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
INA	Industrias alimentarias	CMINA01	Panadaría, repostaría e confeitaría	Ciclos formativos de grao medio	Réxime de adultos

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	2024/2025	11	347	347
MP0025_13	Posta a punto de equipamentos e instalacións	2024/2025	11	30	30
MP0025_23	Procedementos de elaboración de masas fermentables e obtención de pezas	2024/2025	11	190	190
MP0025_33	Procedementos de elaboración de recheos, e a súa aplicación e produtos finais	2024/2025	11	127	127

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	MARTÍN LEMA PARGA
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

As actividades desta oferta de formación profesional adáptanse a un ensino de réxime de adultos modular a distancia sobre plataforma dixital de ensino aprendizaxe.
A competencia xeral deste título consiste en elaborar e presentar produtos de panaderia, repostaría e confeitaría, conducindo as operacións de prodicción, composición e decoración, en obradoiros e establecementos de restauración, con aplicación da lexislación de hixiene e seguridade alimentaria, de protección ambiental e de prevención de riscos laboral
Todo o proceso de ensino aprendizaxe está orientado ao ámbito produtivo profesional no sector da panadería, repostería e confeitería. As actividades e tarefas que se desenvolvesen ao longo do curso buscan unha actualización nos procesos de elaboración así como a innovación en todos os procesos.

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 aprend	Resultados de aprendizaxe				Resultados de aprendizaxe	
					2513	2523				2533	
					RA 1	RA 1	RA 2	RA 3	RA 4	RA 1	RA 2
1	Equipos e instalaciones de panadería-bollería	Identificarase toda a maquinaría, útiles e ferramentas necesarios para a elaboración de productos de panadaría e bolaría e coñecerase a súa utilidade e manexo.	30	10	X						
2	Procedementos de obtención de masas fermentables	Nesta UD elaborararanse as distintas masas fermentables para a obtención de productos de panadaría e bolaría utilizando a documentación necesaria para o control correcto do proceso.	95	30		X		X			
3	Formado e tratamento térmico das pezas de panadaría e bolaría	Nesta UD os alumnos aplicaran as masas fermentables todos os procesos necesarios para lograr as pezas que se desexan obter.	95	30			X		X		
4	Técnica e elaboración de productos finais de panadaría e bolaría	Nesta UD os alumnos elaborarán recheos e coberturas, aplicando as fases de elaboración e conservación correctas para a súa aplicación nos productos finais de panadaría e bolaría.	127	30						X	X
		Total: 347									

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Equipos e instalaciones de panadería-bollería	30

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Pon a punto os equipamentos e as instalacións, e recoñece os dispositivos e o seu funcionamento.	SI

4.1.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Identificar o funcionamento, a constitución e os dispositivos de seguridade da maquinaria e dos equipamentos 1.2 Identificar a secuencia de operacións de arranque e parada das máquinas e dos equipamentos 1.3 Describir as principais anomalías dos equipamentos e as medidas correctoras 1.4 Describir o procedemento de eliminación de residuos empregados no mantemento e na limpeza dos equipamentos e das instalacións.	1	Maquinaria útiles e ferramentas	6,0
2.3 Adecuar os servizos auxiliares aos requisitos do proceso. 2.4 Regular e/ou programar os equipamentos de elaboración en función dos requisitos do proceso. 2.1 Realizar as operacións de limpeza, empregando os produtos necesarios 2.2 Executar as operacións de mantemento de primeiro nivel	2	Manexo da maquinaria	20,0
3.1 Realizar a avaliación global da UD	3	Actividade de avaliación global da UD	4,0
		TOTAL	**30**

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 Identificouse o funcionamento, a constitución e os dispositivos de seguridade da maquinaria e dos equipamentos.	• PE.1 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación.	S	20
CA1.2 Realizáronse as operacións de limpeza, empregando os produtos necesarios.	• TO.1 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	S	5
CA1.3 Executáronse as operacións de mantemento de primeiro nivel.	• TO.2 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	N	5
CA1.4 Identificouse a secuencia de operacións de arranque e parada das máquinas e dos equipamentos.	• TO.3 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	S	25
CA1.5 Adecuáronse os servizos auxiliares aos requisitos do proceso.	• TO.4 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	N	10
CA1.6 Reguláronse e/ou programáronse os equipamentos de elaboración en función dos requisitos do proceso.	• TO.5 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	S	25
CA1.7 Describíronse as principais anomalías dos equipamentos e as medidas correctoras.	• PE.2 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación.	N	5
CA1.8 Describiuse o procedemento de eliminación de residuos empregados no mantemento e na limpeza dos equipamentos e das instalacións.	• PE.3 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación.	N	5
		TOTAL	**100**

4.1.e) Contidos

Contidos
Procedementos de posta en marcha, regulación e parada dos equipamentos: fundamentos e características.
Mantemento de primeiro nivel de equipamentos e instalacións.
Incidencias tipo na manipulación dos equipamentos.

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

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	
Maquinaria útiles e ferramentas - Identificaranse todas as máquinas, ferramentas e útiles necesarios para a producción de productos de panadaría e bolaría e coñeceranse as funcións de cada un deles.	• Titorizar os alumnos/as na plataforma, apertura de contidos e tareas, dinamizar o módulo mediante a participación nos foros, e resolución de dúbidas sobre o material.	• Traballar os contidos e as tareas propostas.	• Materiais da plataforma FP a distancia da UD 1, material aportado polo profesor.	• Plataforma de FP a distancia, aula obradoiro de pastelaría.	• PE.1 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación. • PE.2 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación. • PE.3 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación. • TO.3 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	6,0
Manexo da maquinaria - Realizaranse as operacións de limpeza, mantemento e regularanse os equipos en función da elaboración.	• Ensinar os alumnos/as no obrador o manexo e utilidade da maquinaria, útiles e ferramentas. • Ensinar a posta en marcha e parada, programación, mantemento e limpeza, medidas de seguridade dos equipos • Clasificar a maquinaria en: - Xeradores de calor. - Xeradores de frío. - Maquinaria auxiliar • Explicar os diferentes espazos do obrador: - Zona quente. - Zona fría. - Office e plonge. - Economato e almacéns.	• Traballar as elaboracións propostas polo profesor para coñecer o manexo da maquinaria, útiles e ferramentas de forma autónoma. • Realizar as tarefas de posta en marcha e parada, programación, mantemento e limpeza, medidas de seguridade dos equipos	• Manexo autónomo dos equipos para a elaboración de produtos de panadaría e bolaría	• Plataforma de FP a distancia, aula taller de pastelería.	• TO.1 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.2 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.4 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.5 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	20,0
Actividade de avaliación global da UD - Realizarase a avaliación da UD	• Coa debida antelación publicar na plataforma un escolla para determinar os horarios das probas para	• Seleccionar o horario na plataforma e acudir co material indicado nas probas	• A nota de avaliación	• Aula 4 andar -2, aula obrador, fichas de cálculo excel.	• PE.2 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación.	4,0

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	
	cada alumno/a. • Realizar as probas de avaliación (Proba escrita e taboas de observación) para avaliar os criterios asociados as actividades desta unidade didáctica. • Correxir as probas dos alumnos e rechear as fichas de excel para o cálculo das notas • Publicar as notas na plataforma e indicar mediante o foro de novas o día e a aula para posibles aclaracións.	• Realizar as probas propostas polo profesor e recoller o material utilizado para o próximo turno.			• PE.3 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación. • TO.1 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.2 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.3 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.4 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.5 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	
					TOTAL	30,0

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Procedementos de obtención de masas fermentables	95

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Obtén masas fermentables de produtos de panadaría e bolaría, e xustifica a súa composición.	SI
RA3 - Controla o proceso de fermentación e describe os seus fundamentos e as técnicas asociadas.	SI

4.2.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Recoñecer a documentación asociada ao proceso 1.2 Describir e caracterizar fórmulas de masas de panadaría e bolaría. 1.3 Relacionar os tipos de masas cos productos que se desexe obter. E os parámetros do amasado coa calidade e as características físicas das masas	1	Documentación e formulación	15,0
2.1 Calcular a cantidade necesaria de cada ingrediente da masa. E Pesar e dosificar os ingredientes. 2.2 Controlar o proceso de amasado para obter a masa. 2.3 Aplicar medidas de hixiene e seguridade alimentaria para asegurar a salubridade dos produtos obtidos 2.4 Contrastar as características da masa coas especificacións requiridas 2.5 Aplicar as medidas correctoras axeitadas ante desviacións.	2	Masas fermentables	50,0
3.1 Describir o fundamento microbiolóxico do proceso de fermentación e a influencia da temperatura e da humidade no proceso de fermentación 3.2 Analizar a adaptación da formulación da masa en caso de aplicación de frío industrial.	3	A fermentación	10,0
4.1 Seleccionar as cámaras de fermentación e os parámetros de control (temperaturas, humidade e tempos) 4.2 Contrastar as características das pezas obtidas coas súas especificacións 4.3 Aplicar medidas correctoras ante desviacións e adoptáronse medidas para evitar novos sucesos 4.4 Adoptar medidas de hixiene, seguridade alimentaria e prevención de riscos laborais	4	Proceso de fermentación	16,0
5.1 Relizar a avaliación da UD	5	Actividade de avaliación global da UD	4,0
		TOTAL	**95**

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 (%)
CA1.1 Recoñeceuse a documentación asociada ao proceso.	• PE.1 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación.	N	2
CA1.2 Describíronse e caracterizáronse fórmulas de masas de panadaría e bolaría.	• PE.2 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación.	S	5
CA1.3 Relacionáronse os tipos de masas cos produtos que se desexe obter.	• PE.3 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación.	N	2
CA1.4 Calculouse a cantidade necesaria de cada ingrediente da masa.	• TO.1 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	S	10
CA1.5 Pesáronse e dosificáronse os ingredientes.	• TO.2 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	S	5
CA1.6 Controlouse o proceso de amasado para obter a masa.	• TO.3 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	S	20
CA1.7 Relacionáronse os parámetros do amasado coa calidade e as características físicas das masas.	• PE.4 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación.	N	2
CA1.8 Aplicáronse medidas de hixiene e seguridade alimentaria para asegurar a salubridade dos produtos obtidos.	• TO.4 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	S	10
CA1.9 Contrastáronse as características da masa coas especificacións requiridas.	• TO.5 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	N	5
CA1.10 Aplicáronse as medidas correctoras axeitadas ante desviacións.	• TO.6 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	N	5
CA3.1 Describiuse o fundamento microbiolóxico do proceso de fermentación.	• PE.5 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación.	S	5
CA3.2 Describiuse a influencia da temperatura e da humidade no proceso de fermentación.	• PE.6 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación.	S	5
CA3.3 Seleccionáronse as cámaras de fermentación e os parámetros de control (temperaturas, humidade e tempos).	• TO.7 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	S	5
CA3.4 Analizouse a adaptación da formulación da masa en caso de aplicación de frío industrial.	• PE.7 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación.	N	5
CA3.5 Contrastáronse as características das pezas obtidas coas súas especificacións.	• TO.8 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	N	5
CA3.6 Aplicáronse medidas correctoras ante desviacións e adoptáronse medidas para evitar novos sucesos.	• TO.9 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	N	4
CA3.7 Adoptáronse medidas de hixiene, seguridade alimentaria e prevención de riscos laborais.	• TO.10 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	S	5

TOTAL	**100**

4.2.e) Contidos

Contidos
Cálculo de ingredientes segundo a proporción establecida na receita base.
Acondicionamento do lévedo do pan, en función do sistema de panificación que se empregue.
Acondicionamento do lévedo nas masas de bolaría en función do sistema empregado: sistema directo, esponxa ou mixto.
Preparación da masa nai.
Operacións de elaboración de masas fermentables de pan: masas brandas, intermedias e duras refinadas.
Operacións de elaboración de masas fermentables de bolaría simple e composta.
Descrición das características organolépticas, físicas e químicas das masas fermentables, así como o seu control.
Análise das anomalías e os defectos das masas fermentables, e descrición das medidas correctoras.
Aplicación de normas de seguridade e hixiene.
Proceso de fermentación na elaboración de masas frescas, masas retardadas en frío e masas precocidas.
Marcaxe dos sucos, en función dos tipos de pans ou das pezas de bolaría que se elaboren.
Adaptación das fórmulas de masas fermentables con aplicación de frío industrial.
Aplicación de normas de seguridade e hixiene.

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

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	
Documentación e formulación - recoñecerase a documentación e describiranse as fórmulas de masas de panadaría e bolaría.	• Titorizar os alumnos/as na plataforma, apertura de contidos e tareas, dinamizar o módulo mediante a participación nos foros, e resolución de dúbidas sobre o material • Antes de cada titoría presencial publicar no apartado de recursos xerais do módulo na plataforma a documentación e as formulacións mediante fichas técnicas de elaboración.	• Traballar os contidos e as tareas propostas. • Imprimir as fichas técnicas de elaboración e arquivalos na carpeta do módulo con fichas plásticas. • Acudir as titorias presenciais coa carpeta do módulo para traballar as elaboracións propostas de forma autónoma guiados polo profesor. • Realizar as formulacións debidas para elaborar a cantidade indicada.	• Materiais da plataforma FP a distancia da UD 2, material aportado polo profesor. Carpeta recetario do módulo	• Plataforma, aula obradoiro de panadaría - bolaría, fichas técnicas de elaboración.	• PE.1 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación. • PE.2 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación. • PE.3 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación. • PE.4 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación.	15,0
Masas fermentables - Realizaranse os procesos de calculo e dosificación, e os procesos de amasado.	• Titorizar os alumnos na plataforma, apertura de contidos e tareas, dinamizar o módulo mediante a participación nos foros, e resolución de dúbidas sobre o material • Antes de cada titoría presencial publicar no apartado de recursos xerais do módulo na plataforma a documentación e as formulacións mediante fichas técnicas de elaboración. • Ensinar os prefermentos para a obtención de masas fermentables: Masa madre, fermento líquido, biga, esponja. • Elaborar nas titorías todo tipo de masas fermentables	• Traballar os contidos e as tareas propostas na plataforma. • Imprimir as fichas técnicas de elaboración e arquivalos na carpeta do módulo con fichas plásticas. • Acudir as titorias presenciais coa carpeta do módulo para traballar as elaboracións propostas de forma autónoma guiados polo profesor. • Realizar de forma autónoma e guiados polo profesor todo tipo de masas fermentables de gran venta en España.	• Masas fermentables	• Plataforma de ensino FP a distancia, aula obradoiro de panadaría - bolaría.	• TO.1 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.2 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.3 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.4 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.5 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	50,0

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**	
	de gran venta en España: - Panadaría: Pan galego, barra artesá, pan de auga, pan payes, hogaza de León, chapata, baguette, pan bregado, pan de molde, pan de hamburguesa, pan de hot-dog, pan de leche, medias noches, pan de centeno, pan de maíz, pan de espelta, pan bao. - Bolaría: Masas folladas (croissant, napolitanas, caracolas...) Bolaría frita (donuts, xuxos, berlinas, caracolas, nudos), bolaría danesa, brioche, roscones, panettone, ensaimadas, bolas doces...				• TO.6 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	
A fermentación - Describirase o proceso de fermentación en cada elaboración tendo en conta os parametros de temperatura e humidade asi como as novas tendencias de fermentación en frío.	• Titorizar os alumnos/as na plataforma, apertura de contidos e tareas, dinamizar o módulo mediante a participación nos foros, e resolución de dúbidas sobre o material	• Traballar os contidos e as tareas propostas na plataforma con respecto a fermentación	• Materiais da plataforma FP a distancia da UD 2, material aportado polo profesor.	• Plataforma de FP a distancia.	• PE.5 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación. • PE.6 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación. • PE.7 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación.	10,0
Proceso de fermentación - Realizaranse as fermentacións seleccionando en cada caso os parámetros de control (temperaturas, humidade e tempos) para cada tipo de elaboración.	• Demostración nas masas fermentables elaboradas do proceso de fermentación, fermentación en frío, masas retardadas en frío. • Demostración sobre o marcaxe de sucos nas masas fermantadas antes do forneado.	• Realizar as tarefas de fermentación nas masas fermentables elaboradas guiados polo profesor. • Realizar o marcaxe de sucos nas masas elaboradas antes do forneado.	• Masas fermentadas	• Aula obradoiro de panadaría - bolaría	• TO.7 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.8 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.9 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.10 - Listaxe de indicadores observables na realización de	16,0

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	
					operacións no obrador asociado a este criterio.	
Actividade de avaliación global da UD - Realizarase a avaliación da UD	• Coa debida antelación publicar na plataforma un escolla para determinar os horarios das probas para cada alumno/a. • Realizar as probas de avaliación (Proba escrita e taboas de observación) para avaliar os criterios asociados as actividades desta unidade didáctica. • Correxir as probas dos alumnos e rechear as fichas de excel para o cálculo das notas • Publicar as notas na plataforma e indicar mediante o foro de novas o día e a aula para posibles reclamacións	• Seleccionar o horario na plataforma e acudir co material indicado nas probas • Realizar as probas propostas polo profesor e recoller o material utilizado para o próximo turno.	• A nota de avaliación	• Aula 4 andar -2, aula obrador, fichas de cálculo excel.	• PE.1 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación. • PE.2 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación. • PE.3 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación. • PE.4 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación. • PE.5 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación. • PE.6 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación. • PE.7 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación. • TO.1 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.2 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.3 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.4 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	4,0

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 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.6 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.7 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.8 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.9 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.10 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	
					TOTAL	95,0

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Formado e tratamento térmico das pezas de panadaría e bolaría	95

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Forma pezas e relaciona as operacións co produto que se queira obter.	SI
RA4 - Coce ou frite as pezas, e selecciona o tratamento térmico en función das características do produto final.	SI

4.3.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Aplicar repouso ás masas nas condicións de temperatura e humidade requiridas. 1.2 Dividir manualmente ou mecanicamente as masas de xeito que se asegure o tamaño das pezas 1.3 Amasar ou bolear as porcións de masa obtidas e aplicar o repouso. formar ás pezas en función do produto para elaborar 1.4 Detectar e corrixir desviacións nas pezas 1.5 Colocar as unidades segundo o seu tamaño e a súa forma para a súa fermentación. 1.6 Adoptar medidas de hixiene, de seguridade alimentaria e de prevención de riscos laborais durante a manipulación da masa.	1	Formado de pezas	60,0
2.1 Identificar os equipamentos de tratamento térmico (fornos e frixideiras). 2.2 Analizar os parámetros de control do proceso de forneado ou fritura, e a súa influencia sobre o produto final 2.3 Identificar e aplicar as medidas correctoras ante desviacións.	2	O tratamento térmico	10,0
3.1 Seleccionar o forno ou a frixideira, e os seus parámetros de control, en función do tipo de produto 3.2 Cargar ou alimentar o forno ou a frixideira, e controlar a cocción ou a fritura 3.3 Contrastar coas súas especificacións as características do produto cocido ou fritido 3.4 Asegurar o arrefriamento do produto obtido no menor tempo posible. 3.5 Aplicar as medidas específicas de hixiene e seguridade durante os tratamentos	3	Aplicación do tratamento térmico	17,0
4.1 Realizar a avaliación global da UD	4	Actividad de evaluación global de la UD	8,0
		TOTAL	**95**

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 (%)
CA2.1 Aplicóuselles repouso ás masas nas condicións de temperatura e humidade requiridas.	• TO.1 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	S	10
CA2.2 Dividíronse manualmente ou mecanicamente as masas de xeito que se asegure o tamaño das pezas.	• TO.2 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	S	10
CA2.3 Amasáronse ou boleáronse as porcións de masa obtidas e aplicouse o repouso.	• TO.3 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	N	3
CA2.4 Déuselles forma ás pezas en función do produto para elaborar.	• TO.4 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	S	15
CA2.5 Detectáronse e corrixíronse desviacións nas pezas.	• TO.5 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	S	5
CA2.6 Colocáronse as unidades segundo o seu tamaño e a súa forma para a súa fermentación.	• TO.6 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	N	2
CA2.7 Adoptáronse medidas de hixiene, de seguridade alimentaria e de prevención de riscos laborais durante a manipulación da masa.	• TO.7 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	S	5
CA4.1 Identificáronse os equipamentos de tratamento térmico (fornos e frixideiras).	• PE.1 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación.	N	5
CA4.2 Analizáronse os parámetros de control do proceso de forneado ou fritura, e a súa influencia sobre o produto final.	• PE.2 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación.	S	10
CA4.3 Seleccionouse o forno ou a frixideira, e os seus parámetros de control, en función do tipo de produto.	• TO.8 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	S	5
CA4.4 Cargouse ou alimentouse o forno ou a frixideira, e controlouse a cocción ou a fritura.	• TO.9 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	S	5
CA4.5 Contrastáronse coas súas especificacións as características do produto cocido ou fritido.	• TO.10 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	N	5
CA4.6 Asegurouse o arrefriamento do produto obtido no menor tempo posible.	• TO.11 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	N	5
CA4.7 Identificáronse e aplicáronse as medidas correctoras ante desviacións.	• PE.3 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación.	N	5
CA4.8 Aplicáronse as medidas específicas de hixiene e seguridade durante os tratamentos.	• TO.12 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	S	10
		TOTAL	**100**

4.3.e) Contidos

Contidos
Operacións de formado de pezas de pans: división, boleado, repouso e formado.
Operacións de formado de pezas de bolaría, atendendo á tipoloxía da masa.
Operacións de elaboración de pezas de panadaría e pastelaría salgada empregando masas de panadaría e bolaría, e recheos axeitados, en función do produto que se elabore.
Descrición das anomalías e os defectos do formado de pezas, e aplicación de medidas correctoras.
Localización e control das pezas formadas.
Tratamentos térmicos de aplicación e a súa influencia sobre o produto final.
Análise das anomalías e os defectos máis frecuentes, e descrición das medidas correctoras.
Descrición das características organolépticas, físicas e químicas dos produtos cocidos e fritidos, así como os controis básicos.
Normas de seguridade.

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	
Formado de pezas - Formaranse todo tipo de pezas de produtos de panadaría - bolaría realizando os procesos correctos en cada caso e aplicando as normas de seguridade e hixiene.	• Titorizar os alumnos/as na plataforma, apertura de contidos e tareas, dinamizar o módulo mediante a participación nos foros, e resolución de dúbidas sobre o material • Antes de cada titoría presencial publicar no apartado de recursos xerais do módulo na plataforma a documentación e as formulacións mediante fichas técnicas de elaboración.	• Traballar os contidos e as tareas propostas na plataforma. • Imprimir as fichas técnicas de elaboración e arquivalos na carpeta do módulo con fichas plásticas. • Acudir as titorias presenciais coa carpeta do módulo para traballar as elaboracións propostas de forma autónoma guiados polo profesor.	• Materiais da plataforma FP a distancia da UD 3, material aportado polo profesor. Pezas formadas de panadaría - bolaría	• Plataforma de FP a distancia, aula obradoiro de panadaría- bolaría.	• TO.1 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.2 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.3 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.4 - Listaxe de indicadores observables na realización de	60,0

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	
	• Demostración na aula obradoiro sobre a división, boleado e formado de todo tipo de pezas de panadaría - bolaría.	• Realizar as tarefas no obrador de división, boleado e formado de todo tipo de pezas de panadaría- bolaria			operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.5 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.6 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.7 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	
O tratamento térmico - Identificarase o tratameno térmico necesario en cada elaboración, analizando os parámetros de control do proceso e aplicando posibles medidas correctoras.	• Titorizar os alumnos/as na plataforma, apertura de contidos e tareas, dinamizar o módulo mediante a participación nos foros, e resolución de dúbidas sobre o material	• .Traballar os contidos e as tareas propostas na plataforma sobre o tratamento térmico de produtos de panadaría - bolaría.	• Materiais da plataforma FP a distancia da UD 3, material aportado polo profesor.	• Plataforma de FP a distancia,	• PE.1 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación. • PE.2 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación. • PE.3 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación.	10,0
Aplicación do tratamento térmico - Aplicarase o tratamento térmico axeitado para cada elaboración, contastando as características do producto final e aplicando as medidas de hixiene e seguridade durante os tratamentos.	• Demostración na aula obradoiro sobre o tratamento térmico (forno e frixideira) en todo tipo de pezas de panadaría-bolaría.	• Realizar as tarefas no obrador do tratamento térmico (forno e frixideira) correspondente en función de cada produto	• Materiais da plataforma FP a distancia da UD 3, material aportado polo profesor. Pezas forneadas e fritidas	• Plataforma de FP a distancia, aula obradoiro de panadaría- bolaría.	• TO.8 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.9 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.10 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.11 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.12 - Listaxe de indicadores observables na realización de	17,0

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	
					operacións no obrador asociado a este criterio.	
Actividad de evaluación global de la UD - Realizarase a avaliación da UD	• Coa debida antelación publicar na plataforma un escolla para determinar os horarios das probas para cada alumno. • Realizar as probas de avaliación (Proba escrita e taboas de observación) para avaliar os criterios asociados as actividades desta unidade didáctica • Correxir as probas dos alumnos/as e rechear as fichas de excel para o cálculo das notas • Publicar as notas na plataforma e indicar mediante o foro de novas o día e a aula para posibles aclaracións.	• Seleccionar o horario na plataforma e acudir co material indicado nas probas • Realizar as probas propostas polo profesor e recoller o material utilizado para o próximo turno.	• A nota de avaliación	• Aula 4 andar -2, aula obrador, fichas de cálculo excel.	• PE.1 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación. • PE.2 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación. • PE.3 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación. • TO.1 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.2 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.3 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.4 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.5 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.6 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.7 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.8 - Listaxe de indicadores observables na realización de	8,0

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	
					operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.9 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.10 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.11 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.12 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	
					TOTAL	95,0

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Técnica e elaboración de productos finais de panadaría e bolaría	127

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Elabora recheos e cubertas, con caracterización e aplicación das técnicas de elaboración.	SI
RA2 - Compón produtos finais e xustifica a súa presentación.	SI

4.4.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Describir os tipos de cremas, recheos e cubertas e enumerar os ingredientes necesarios. 1.2 Explicar o proceso de elaboración de cremas, recheos e cubertas 1.3 Identificar o punto óptimo de montaxe ou consistencia de cada elaboración e Contrastar as súas especificacións.	1	Recheos e coberturas	15,0
2.1 Seleccionar e pesar os ingredientes en función do produto que se procure 2.2 Aplicar a secuencia de operacións de elaboración. 2.3 Aplicar os tratamentos de conservación e as normas de seguridade e hixiene alimentaria.	2	Elaboración de recheos e coberturas	50,0
3.1 Describíronse os procedementos, as técnicas e os equipamentos para a composición de produtos. 3.2 Identificáronse e aplicáronse as medidas correctoras ante desviacións	3	Composición de produtos	14,0
4.1 Preparar as cremas, os recheos e as cubertas. 4.2 Aplicar a crema, o recheo e a cuberta na proporción acaída 4.3 Asegurar que a composición final de produto cumpra as especificacións 4.4 Fixar as condicións de conservación do produto para garantir a seguridade alimentaria 4.5 Aplicar medidas de seguridade e hixiene na manipulación dos produtos.	4	Procedementos de presentación	40,0
5.1 Realizar a avaliación da UD	5	Actividade de avaliación global da UD	8,0
		TOTAL	**127**

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 (%)
CA1.1 Describíronse os tipos de cremas, recheos e cubertas.	• PE.1 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación.	S	5
CA1.2 Enumeráronse os ingredientes necesarios para cada tipo de crema, baño ou recheo.	• PE.2 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación.	N	5
CA1.3 Explicouse o proceso de elaboración de cremas, recheos e cubertas.	• PE.3 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación.	S	5
CA1.4 Seleccionáronse e pesáronse os ingredientes en función do produto que se procure.	• TO.1 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	N	4
CA1.5 Aplicouse a secuencia de operacións de elaboración.	• TO.2 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	S	15
CA1.6 Identificouse o punto óptimo de montaxe ou consistencia de cada elaboración.	• PE.4 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación.	S	4
CA1.7 Contrastáronse coas súas especificacións as características da crema, o recheo e a cuberta.	• PE.5 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación.	S	4
CA1.8 Aplicáronselles os tratamentos de conservación ás cremas, aos recheos e ás cubertas.	• TO.3 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	S	10
CA1.9 Aplicáronse as normas de seguridade e hixiene alimentaria.	• TO.4 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	S	5
CA2.1 Describíronse os procedementos, as técnicas e os equipamentos para a composición de produtos.	• PE.6 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación.	N	4
CA2.2 Preparáronse as cremas, os recheos e as cubertas.	• TO.5 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	S	15
CA2.3 Aplicouse a crema, o recheo e a cuberta na proporción acaída.	• TO.6 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	N	5
CA2.4 Asegurouse que a composición final de produto cumpra as especificacións.	• TO.7 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	S	5
CA2.5 Fixáronse as condicións de conservación do produto para garantir a seguridade alimentaria.	• TO.8 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	S	5
CA2.6 Identificáronse e aplicáronse as medidas correctoras ante desviacións.	• PE.7 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación.	S	4
CA2.7 Aplicáronse medidas de seguridade e hixiene na manipulación dos produtos.	• TO.9 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	S	5
		TOTAL	**100**

4.4.e) Contidos

Contidos
Selección de cremas, recheos e cubertas con base no tipo de produto que se procure.
Elaboración e conservación de cremas con ovo, batidas e lixeiras.
Elaboración e conservación de recheos salgados (cremas base, bechamel, rustridos para empanada, farsas diversas para recheos de elaboracións salgadas con masas de panadaría e bolaría, etc.).
Elaboración e conservación de cubertas (glaseados, pasta de améndoa, chocolate e brillos).
Análise das anomalías e os defectos máis frecuentes, e descrición das medidas correctoras.
Procedementos e técnicas de recheo.
Selección dos equipamentos e dos útiles.
Decoración e presentación de pans especiais, pezas de bolaría e produtos de panadaría e pastelaría salgada, aplicando as técnicas axeitadas.
Análise das anomalías e os defectos máis frecuentes, e descrición das medidas correctoras.
Aplicación de medidas de hixiene e seguridade acaídas durante o proceso.

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	
Recheos e coberturas - Describiranse os tipos de cremas, recheos e coberturas, enumerando os ingredientes de composición e explicando os procesos de elaboración.	• Titorizar os alumnos/as na plataforma, apertura de contidos e tareas, dinamizar o módulo mediante a participación nos foros, e resolución de dúbidas sobre os materiais	• Traballar os contidos e as tareas propostas na plataforma sobre os recheos e coberturas	• Materiais da plataforma FP a distancia da UD 4, material aportado polo profesor.	• Plataforma de FP a distancia, aula obradoiro de panadaría- bolaría.	• PE.1 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación. • PE.2 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación. • PE.3 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación. • PE.4 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou	15,0

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	
					identificación. • PE.5 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación.	
Elaboración de recheos e coberturas - Elaboraranse os recheos e coberturas, seleccionando os ingredientes necesarios, aplicando os tratamentos de conservación e aplicando as normas de seguridade e hixiene alimentaria.	• Titorizar os alumnos/as na plataforma, apertura de contidos e tareas, dinamizar o módulo mediante a participación nos foros, e resolución de dúbidas sobre os materiais • Antes de cada titoría presencial publicar no apartado de recursos xerais do módulo na plataforma a documentación e as formulacións mediante fichas técnicas de elaboración. • Demostración na aula obradoiro sobre a elaboración de todo tipo de recheos (doces e salgados) e coberturas	• Traballar os contidos e as tareas propostas na plataforma sobre os recheos e coberturas • Imprimir as fichas técnicas de elaboración e arquivalos na carpeta do módulo con fichas plásticas. • Acudir as titorias presenciais coa carpeta do módulo para traballar as elaboracións propostas de forma autónoma guiados polo profesor. • Realizar no obrador os recheos (doces e salgados) e coberturas baixo a supervisión do profesor.	• Materiais da plataforma FP a distancia da UD 4, material aportado polo profesor. Carpeta recetario de recheos (doces e salgados) e coberturas para a elaboración de produtos de panadaría-bolaría	• Plataforma de FP a distancia, aula taller de pastelería.	• TO.1 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.2 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.3 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.4 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	50,0
Composición de produtos - Describiranse as técnicas para a composición de produtos aplicando as medidas correctoras ante desviacións.	• Titorizar os alumnos/as na plataforma, apertura de contidos e tareas, dinamizar o módulo mediante a participación nos foros, e resolución de dúbidas sobre os materiais	• Traballar os contidos e as tareas propostas na plataforma sobre a composición de produtos	• Materiais da plataforma FP a distancia da UD 4, material aportado polo profesor.	• Plataforma de FP a distancia, aula obradoiro de panadaría- bolaría.	• PE.6 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación. • PE.7 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación.	14,0
Procedementos de presentación - Realizaranse os procedementos de presentacións finais dos produtos, fixando as condicións de conservación e aplicando as medidas de seguridade e hixiene na manipulación dos produtos.	• Titorizar os alumnos/as na plataforma, apertura de contidos e tareas, dinamizar o módulo mediante a participación nos foros, e resolución de dúbidas sobre os materiais • Antes de cada titoría presencial publicar no apartado de recursos xerais do módulo na plataforma a documentación e as	• Traballar os contidos e as tareas propostas na plataforma sobre os procedementos de presentación • Imprimir as fichas técnicas de elaboración e arquivalos na carpeta do módulo con fichas plásticas. • Acudir as titorias presenciais coa carpeta do módulo para	• Materiais da plataforma FP a distancia da UD 4, material aportado polo profesor. Presentación de produtos finais de panadaría e bolaría	• Plataforma de FP a distancia, aula obradoiro de panadaría- bolaría.	• TO.5 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.6 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.7 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	40,0

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	
	formulacións mediante fichas técnicas de elaboración. • Demostración na aula obradoiro sobre os procedementos de presentación de diversos produtos de panadaría e bolaría.	traballar as elaboracións propostas de forma autónoma guiados polo profesor. • Realizar no obrador presentación de produtos finais baixo a supervisión do profesor.			• TO.8 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.9 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	
Actividade de avaliación global da UD - Realizarase a avaliación da UD	• Coa debida antelación publicar na plataforma un escolla para determinar os horarios das probas para cada alumno/a. • Realizar as probas de avaliación (Proba escrita e taboas de observación) para avaliar os criterios asociados as actividades desta unidade didáctica. • Correxir as probas dos alumnos e rechear as fichas de excel para o cálculo das notas • Publicar as notas na plataforma e indicar mediante o foro de novas o día e a aula para posibles aclaracións	• Seleccionar o horario na plataforma e acudir co material indicado nas probas • Realizar as probas propostas polo profesor e recoller o material utilizado para o próximo turno.	• A nota de avaliación	• Aula 4 andar -2, aula obrador, fichas de cálculo excel.	• PE.1 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación. • PE.2 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación. • PE.3 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación. • PE.4 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación. • PE.5 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación. • PE.6 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación. • PE.7 - Cuestionario de preguntas de resposta curta, tipo test ou identificación. • TO.1 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.2 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.3 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	8,0

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.4 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.5 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.6 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.7 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.8 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio. • TO.9 - Listaxe de indicadores observables na realización de operacións no obrador asociado a este criterio.	
					TOTAL	127,0

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

5.a) Mínimos exixibles para acadar unha avaliación positiva:

UD1:

CA1.1 - Identificouse o funcionamento, a constitución e os dispositivos de seguridade da maquinaria e dos equipamentos.

CA1.2 - Realizáronse as operacións de limpeza, empregando os produtos necesarios.

CA1.4 - Identificouse a secuencia de operacións de arranque e parada das máquinas e dos equipamentos.

CA1.6 - Reguláronse e/ou programáronse os equipamentos de elaboración en función dos requisitos do proceso.

UD2:

CA1.2 - Describíronse e caracterizáronse fórmulas de masas de panadaría e bolaría.

CA1.4 - Calculouse a cantidade necesaria de cada ingrediente da masa.

CA1.5 - Pesáronse e dosificáronse os ingredientes.

CA1.6 - Controlouse o proceso de amasado para obter a masa.

CA1.8 - Aplicáronse medidas de hixiene e seguridade alimentaria para asegurar a salubridade dos produtos obtidos.

CA3.1 - Describiuse o fundamento microbiolóxico do proceso de fermentación.

CA3.2 - Describiuse a influencia da temperatura e da humidade no proceso de fermentación.

CA3.3 - Seleccionáronse as cámaras de fermentación e os parámetros de control (temperaturas, humidade e tempos).

CA3.7 - Adoptáronse medidas de hixiene, seguridade alimentaria e prevención de riscos laborais.

UD3:

CA2.1 - Aplicóuselles repouso ás masas nas condicións de temperatura e humidade requiridas

CA2.2 - Dividíronse manualmente ou mecanicamente as masas de xeito que se asegure o tamaño das pezas..

CA2.4 - Déuselles forma ás pezas en función do produto para elaborar.

CA2.5 - Detectáronse e corrixíronse desviacións nas pezas.

CA2.7 - Adoptáronse medidas de hixiene, de seguridade alimentaria e de prevención de riscos laborais durante a manipulación da masa.

CA4.2 - Analizáronse os parámetros de control do proceso de forneado ou fritura, e a súa influencia sobre o produto final.

CA4.3 - Seleccionouse o forno ou a frixideira, e os seus parámetros de control, en función do tipo de produto.

CA4.4 - Cargouse ou alimentouse o forno ou a frixideira, e controlouse a cocción ou a fritura.

CA4.8 - Aplicáronse as medidas específicas de hixiene e seguridade durante os tratamentos.

UD4:

CA1.1 - Describíronse os tipos de cremas, recheos e cubertas

CA1.3 - Explicouse o proceso de elaboración de cremas, recheos e cubertas

CA1.5 - Aplicouse a secuencia de operacións de elaboración

CA1.6 - Identificouse o punto óptimo de montaxe ou consistencia de cada elaboración.

CA1.7 - Contrastáronse coas súas especificacións as características da crema, o recheo e a cuberta.

CA1.8 - Aplicáronselles os tratamentos de conservación ás cremas, aos recheos e ás cubertas.

CA1.9 - Aplicáronse as normas de seguridade e hixiene alimentaria.

CA2.2 - Preparáronse as cremas, os recheos e as cubertas.
CA2.4 - Asegurouse que a composición final de produto cumpra as especificacións.
CA2.5 - Fixáronse as condicións de conservación do produto para garantir a seguridade alimentaria
CA2.6 - Identificáronse e aplicáronse as medidas correctoras ante desviacións
CA2.7 - Aplicáronse medidas de seguridade e hixiene na manipulación dos produtos

5.b) Criterios de cualificación:
Proceso de avaliación e criterios de cualificación
Para realizar o proceso de avaliación no módulo de EPB, empregaranse os instrumentos de avaliación que se especifican a continuación e avaliarase cada Unidade Didáctica de forma independente, polo que as probas escritas e de produción e desempeño no 1º trimestre incluirán os contidos de dúas Unidades didácticas e unha UD no segundo e terceiro trimestre.

Será imprescindible para superar o módulo ter unha cualificación de 5 en cada Unidade didáctica.

Instrumentos de avaliación:

- Probas escritas:
O alumnado realizará unha proba escrita de coñecementos por cada avaliación.
Esta proba ten un peso dun 30% sobre a nota final de cada unidade didáctica.

Procedementos para o desenvolvemento da proba escrita de coñecementos:
As probas escritas de avaliación dos contidos do módulo, consistirán en preguntas de tipo obxectivo (tipo test) e preguntas convencionais de desenvolvemento relacionadas coas unidades didácticas tratadas en cada avaliación. Estas probas escritas cualificaranse de forma independente en cada UD.
Cada unha das preguntas terá indicada a puntuación correspondente.
A proba puntuarase de 0 a 10. O tempo máximo para a realización destas probas será de unha hora.

- Probas de produción e desempeño:
Realizarase unha proba de produción e desempeño por cada trimestre, avaliando os criterios de avaliación que correspondan en cada Unidade didáctica desenvolta na avaliación correspondente. Esta proba ten un peso dun 70% sobre a nota final de cada unidade didáctica.
Cualificarase cada UD de forma independente.

Procedementos para o desenvolvemento da proba de produción e desempeño:

- Confirmación de asistencia:

O alumnado deberá confirmar a súa asistencia á proba, e no caso de existir diferentes quendas, deberá ademais seleccionar a quenda da súa preferencia segundo dispoñibilidade.

- Para a realización da proba de produción e desempeño:

Deberá acudir debidamente uniformado e cos útiles e ferramentas profesionais necesarios debidamente protexidos.

O docente fará a entrega da proba a realizar, que consistirá en varios procesos de elaboración relacionados coas unidades didácticas vistas en cada avaliación.

O alumnado deberá ter rematadas as elaboracións e recollida a zona de traballo así como os utensilios empregados dentro do tempo para realizar a proba.

Obtención da cualificación do terceiro trimestre:

- Para o alumnado con todas as partes superadas: A cualificación do terceiro trimestre, será a mesma da avaliación final, e obterase da suma da cualificación obtida en cada Unidade didáctica ponderada polo valor asignado a cada UD.

NOTA 1ª AVALIACIÓN (40%)
UD1 10%
UD2 30%
NOTA 2ª AVALIACIÓN (30%)
UD3 30%
NOTA 3ª AVALIACIÓN (30%)
UD4 30%

En canto a cualificación, as notas representaranse con números enteiros polo que os decimais redondearanse a alza, 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:

Titorización e resolución das dúbidas plantexadas nos procesos de elaboración das diferentes UD, através da plataforma, nos correspondentes foros e nas titorías presenciais atendendo aos recursos dispoñibles.

O profesor elaborará un informe individualizada para todos aqueles alumnos que non superen a terceira avaliación, indicando as actividades de recuperación que teñen que traballar orientadas ás tarefas máis representativas de cada unidade didáctica co fin de superar os resultados da aprendizaxe e mímimos esixibles non acadados mediante unha proba de avaliación final.

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

Non procede a PD.

Para o alumando que no terceiro trimestre non acade unha avaliación positiva (cualificación <5), por ter algún Resultado de aprendizaxe ou mínimo esixible non superado, no mes de Xuño deberá realizar unha serie de actividades para facilitar a superación destas partes, e posteriormente e antes da avaliación final do curso, realizará:

- Proba escrita e avaliación de contidos (dos criterios de avaliación relacionados coa/s unidade/s didáctica/s non superadas ou pendentes).
- Proba de produción e desempeño (dos criterios de avaliación relacionados coa/s unidade/s didáctica/s non superadas ou pendentes).

Para o cálculo da nota final coas cualificacións obtidas nestas probas, realizarase unha media ponderada segundo as porcentaxe asignada a cada UD que se teña pendente xunto ao resultado de cada Unidade Didáctica.
As probas de recuperación realizaranse segundo convocatoria e será preciso confirmar asistencia

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

Realizarase o seguimento da programación didáctica, tal e como recolle a normativa, ao longo do curso académico, ao mesmo tempo que realizase a práctica docente, onde reflectirase o grao de cumprimento con respecto á programación e de ser o caso deberán xustificarse de forma razoada as desviacións. Este proceso farase na aplicación informática edu.xunta.gal/programacions.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

Enquisa de avaliación inicial.

Para esta formación a distancia publicarase dende o foro da titoría un enlace para realizar a enquisa de forma telemática.

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

Non procede

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

ASPECTOS TRANSVERSAIS:
- Novas tecnoloxías, TIC, están incluídas nos recursos utilizados e serán de uso común.
- A Prevención de riscos e seguridade e hixiene no traballo, son conceptos que veñen recollidos nos propios criterios de avaliación do módulo. Por tanto non só están incluídos como aspectos transversais senón que son avaliables.
- Educación medioambiental. As materias primas que utilizamos, as transformacións que realizamos (fumes, gases), e refugallos que xeramos (desperdicios, aceites queimados...), inciden directamente na calidade do medio ambiente.

O uso de enerxías renovables, o reciclaxe e a sustentabilidade estarán presentes intrinsecamente pero tamén en forma de actividades específicas. -Educación para a saúde. A alimentación é chave na saúde das persoas polo que é importante seguir uns criterios responsables no desenvolvemento do traballo. Teranse en conta os requirimentos de determinados grupos de poboación así como os novos hábitos alimentarios.
EDUCACIÓN EN VALORES:
- No desenvolvemento do proceso de ensinanza-aprendizaxe están implícitos o traballo en grupo, a educación cívica, a igualdade de mulleres e homes e a educación para a convivencia. Estes conceptos, así como respeto aos compañeiros, profesores, talleres, e material de traballo traballaranse a través de diferentes actividades.
-Tamén será posta en valor a nosa tradición culinaria, especialmente en canto ao coñecemento das materias primas empregadas en repostería así como os produtos típicos doces propios da nosa comunidade autónoma.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Non procede
Non hai programadas actividades complementarias concretas para este módulo, pero informarase ao alumnado da posibilidade da participación voluntaria nas actividades complementarias realizadas no centro por parte do departamento, algunhas delas tamén poderán ser en formato master class en formato online.
Algúns exemplos poden ser:
- Presentación de produtos de panadería. (Fariñas, mellorantes, sementes...)

- Conferencias e charlas especializadas, como a conferencia informativa sobre a Celiaquía e IXP Pan de Galicia.

E todas aquelas actividades que poidan producirse como resultado de eventos especiales que sexan organizados no centro.