ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15027897	Paseo das Pontes	Coruña (A)	2024/2025

Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
HOT	Hostalaría e turismo	CE2HOT005000	Panadaría e bolaría artesanais	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
MP5020	Cata e maridaxe de produtos de panificación	2024/2025	3	54	54

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	SERGIO VILLAR CAÍNZOS
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

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

A competencia xeral deste título (Real Decreto 482/2020, de 7 de abril, polo que establécese o Curso de especialización en panadería e bolaría artesanais e fíxanse os aspectos básicos do currículo, e modificase o Real Decreto 651/2017, de 23 de junio, polo que se establece o Título de Técnico Superior en Acondicionamiento Físico e fíxanse os aspectos básicos do currículo.) A competencia xeral do Curso de Especialización en Panadería e bolaría artesanais consiste en elaborar, presentar e maridar productos tradicionais de panadería y bolaría artesanais, doces y salgados, con o sen recheno, a partir de masas nai de cultivo e prefermentos con cereais tradicionales, especiais e pseudocereais, respetando os requerimentos da elaboración artesá e aplicando técnicas actuais con creatividade e innovación, cumplindo a normativa vixente de seguridade alimentaria, prevención de riescos e protección medio ambiental.

Entorno profesional.

1. As persoas que acaden o certificado que acredita a superación deste curso de especialización poderán exercer súa actividade principalmente en obradoiros artesanais o semindustriais que elaboran productos de panadaría, pastelaría e confitaría; así como no sector de hostalaría, subsector da restauración e como elaborador por conta propia ou axena. Tamén exerce a súa actividade no sector do comercio da alimentación naqueles establecementos que elaboran e venden productos de panadaría, pastelaría y repostaría.

2. As ocupacións e postos de traballo máis relevantes son os seguintes:
a) Mestre Panadeiro.
b) Elaborador de bolaría.
c) Elaborador de masas e bases de pizza.
d) Reposteiro.
e) Catador de productos de panificación artesá.

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

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				
					502000				
					RA 1	RA 2	RA 3	RA 4	RA 5
1	Selección de mostras de pan, presentacións para a súa avaliación sensorial.	Seleccionra mostras de pan, presentándoas para a súa avaliación sensorial.	14	20	X				
2	Valoración das propiedades e características organolépticas dos pans na cata. Interpretación dos resultados da análise sensorial.	Valorar as propiedades e características organolépticas dos pans na cata, interpretando o resultado da análise sensorial.	10	20		X			
3	Valoración das propiedades e características organolépticas de pans artesanais elaborados con fariña de trigo na cata e comparacións cos pans elaborados con outras fariñas.	Valorar as propiedades e características organolépticas de pans artesanais elaborados con fariña de trigo na cata, comparándoas cos pans elaborados con outras fariñas.	10	20			X		
4	Identificación e descripción das propiedades e características organolépticas dos produtos de bolería artesanal e follados na cata, interpretación do resultado da análise sensorial.	Identificar e describir as propiedades e características organolépticas dos produtos de bolería artesanal e follados na cata, interpretando o resultado da análise sensorial.	10	20				X	
5	Selección de produtos de panadería e bolería artesáns, maridándolos con grupos de alimentos e elaboracións culinarias que lles poidan acompañar e complementar.	Seleccionar produtos de panadería e bolería artesáns, maridándolos con grupos de alimentos e elaboracións culinarias que lles poidan acompañar e complementar.	10	20					X
		Total:	54						

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Selección de mostras de pan, presentacións para a súa avaliación sensorial.	14

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Selecciona mostras de pan e preséntaas para a súa avaliación sensorial	SI

4.1.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Cata de produtos que forman parte do pan e da bolaría	1	Concretar parámetros para os panéis de cata	7,0
2.1 Seleccionar mostras de pan, e presentalas para a súa avaliación sensorial.	2	Seleccionar mostras de pan, e presentalas para a súa avaliación sensorial.	7,0
		TOTAL	**14**

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 Determinouse o proceso da análise sensorial a través dos sentidos e identificáronse atributos, propiedades e aspectos relevantes	• TO.1 - Proba de desenvolvemento	S	15
CA1.2 Definíronse e clasificáronse a cor, o ruído, o aroma, o olor, a aparencia, o sabor, o gusto, a intensidade e as características texturais do pan	• TO.2 - Proba de desenvolvemento	S	15
CA1.3 Tivéronse en conta as técnicas de avaliación de aromas, as teorías do olfacto e do gusto, a natureza dos estímulos químicos, etc	• TO.3 - Proba desenvolvemento	S	15
CA1.4 Tivéronse en conta os criterios para a elección das mostras da cata, orde de presentación, temperatura, tamaño, corte e parte apropiada das mostras	• TO.4 - Proba de desenvolvemento	S	15
CA1.5 Realizouse a repartición a cada catador/a, na cantidade e forma correcta para proceder á cata	• TO.5 - Proba de desenvolvemento	N	5
CA1.6 Elixiuse correctamente o grupo de persoas catadoras para realizar a avaliación dos pans	• TO.6 - Proba de desenvolvemento	N	5
CA1.7 Realizáronse os preparativos previos á cata, como a preparación da sala, dos materiais e das fichas técnicas de valoración	• PE.1 - Proba de coñecementos	S	30
		TOTAL	**100**

4.1.e) Contidos

Contidos
Definición de análise sensorial. 0Orde e forma de presentación das mostras. Motivos.

Contidos
Temperatura das mostras. Motivos.
Panel de degustadores/as.
Preparativos previos do/da catador/a antes de realizar unha cata.
Os sentidos como ferramenta de análise. Atributos sensoriais, propiedades e aspectos máis relevantes.
Cor e aparencia: definición.
Textura: definición e clasificación. Relación entre o/a receptor/a e as características texturais.
Audición e ruídos: definición.
Aroma e olor: definición e clasificación. Especificidade química Técnicas para avaliar aromas. Limiar do olfacto. Teorías do olfacto.
Gusto e sabor: definición. Calidade. Intensidade relativa. Limiares. Teorías do gusto. Natureza dos estímulos químicos.
Elección de corte das mostras.
Selección das mostras para catar. Criterios de selección.

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	
Concretar parámetros para os panéis de cata					• PE.1 - Proba de coñecementos • TO.1 - Proba de desenvolvemento • TO.2 - Proba de desenvolvemento • TO.3 - Proba desenvolvemento • TO.4 - Proba de desenvolvemento	7,0

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	
					• TO.5 - Proba de desenvolvemento • TO.6 - Proba de desenvolvemento	
Seleccionar mostras de pan, e presentalas para a súa avaliación sensorial.	• Seleccionar mostras de pan, e presentalas para a súa avaliación sensorial.	• Analizar de xeito sensorial as mostras aportadas. Cubrir unha ficha de analise rexistrando as características demandadas.	• Mostras de pan analizadas	• Materias elaboradas, aula de cata, canón de video, ordenador, fichas de analise.	• PE.1 - Proba de coñecementos • TO.1 - Proba de desenvolvemento • TO.2 - Proba de desenvolvemento • TO.3 - Proba desenvolvemento • TO.4 - Proba de desenvolvemento • TO.5 - Proba de desenvolvemento • TO.6 - Proba de desenvolvemento	7,0
					TOTAL	**14,0**

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Valoración das propiedades e características organolépticas dos pans na cata. Interpretación dos resultados da análise sensorial.	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Valora as propiedades e as características organolépticas dos pans na cata, interpretando o resultado da análise sensorial	SI

4.2.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Valoración das propiedades e características organolépticas dos pans na cata. Interpretación dos resultados da análise sensorial.	1	Valorar as propiedades e características organolépticas dos pans na cata, interpretando o resultado da análise sensorial.	10,0
		TOTAL	**10**

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 Caracterizáronse os métodos e o seu procedemento ou a súa metodoloxía de avaliación sensorial, tendo en conta as vantaxes e os inconvenientes da elección	• TO.1 - Proba de desenvolvemento	N	10
CA2.2 Realizáronse fichas técnicas de valoración para cada método e grupo de produtos de panadaría artesanal, en función das características técnicas	• PE.1 - Proba de coñecementos	S	20
CA2.3 Determináronse as características físicas do exterior (codia) das mostras, e detectáronse os defectos e as posibles causas	• TO.2 - Proba desenvolvemento	S	15
CA2.4 Determináronse as características físicas da miga e detectáronse os defectos e as posibles causas	• TO.3 - Proba de desenvolvemento	S	15
CA2.5 Identificáronse aromas na miga e/ou na codia, e ruído do pan, e detectáronse aromas anómalos e as posibles causas	• TO.4 - Proba de desenvolvemento	S	15
CA2.6 Identificouse o ingrediente principal e outros, ao degustar o produto, e detectáronse os defectos do sabor e as posibles causas	• TO.5 - Proba de desenvolvemento	S	15
CA2.7 Interpretáronse correctamente os resultados da análise sensorial e aplicáronse medidas correctoras	• PE.2 - Proba de coñecementos	N	10
		TOTAL	**100**

4.2.e) Contidos

Contidos
Metodoloxía de avaliación sensorial.
Determinación da metodoloxía de avaliación sensorial. Vantaxes e inconvenientes.
Métodos de avaliación sensorial.

Contidos
Metodoloxía para tests de resposta obxectiva. Test de valoración. Test descritivo. Test numérico. Métodos para detectar diferenzas. Test de estímulo único. Test apareado. Test de dúo-trío. Test triangular. Métodos analíticos. Test de mostra única. Test de sabor estraño específico. Test analítico descritivo.
Metodoloxía de avaliación sensorial subxectiva. Fase visual: observación das características exteriores (a codia) e interiores (a miga) das pezas. Fase táctil: avaliación da textura. Fase auditiva: percepción de ruído ao cortar o pan. Fase olfactiva: percepción do aroma e o flavor; persistencia e complexidade; aromas anómalos. Fase gustativa: identificación e valoración da textura e o flavor do produto en boca; persistencia e complexidade. Valoración do tacto.

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	
Valorar as propiedades e características organolépticas dos pans na cata, interpretando o resultado da análise sensorial.	• Valorar as propiedades e características organolépticas dos pans da cata. Interpretar o resultado da analise sensorial.	• Aprender a valorar as propiedades e características organolépticas dos pans. Interpretar o resultado da análise e cubrir a ficha de cata.	• Mostras de panadaría analizadas	• Materias elaboradas, aula de cata, canón de video, ordenador, fichas de analise.	• PE.1 - Proba de coñecementos • PE.2 - Proba de coñecementos • TO.1 - Proba de desenvolvemento • TO.2 - Proba desenvolvemento • TO.3 - Proba de desenvolvemento • TO.4 - Proba de desenvolvemento • TO.5 - Proba de desenvolvemento	10,0
					TOTAL	**10,0**

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Valoración das propiedades e características organolépticas de pans artesanais elaborados con fariña de trigo na cata e comparacións cos pans elaborados con outras fariñas.	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Valora as propiedades e as características organolépticas de pans artesanais elaborados con fariña de trigo na cata, comparándoas cos pans elaborados con outras fariñas	SI

4.3.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Valorar as propiedades e características organolépticas de pans artesanais elaborados con fariña de trigo na cata, comparándoas cos pans elaborados con outras fariñas.	1	Valorar as propiedades e características organolépticas de pans artesanais elaborados con fariña de trigo na cata, comparándoas cos pans elaborados con outras fariñas.	10,0
		TOTAL	**10**

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 (%)
CA3.1 Seleccionáronse tipos de cereais e fariñas tendo en conta as posibles alerxias e intolerancias alimentarias	• TO.1 - Proba de desenvolvemento	N	6
CA3.2 Avaliáronse as propiedades das masas e dos produtos ao utilizar fariña integral de centeo e de orxo, e fariña de arroz, de quinoa, de avea, de sorgo, de amaranto, etc., respecto da fariña de trigo	• TO.2 - Proba de desenvolvemento	S	15
CA3.3 Caracterizáronse fichas técnicas para a valoración segundo o método seleccionado	• PE.1 - Proba de coñecementos	S	20
CA3.4 Determináronse as características físicas do exterior (codia) e da miga, e aromas e ruído das mostras e do pan en peza, e detectáronse os defectos e as posibles causas	• TO.3 - Proba de desenvolvemento	S	10
CA3.5 Identificáronse aromas na miga e/ou na codia, así como ruído do pan, e detectáronse aromas anómalos e as posibles causas	• TO.4 - Proba de desenvolvemento	S	12
CA3.6 Identificáronse o ingrediente principal e outros ao degustar o produto, e detectáronse os defectos do sabor e as posibles causas	• TO.5 - Proba de desenvolvemento	S	12
CA3.7 Determináronse as diferenzas dun pan de trigo cun pan doutra fariña e estableceuse unha clasificación de preferencias cos resultados obtidos, segundo método	• TO.6 - Proba de desenvolvemento	S	15
CA3.8 Interpretáronse correctamente os resultados da análise sensorial e aplicáronse medidas correctoras	• PE.2 - Proba de coñecementos	N	10
		TOTAL	**100**

4.3.e) Contidos

Contidos
Utilización de fariñas compostas como resposta a problemas de produción, nutricionais, e de alerxias e intolerancias alimentarias.
Avaliación sobre as propiedades reolóxicas da masa ao substituír a fariña de trigo por fariña integral de centeo e de orxo, e fariña de arroz, de quinoa, de avea, de sorgo e de amaranto.
Análise sensorial do pan elaborado con fariñas integrais de centeo e orxo, e fariña de arroz, de quinoa, de avea, de sorgo ou de amaranto. Aceptación por parte das persoas consumidoras.
Comparativa das características organolépticas do pan elaborado con fariña de trigo e o elaborado con fariña integral de centeo e de orxo, e fariña de arroz, de quinoa, de avea, de sorgo ou de amaranto.

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	
Valorar as propiedades e características organolépticas de pans artesanais elaborados con fariña de trigo na cata, comparándoas cos pans elaborados con outras fariñas.	• Exponer e valorar as propiedades e características organolépticas de pans artesanais elaborados con fariñas de trigo e facendo as pertinentes comparación con pans elaborados con outras fariñas.	• Valorar as propiedades e características organolépticas de pans artesanais elaborados con fariñas de trigo e facendo as pertinentes comparación con pans elaborados con outras fariñas. Cubrir unha ficha de analise rexistrando as características demandadas.	• Mostras de pan analizadas	• Materias elaboradas, aula de cata, canón de video, ordenador, fichas de analise.	• PE.1 - Proba de coñecementos • PE.2 - Proba de coñecementos • TO.1 - Proba de desenvolvemento • TO.2 - Proba de desenvolvemento • TO.3 - Proba de desenvolvemento • TO.4 - Proba de desenvolvemento • TO.5 - Proba de desenvolvemento • TO.6 - Proba de desenvolvemento	10,0
					TOTAL	**10,0**

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Identificación e descripción das propiedades e características organolépticas dos produtos de bolería artesanal e follados na cata, interpretación do resultado da análise sensorial.	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Identifica e describe as propiedades e as características organolépticas dos produtos de bolaría artesanal e follados na cata, interpretando o resultado da análise sensorial	SI

4.4.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Identificar e describir as propiedades e características organolépticas dos produtos de bolería artesanal e follados na cata, interpretando o resultado da análise sensorial.	1	Identificar e describir as propiedades e características organolépticas dos produtos de bolería artesanal e follados na cata, interpretando o resultado da análise sensorial.	10,0
		TOTAL	**10**

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 (%)
CA4.1 Determináronse as características e as propiedades organolépticas dos produtos de bolaría artesanal e follados	• TO.1 - Proba de desenvolvemento	S	15
CA4.2 Caracterizáronse os métodos e o seu procedemento ou a súa metodoloxía de avaliación sensorial, tendo en conta as vantaxes e os inconvenientes da elección	• TO.2 - Proba de desenvolvemento	N	10
CA4.3 Realizáronse fichas técnicas de valoración para cada método e grupo de produtos de bolaría artesanal e follados, en función das características técnicas	• PE.1 - Proba de coñecementos	S	20
CA4.4 Determináronse as características físicas do exterior e do interior das mostras, e detectáronse os defectos e as posibles causas	• TO.3 - Proba de desenvolvemento	S	15
CA4.5 Identificáronse aromas e detectáronse aromas anómalos e as posibles causas	• TO.4 - Proba de desenvolvemento	S	15
CA4.6 Identificáronse o ingrediente principal e outros ao degustar o produto, e detectáronse os defectos do sabor e do retrogusto, e as posibles causas	• TO.5 - Proba desenvolvemento	S	15
CA4.7 Interpretáronse correctamente os resultados da análise sensorial	• PE.2 - Proba de coñecementos	N	10

TOTAL	**100**

4.4.e) Contidos

Contidos
Determinación da metodoloxía de avaliación sensorial. Vantaxes e inconvenientes.
Fase visual: observación das características exteriores das pezas (coberturas); observación das características interiores das pezas (recheos: defectos e as súas posibles causas).
Fase táctil: avaliación da textura.
Audición e ruídos.
Fase olfactiva: percepción do aroma e do flavor; persistencia e complexidade. Aromas anómalos.
Fase gustativa: identificación e valoración da textura e do flavor do produto en boca. Persistencia e complexidade.

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	
Identificar e describir as propiedades e características organolépticas dos produtos de bolería artesanal e follados na cata, interpretando o resultado da análise sensorial.					• PE.1 - Proba de coñecementos • PE.2 - Proba de coñecementos • TO.1 - Proba de desenvolvemento	10,0

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	
					• TO.2 - Proba de desenvolvemento • TO.3 - Proba de desenvolvemento • TO.4 - Proba de desenvolvemento • TO.5 - Proba desenvolvemento	
					TOTAL	10,0

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Selección de produtos de panadería e bolería artesáns, maridándolos con grupos de alimentos e elaboracións culinarias que lles poidan acompañar e complementar.	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA5 - Selecciona produtos de panadaría e bolaría artesáns e marídaos con grupos de alimentos e elaboracións culinarias que os poidan acompañar e complementar	SI

4.5.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Seleccionar produtos de panadería e bolería artesáns, maridándolos con grupos de alimentos e elaboracións culinarias que lles poidan acompañar e complementar.	1	Seleccionar produtos de panadería e bolería artesáns, maridándolos con grupos de alimentos e elaboracións culinarias que lles poidan acompañar e complementar.	10,0
		TOTAL	10

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 (%)
CA5.1 Caracterizáronse as normas e o tipo de maridaxe dos produtos de panadaría e bolaría artesanais	• PE.1 - Proba de coñecementos	N	6
CA5.2 Tivéronse en conta a harmonía e o equilibrio de sabores, texturas e aromas entre pans, tanto en grupos de alimentos como en elaboracións culinarias	• TO.1 - Proba de desenvolvemento	S	35
CA5.3 Adaptouse o tipo de pan, o formato, o tamaño das pezas e o tipo de cereal ou pseudocereal aos produtos e ás elaboracións culinarias	• TO.2 - Proba desenvolvemento	S	35
CA5.4 Identificáronse adecuadamente os produtos de panadaría, bolaría e follados que segundo as súas características potencian e complementan os pratos e os grupos de alimentos que os acompañan	• PE.2 - Proba de coñecementos	S	8
CA5.5 Realizouse a maridaxe de pans con grupos de alimentos e elaboracións culinarias	• PE.3 - Proba de coñecementos	S	8
CA5.6 Realizouse a maridaxe de produtos de bolaría e follados con grupos de alimentos e elaboracións culinarias	• PE.4 - Proba de coñecementos	S	8
		TOTAL	**100**

4.5.e) Contidos

Contidos
Maridaxe; definición, tipos e normas.
Maridaxe segundo a forma, a cor, o sabor e o tamaño do pan, e o tipo de evento.
Vantaxes e inconvenientes.
Equilibrio e harmonía na maridaxe entre pratos ou produtos e pans ou pans especiais.
Maridaxe do pan con grupos de alimentos e bebidas, e elaboracións culinarias.

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	
Seleccionar produtos de panadería e bolería artesáns, maridándolos con grupos de alimentos e elaboracións culinarias que lles poidan acompañar e complementar.	• Seleccionar productos de panadería e bolería artesáns e facer a maridaxe oportuna con outros productos salgados ou doces.	• Cata dos productos e análise da maridaxe proposta, complementando con ideas o suxerencias.. Cubrir unha ficha de analise e maridaxe rexistrando o que se considere importante.	• Mostras de panadaría, bolaría e masas de follado analizadas.	• Materias elaboradas, aula de cata, canón de video, ordenador, fichas de análise e productos secundarios para facer o maridaxe..	• PE.1 - Proba de coñecementos • PE.2 - Proba de coñecementos • PE.3 - Proba de coñecementos • PE.4 - Proba de coñecementos • TO.1 - Proba de desenvolvemento • TO.2 - Proba desenvolvemento	10,0
					TOTAL	**10,0**

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

5.1. Mínimos exixibles:
Os mínimos exixibles son os recollidos no apartado 4.d. das diferentes unidades didácticas, onde se mostran os criterios de avaliación correspondente aos Resultados de Aprendizaxe.

Estes mínimos exixibles selecciónanse dentro dos Criterios de Avaliación que aparecen recollidos no Real Decreto 482/2020, de 7 de abril, polo que se establece o Curso de especialización en panadaría y bolaría artesá e fixanse os aspectos básicos do currículo, e modificase o Real Decreto 651/2017, do 23 de xunio, polo que se establece o Título de Técnico Superior en Acondicionamiento Físico e fixanse os aspectos básicos do currículo, polo que se regula o currículo deste título, entre os CA que resultan imprescindibles para acadar as competencias profesionais básicas.

Os mínimos exixibles das diferentes UD son os seguintes:
UD1:

CA1.1 - Determinouse o proceso da análise sensorial a través dos sentidos e identificáronse atributos, propiedades e aspectos relevantes
CA1.2 - Definíronse e clasificáronse a cor, o ruído, o aroma, o olor, a aparencia, o sabor, o gusto, a intensidade e as características texturais do pan
CA1.3 - Tivéronse en conta as técnicas de avaliación de aromas, as teorías do olfacto e do gusto, a natureza dos estímulos químicos, etc
CA1.4 - Tivéronse en conta os criterios para a elección das mostras da cata, orde de presentación, temperatura, tamaño, corte e parte apropiada das mostras
CA1.7 - Realizáronse os preparativos previos á cata, como a preparación da sala, dos materiais e das fichas técnicas de valoración

UD2:
CA2.2 - Realizáronse fichas técnicas de valoración para cada método e grupo de produtos de panadaría artesanal, en función das características técnicas
CA2.3 - Determináronse as características físicas do exterior (codia) das mostras, e detectáronse os defectos e as posibles causas
CA2.4 - Determináronse as características físicas da miga e detectáronse os defectos e as posibles causas
CA2.5 - Identificáronse aromas na miga e/ou na codia, e ruído do pan, e detectáronse aromas anómalos e as posibles causas
CA2.6 - Identificouse o ingrediente principal e outros, ao degustar o produto, e detectáronse os defectos do sabor e as posibles causas

UD3:
CA3.2 - Avaliáronse as propiedades das masas e dos produtos ao utilizar fariña integral de centeo e de orxo, e fariña de arroz, de quinoa, de avea, de sorgo, de amaranto, etc., respecto da fariña de trigo
CA3.3 - Caracterizáronse fichas técnicas para a valoración segundo o método seleccionado
CA3.4 - Determináronse as características físicas do exterior (codia) e da miga, e aromas e ruído das mostras e do pan en peza, e detectáronse os defectos e as posibles causas
CA3.5 - Identificáronse aromas na miga e/ou na codia, así como ruído do pan, e detectáronse aromas anómalos e as posibles causas
CA3.6 - Identificáronse o ingrediente principal e outros ao degustar o produto, e detectáronse os defectos do sabor e as posibles causas
CA3.7 - Determináronse as diferenzas dun pan de trigo cun pan doutra fariña e estableceuse unha clasificación de preferencias cos resultados obtidos, segundo método

UD4:
CA4.1 - Determináronse as características e as propiedades organolépticas dos produtos de bolaría artesanal e follados
CA4.3 - Realizáronse fichas técnicas de valoración para cada método e grupo de produtos de bolaría artesanal e follados, en función das características técnicas
CA4.4 - Determináronse as características físicas do exterior e do interior das mostras, e detectáronse os defectos e as posibles causas
CA4.5 - Identificáronse aromas e detectáronse aromas anómalos e as posibles causas
CA4.6 - Identificáronse o ingrediente principal e outros ao degustar o produto, e detectáronse os defectos do sabor e do retrogusto, e as posibles causas

UD5:
CA5.2 - Tivéronse en conta a harmonía e o equilibrio de sabores, texturas e aromas entre pans, tanto en grupos de alimentos como en elaboracións culinarias
CA5.3 - Adaptouse o tipo de pan, o formato, o tamaño das pezas e o tipo de cereal ou pseudocereal aos produtos e ás elaboracións culinarias

CA5.4 - Identificáronse adecuadamente os produtos de panadaría, bolaría e follados que segundo as súas características potencian e complementan os pratos e os grupos de alimentos que os acompañan
CA5.5 - Realizouse a maridaxe de pans con grupos de alimentos e elaboracións culinarias
CA5.6 - Realizouse a maridaxe de produtos de bolaría e follados con grupos de alimentos e elaboracións culinarias

5.2. Criterios de cualificación:
Segundo a LOMLOE, establece que os currículos se desenvolvan en termos de Contidos, Criterios de Avaliación (CA) e Resultados de
Aprendizaxe (RA), sendo estes CA e RA, os que permitan definir o que se lle poida exixir o alumnado para superar o módulo.
Para isto temos que utilizar unha serie de instrumentos de avaliación, para que o alumnado poda superar o módulo, polo que realizaremos:

- PROBA TEÓRICA:
Esta proba será avaliada mediante Probas esctitas, que poderán englobar probas tipo test, de desarrollo, pregunta curta ou/e activiades na aula virtual relacionadas coa creación de panéis de cata.
Terán un valor do 30% os CA de PE nas diferentes UDs

- PROBA PRÁCTICA
Esta proba se avaliará mediante Táboas de observación, que estarán compostas por diversos items.
Terá un valor do 70% os CA de TO nas diferentes UDs

Para superar as diferentes unidades didácticas o alumnado deberá superar os Criterios de Avaliaicón Mínimos Exixibles de cada unidade, que son os que veñen recollidos neste mismo apartado.
Para alcanzar eses mínimos haberá que superar un mínimo dos items asociados a cada un deles, para alcanzar así o mínimo imprescindible que debe coñecer o alumnado.
A partires destes mínimos, os CAs que non son exixibles axudarán a acadar unhas notas máis elevadas, pero sempre será necesario superar primeiro os mínimos exixibles.

En canto a cualificación, as notas representaranse con números enteiros polo que os decimais redondearanse a alza, segundo o acordo do departamento en reunión no día 17/09/2024 ás 11.30, a partires de 0,75.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN:
O alumnado que non supere a parte teórica ou práctica nalguna das avaliacións, deberá recuperala no més de xuño, mediante unha proba que englobe os mínimos exixibles non superados.

As probas que se lle realizarán ao alumnado serán:
- Unha proba escrita, formato tipo test, con varias preguntas curtas de desenvolvemento ou cumplimentación de fichas de cata. Terá unha duración máxima de 2 horas.
- Unha proba práctica (ou suposto práctico), onde o alumnado será avaliado de todos os CA prácticos do módulo formativo, a duración máxima será de 3 horas.

O valor da proba escrita será dun 30% e a práctica dun 70%, que serán avaliadas respectivamente cada unha con unha Proba escrita e unhas Táboas de observación.
Para a superación do módulo, deberánse superar os Criterios de Avaliación Mínimos Exixibles.

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

As probas que se lle realizarán ao alumnado que perdeu a avaliación continuada, serán:
- Unha proba escrita, formato tipo test, con varias preguntas curtas de desenvolvemento ou cumplimentación de fichas de cata. Terá unha duración máxima de 2 horas.
- Unha proba práctica (ou suposto práctico), onde o alumnado será avaliado de todos os CA prácticos do módulo formativo, a duración máxima será de 3 horas.

O valor da proba escrita será dun 30% e a práctica dun 70%, que serán avaliadas respectivamente cada unha con unha Proba escrita e unhas Táboas de observación.
Para a superación do módulo, deberánse superar os Criterios de Avaliación Mínimos Exixibles.

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

No seguimento da programación teranse en conta as conclusións obtidas na avaliación inicial. Os principais indicadores do grao do cumprimento da programación serán:
- O grao de cumprimento da temporalización
- O logro dos obxectivos programados
- Os resultados académicos acadados

Para a avaliación da práctica docente recabarase información a través de cuestionarios periódicos pasados aos alumnos nos que se solicitará valoración sobre a metodoloxía e aspectos relativos á docencia, sistematizado nos protocolos de calidade. Ainda que os resultados de formación obtidos serán en sí mesmos motivo para reorientar o proceso formativo e/ou a propia práctica docente, se procede.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

Imos partir da premisa de que estamos educando nunha escola de (EPT), EDUCACIÓN PARA TODOS, onde a integración entre o alumnado levarase a cabo en todo momento. As medidas para atender a diversidade do alumnado materialízanse a través de:
Axustes na metodoloxía, adaptando as axudas e recursos pedagóxicos ás necesidades dos alumnos.
Actividades diferenciadas, propoñendo, aos alumnos/as que presentan algunha dificultade para traballar certos contidos, actividades que lles permitan aproximarse a estes, ou ben actividades de ampliación na materia, para aqueles alumnos con maiores capacidades.
Agrupamentos flexibles, subdividindo o grupo da clase en varios grupos homoxéneos. Estes agrupamentos revisaranse con frecuencia.
A avaliación inicial permitira coñecer todo o relacionado coa motivación do alumno, a actitude coa que se enfronta ao proceso de ensinanza aprendizaxe, e os coñecementos que ten sobre a materia que se vai impartir.

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

Cando sexa necesario tomar medidas de reforzo educativo cando o alumnado non responda globalmente aos obxectivos programados, proporanse para cada un deles e de xeito individualizado as seguintes actuacións, no marco das reunións e acordos do equipo docente:
- Aplicar o establecido no apartado de contidos mínimos.
- Reforzar con explicacións mais sinxelas, ampliando o nivel de axuda documental e de asesoramento ao alumnado, pero xa no contexto dos obxectivos mínimos de cada módulo.
- Tomar como referencia os aspectos mais esenciais do perfil profesional característico do título.

Si fose necesario, solicitarase asesoramento e colaboración do departamento de orientación do centro, para levar a cabo algunha medida adicional, no caso de que non responda ou non progrese adecuadamente coas actuacións anteriores.

Neste curso académico forma parte do múdulo de CATA un alumno con necesidades específicas de apoio educativo, guiándonme polo Protocolo para a atención educativa ao alumnado con discapacidade auditiva, que facilita a xunta, tomaránse unha serie de medidas na medida do posible.

Además de contar coa axuda dunha intérprete na aula.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

Educar en valores significa estender o alcance da educación de maneira que non se limite só á ensinanza e á aprendizaxe de materias,habilidades e temarios, considerando metas relacionadas co ámbito moral e o civismo, co obxectivo final de formar unha cidadanía responsable. Na LOMLOE recóllense os mesmo valores que establecía a LOMCE «un dos principios nos que se inspira o Sistema Educativo Español, é a transmisión e posta en práctica de valores que favorezan a liberdade persoal, a responsabilidade, a cidadanía democrática, a solidariedade, a tolerancia, a igualdade, o respecto e a xustiza, así como que axuden a superar calquera tipo de discriminación» (apartado XIV). Algún valores que se van ter en conta á hora de ensinar ao alumnado neste módulo formativo son:
- Igualdade de xénero
-Prevención de riscos laborais
-Educación Ambiental
-Educación para a tolerancia e o respecto
-Día mundial da Alimentación

Ademais terase en conta o día 16 de outubro que é o día Mundial da Alimentación, día internacional implantado pola ONU.
Os valores seleccionados considéranse moi axeitados a este módulo formativo. Polo que considero isto algo importante a ter en conta para os futuros profesionais da hostalaría, e inculcarémoslle ao alumnado estes valores.

A igualdade de xénero é moi importante para tratar transversalmente co alumnado, xa que todos somos iguais e temos os mesmos dereitos.
Se nos referimos á prevención de riscos laborais gustaríame salientar que nas aulas taller traballase con lume, calor e obxectos punzantes, polo que é moi importante tratar isto co alumnado. Con respecto á educación ambiental e ao medio ambiente, terase en conta a reciclaxe dos residuos xerados, o aproveitamento da materia prima utilizada, así como a concienciación sobre os problemas que estamos a sufrir por culpa do cambio climático. Ademais varios CAs do currículo versan sobre este tema.

A educación para a tolerancia e o respecto supón educar nunha actitude de respecto para os demais e para un mesmo. Esta educación supón abrirse cara a diferenza, aceptala e respectala, posto que non todos somos iguais. Educar para a tolerancia é educar nunha actitude moi valiosa para desenvolverse na sociedade, para relacionarse e para o desenvolvemento e crecemento persoal. Valores moi importantes para que o alumnado poida enfrontarse a futuros postos de traballo nos que coincidirá con diversos tipos de persoas.

O día Mundial da Alimentación xurdiu co obxectivo de concienciar á poboación do problema alimentario que temos a nivel mundial e así poder

loitar contra a desnutrición, a fame e a pobreza. Un dos obxectivos da FAO (Organización das Nacións Unidas para a Alimentación e a Agricultura) é establecer correctos hábitos alimenticios e con isto poder mellorar o estado de nutrición e saúde da poboación.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Actividades complementarias
Dentro das actividades complementarias encadranse aquelas que se producen como resultado de eventos especiales que se poidan organizar no centro:
Semanas ou xornadas gastronómicas.
Presentación de produtos.
Presentación de equipos.
Conferencias e charlas especializadas.
E tamén outras dentro ou fora do centro como resultado da colaboración do CIFP con outras institucións ou organismos en actos de carácter benéfico.
As actividades complementarias, cando o implique a súa propia natureza, consideraranse extraescolares.