decoración.

CA4.3 Seleccionouse o deseño básico para a decoración e incorporáronse variacións persoais.

CA4.4 Identificouse e seleccionouse a técnica apropiada.

CA4.5 Seleccionáronse e reguláronse os equipamentos e os útiles.

CA4.6 Acondicionáronse e aplicáronse cremas, coberturas e outros elementos de decoración, con medidas específicas de hixiene.

CA4.7 Contrastáronse as características físicas, estéticas e organolépticas do produto coas súas especificacións.

Crterios de avaliación do currículo

CA4.8 Aplicáronse as medidas correctoras ante desviacións.

CA5.1 Descríbóronse os envases, as embalaxes, as etiquetas e os rótulos máis utilizados.

CA5.2 Identificáronse e caracterizáronse os métodos de envasado, embalaxe e etiquetaxe.

CA5.3 Recoñecéronse e analizáronse as incompatibilidades existentes entre os materiais de envasado e os produtos.

CA5.4 Identificáronse e caracterizáronse os equipamentos de envasado e os elementos auxiliares.

CA5.5 Identificouse a información obrigatoria e complementaria para incluír en etiquetas e rótulos.

CA5.6 Envasouse e embalouse o produto consonte as súas características e os requisitos da clientela.

CA5.7 Recoñeceuse e valorouse a aptitude dos envases, as embalaxes e as etiquetas para utilizar.

CA5.8 Aplicáronse as medidas correctoras ante desviacións.

CA5.9 Aplicáronse as medidas de hixiene e seguridade durante o envasado e a embalaxe.

CA6.1 Descríbóronse os métodos e os equipamentos de conservación.

CA6.2 Identificáronse e caracterizáronse as condicións e os medios para o traslado.

CA6.3 Seleccionáronse e describíronse as condicións de conservación dos produtos (temperatura, humidade, tempo máximo, colocación e luminosidade).

CA6.4 Trasládouse de xeito adecuado o produto ao almacén, ao depósito ou ao punto de venda.

CA6.5 Comprobouse a adecuación das condicións de limpeza e de conservación.

CA6.6 Identificouse e colocouse correctamente o produto.

CA6.7 Aplicáronse as medidas correctoras ante desviacións.



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

Os mínimos exigibles serán os reflectidos nos cadros de criterios de avaliación.

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 (una solución correcta) e/ ou en preguntas de desenvolvemento de diferente extensión (neste caso especificarase na poba escrita a puntuación correspondente a cada apartado). Para as cuestións tipo test 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 ao menos 5 puntos sobre 10.

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 con preguntas tipo test e/ou preguntas de diferente extensión

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

- Bolígrafo azul
- Calculadora científica



4.b) Segunda parte da proba

Suposto práctico.

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

- Bolígrafo azul
- Calculadora científica