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
MP0029	Produtos de obradoiro	2024/2025	5	175	175

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	MARIA MERCEDES FERNÁNDEZ MÉNDEZ
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

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

Este módulo profesional contén a formación necesaria para desempeñar a función de elaboración de produtos de panadaría, pastelaría, repostaría e outras especialidades de obradoiro.

Esta función abrangue aspectos como:

-Planificación das actividades e recursos necesarios

- Organización do posto de traballo e optimización dos fluxos de persoas e materiais.
- Elaboración dos produtos.
- Operacións de acabamento.
- Operacións de envasado e embalaxe.
- Resposta ante continxencias e desviacións do proceso produtivo.

As actividades profesionais asociadas a esta función aplícanse en:

- Produtos de panadaría e bolaría.
- Produtos de pastelaría.
- Produtos de confeitaría, turróns e outras especialidades.
- Produtos para colectivos especiais.

A formación do módulo contribúe a alcanzar os obxectivos xerais c), d), e), f), g), h), i), j), k), l), m), o), p), q), r), s) e t) do ciclo formativo, e as competencias b), c), d), f), g), h), i), j), m), n), o), q), r), s), e t) do título.

As liñas de actuación no proceso de ensino e aprendizaxe que permiten alcanzar os obxectivos do módulo han versar sobre:

- Asignación e distribución dos recursos humanos e materiais, tempos e secuencia de operacións de proceso.
- Elaboración de produtos complexos a partir de produtos básicos.
- Elaboración de produtos para colectividades especiais.
- Deseño de elementos decorativos e a súa aplicación nos produtos elaborados.
- Envasado e almacenaxe dos produtos terminados.

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					
					2900					
					RA 1	RA 2	RA 3	RA 4	RA 5	RA 6
1	Organización de tarefas e operacións	Planificación das tarefas e recursos necesarios para as elaboracións. Documentación	55	33	X					
2	Elaboración de produtos de obradoiro	Normas de calidade. Procesos de elaboración. Ficha de elaboración e escandallo. Conceptos básicos de nutrición. Normas de seguridade e hixiene no obradoiro	55	33		X	X			
3	Decoración de produtos de obradoiro	Procedementos e técnicas de decoración. Procesos de control en decoracións	22	11				X		
4	Envasado e ubicación dos produtos de obradoiro	Descrición e utilización dos envases e embalaxes de produtos acabados. Etiquetado. Sistemas de conservación, transporte e distribución e almacenamento dos produtos envasados	43	23					X	X
		Total: 175								

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Organización de tarefas e operacións	55

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Organiza as tarefas de produción, e xustifica os recursos e a secuencia de operacións.	SI

4.1.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Coñecer a organización das tarefas de produción. 1.2 Distribuir as materias primas interpretando toda a documentación necesaria. 1.3 Interpretar fichas técnicas en función á elaboración a realizar. 1.4 Aproveitar os recursos humanos e materiais para conseguir unha boa productividade. 1.5 Realizar as operaciones de posta a punto do proceso productivo.	1	Organzación da produción e recursos necesarios. Documentación.	55,0
		TOTAL	**55**

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 Planificáronse as tarefas con previsión das dificultades e o xeito de as superar.	• PE.1 - UD 1	S	14
CA1.2 Interpretouse a documentación asociada ao proceso.	• PE.2 - UD 1	S	14
CA1.3 Determináronse e enumeráronse os recursos humanos e materiais.	• PE.3 - UD 1	S	14
CA1.4 Distribuíronse os tempos de operación e posta a punto, e estableceuse a súa secuencia.	• PE.4 - UD 1	S	14
CA1.5 Prepararonse e reguláronse os servizos auxiliares, os equipamentos e os útiles.	• PE.5 - UD 1	N	14
CA1.6 Coordináronse as actividades de traballo.	• PE.6 - UD 1	S	15
CA1.7 Formuláronse elaboracións a partir de produtos básicos dados.	• PE.7 - UD 1	N	15
		TOTAL	**100**

4.1.e) Contidos

Contidos
Documentación técnica asociada aos procesos produtivos: descrición, interpretación e manexo.
Cálculo e distribución dos recursos humanos e materiais en función do proceso produtivo para realizar.
Asignación de tempos ás operacións do proceso produtivo.
Selección dos servizos auxiliares, os equipamentos e o útiles en función do proceso produtivo.

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	
Organzación da produción e recursos necesarios. Documentación. - Planificación das tarefas e recursos necesarios para as elaboracións.	• Tutorizar ao alumnado na resolución de tarefas propostas dende a plataforma e resolve as dúbidas propostas polos alumno nas titorías virtuais e presenciais	• Traballar os contidos e desenvolver as tarefas • Plantexar dúbidas	• Exames	• a plataforma	• PE.1 - UD 1 • PE.2 - UD 1 • PE.3 - UD 1 • PE.4 - UD 1 • PE.5 - UD 1 • PE.6 - UD 1 • PE.7 - UD 1	55,0
					TOTAL	**55,0**

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Elaboración de produtos de obradoiro	55

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Elabora produtos de panadaría, bolaría, pastelaría, confeitaría e outras especialidades de obradoiro, integrando procedementos e técnicas.	SI
RA3 - Elabora produtos de panadaría, bolaría, pastelaría, confeitaría e repostaría para colectivos especiais, e valora as implicacións para a saúde.	SI

4.2.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Normas de calidade 1.2 Identificación e secuenciación das dos procesos de elaboración dos produtos de panadería, pastelería e confeitería. Documentación 1.3 Caracterizar intoxicacións e intolerancias alimentarias, saber utilizar ingredientes alternativos. 1.4 Identificar e caracterizar as necesidades de limpeza e desinfección dos equipos e instalacións, seleccionando os produtos e aplicando as técnicas adecuadas para garantir a súa hixiene.	1	Operacións de elaboración do produto. Documentación. Equipos e utensilios. Normas calidade, seguridade laboral e protección ambiental. Nutrición	55,0
		TOTAL	**55**

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 Caracterizouse o produto para obter e propuxéronse alternativas de elaboración.	• PE.1 - UD 2	S	5
CA2.2 Identificáronse as operacións do proceso de elaboración e estableceuse a súa secuencia.	• PE.2 - UD 2	S	5
CA2.3 Describiuse a función de cada ingrediente no produto final.	• PE.3 - UD 2	S	5

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA2.4 Calculouse a cantidade necesaria dos ingredientes a partir da ficha de elaboración.	• PE.4 - UD 2	S	5
CA2.5 Seleccionáronse e reguláronse os equipamentos e os útiles, e evitáronse custos e gastos innecesarios.	• PE.5 - UD 2	N	5
CA2.6 Aplicáronse os procedementos e as técnicas coa secuencia establecida.	• PE.6 - UD 2	S	5
CA2.7 Realizáronse os controis básicos durante o proceso de elaboración, e aplicáronse as medidas correctoras.	• PE.7 - UD 2	S	5
CA2.8 Contrastáronse as características de calidade do produto coas súas especificacións.	• PE.8 - UD 2	S	5
CA2.9 Realizouse o escandallo do produto elaborado.	• PE.9 - UD 2	N	5
CA2.10 Aplicáronse as normas de seguridade e hixiene alimentaria, así como as de prevención de riscos e as de protección ambiental.	• PE.10 - UD 2	S	5
CA3.1 Identificáronse as características específicas do colectivo de destino do produto deseñado.	• PE.11 - UD 2	S	5
CA3.2 Analizáronse as implicacións para a saúde do colectivo, en caso de composición incorrecta.	• PE.12 - UD 2	S	5
CA3.3 Describiuse o produto para elaborar.	• PE.13 - UD 2	S	5
CA3.4 Seleccionáronse e caracterizáronse os ingredientes acaídos para o tipo de produto, tendo en conta as principais afeccións alérxicas e de intolerancia, e as posibilidades de substitución.	• PE.14 - UD 2	S	5
CA3.5 Enumeráronse as medidas de limpeza e preparación de equipamentos e útiles.	• PE.15 - UD 2	S	5
CA3.6 Describíronse as medidas de prevención para evitar o emprego inadecuado de ingredientes.	• PE.16 - UD 2	S	5
CA3.7 Describíronse e aplicáronse as operacións do proceso e os controis básicos.	• PE.17 - UD 2	S	5
CA3.8 Contrastáronse as características de calidade do produto coas súas especificacións.	• PE.18 - UD 2	S	5
CA3.9 Identificouse adecuadamente o produto elaborado.	• PE.19 - UD 2	S	5
CA3.10 Adoptáronse medidas de hixiene e seguridade alimentaria durante o proceso.	• PE.20 - UD 2	S	5
		TOTAL	**100**

4.2.e) Contidos

Contidos
Identificación e secuenciación das operacións do proceso.
Cálculo dos ingredientes e deseño da ficha de elaboración.
Selección e regulación dos equipamentos e dos útiles de xeito eficaz, sen custos nin gastos innecesarios.
Selección e aplicación dos procedementos operativos e das técnicas para empregar en función do produto que se queira obter.
Identificación e realización dos controis básicos durante o proceso de elaboración.
Aplicación de normas de calidade, seguridade laboral e protección ambiental.
Intolerancias alimentarias.
Adaptacións en fórmulas de produtos para persoas de colectividades especiais: celíacas, diabéticas, intolerantes á lactosa, fenilcetonúricas, etc.
Adecuación de espazos e materiais para colectividades especiais.
Procedementos de limpeza e preparación de equipamentos e útiles: riscos, precaucións e protocolos.
Identificación da secuencia de operacións do proceso e dos controis básicos para realizar en función do produto.
Responsabilidade na realización das tarefas profesionais pola súa repercusión na saúde de persoas de risco.

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	
Operacións de elaboración do produto. Documentación. Equipos e utensilios. Normas calidade, seguridade laboral e protección ambiental. Nutrición - Elaboración de produtos de obradoiro	• Tutorizar ao alumnado na resolución de tarefas propostas dende a plataforma e resolve as dúbidas propostas polos alumno nas titorías virtuais e presenciais	• Traballar os contidos e desenvolver as tarefas • Plantexar dúbidas	• Exames	• a plataforma	• PE.1 - UD 2 • PE.2 - UD 2 • PE.3 - UD 2	55,0

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	
					• PE.4 - UD 2 • PE.5 - UD 2 • PE.6 - UD 2 • PE.7 - UD 2 • PE.8 - UD 2 • PE.9 - UD 2 • PE.10 - UD 2 • PE.11 - UD 2 • PE.12 - UD 2 • PE.13 - UD 2 • PE.14 - UD 2 • PE.15 - UD 2 • PE.16 - UD 2 • PE.17 - UD 2 • PE.18 - UD 2 • PE.19 - UD 2 • PE.20 - UD 2	

TOTAL	**55,0**

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Decoración de produtos de obradoiro	22

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Decora os produtos de obradoiro aplicando as técnicas axeitadas en relación cos produtos para obter.	SI

4.3.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Seleccionar e aplicar as elaboracións complementarias e de decoración, xustificando o deseño do produto final para compoñer e presentar os produtos acabados. 1.2 Controlar o producto final, comparandoo coas especificacións	1	Elementos de acabado e decoración	22,0
		TOTAL	**22**

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 (%)
CA4.1 Describíronse os procedementos e as técnicas.	• PE.1 - UD 3	S	12
CA4.2 Enumeráronse e describíronse os equipamentos e os útiles empregados nas operacións de acabamento e decoración.	• PE.2 - UD 3	S	12
CA4.3 Seleccionouse o deseño básico para a decoración e incorporáronse variacións persoais.	• PE.3 - UD 3	S	12
CA4.4 Identificouse e seleccionouse a técnica apropiada.	• PE.4 - UD 3	S	12
CA4.5 Seleccionáronse e reguláronse os equipamentos e os útiles.	• PE.5 - UD 3	S	13
CA4.6 Acondicionáronse e aplicáronse cremas, coberturas e outros elementos de decoración, con medidas específicas de hixiene.	• PE.6 - UD 3	S	13
CA4.7 Contrastáronse as características físicas, estéticas e organolépticas do produto coas súas especificacións.	• PE.7 - UD 3	S	13
CA4.8 Aplicáronse as medidas correctoras ante desviacións.	• PE.8 - UD 3	S	13
		TOTAL	**100**

4.3.e) Contidos

Contidos
Operacións e técnicas de acabamento e decoración.
Selección e aplicación de elementos de acabamento e decoración en función do produto, os equipamentos e os útiles.
Análise da repercusión dos defectos no acabamento e na decoración.
Innovación ante novos hábitos de consumo e novos tipos de presentación.
Valoración da repercusión das características físicas, estéticas e organolépticas do produto nas persoas potencialmente consumidoras.
Adopción de boas prácticas de manipulación durante o acabamento e a decoración dos produtos.

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	
Elementos de acabado e decoración - Procedementos e técnicas de decoración. Procesos de control en decoracións	• Tutorizar ao alumnado na resolución de tarefas propostas dende a plataforma e resolve as dúbidas propostas polos alumno nas titorías virtuais e presenciais	• Traballar os contidos e desenvolver as tarefas • Plantexar dúbidas	• Exames	• a plataforma	• PE.1 - UD 3 • PE.2 - UD 3 • PE.3 - UD 3 • PE.4 - UD 3 • PE.5 - UD 3 • PE.6 - UD 3 • PE.7 - UD 3 • PE.8 - UD 3	22,0
					TOTAL	**22,0**

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Envasado e ubicación dos produtos de obradoiro	43

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA5 - Envasa e embala produtos, logo de seleccionar os procedementos e as técnicas.	SI
RA6 - Sitúa os produtos elaborados no posto de venda, no almacén ou no depósito, e xustifica a súa disposición.	SI

4.4.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Analizar as técnicas de envasado e embalado, recoñecendo as súas características específicas para envasar e embalar produtos elaborados. 1.2 Organizar e clasificar os produtos acabados, analizando os seus requirimentos de conservación e as necesidades de espazos para a súa almacenaxe.	1	Envases e embalaxes de produtos. Etiquetado. Conservación. Almacén	43,0
		TOTAL	**43**

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 (%)
CA5.1 Describíronse os envases, as embalaxes, as etiquetas e os rótulos máis utilizados.	• PE.1 - UD 4	S	6
CA5.2 Identificáronse e caracterizáronse os métodos de envasado, embalaxe e etiquetaxe.	• PE.2 - UD 4	S	6
CA5.3 Recoñecéronse e analizáronse as incompatibilidades existentes entre os materiais de envasado e os produtos.	• PE.3 - UD 4	S	6
CA5.4 Identificáronse e caracterizáronse os equipamentos de envasado e os elementos auxiliares.	• PE.4 - UD 4	S	6
CA5.5 Identificouse a información obrigatoria e complementaria para incluír en etiquetas e rótulos.	• PE.5 - UD 4	S	6
CA5.6 Envasouse e embalouse o produto consonte as súas características e os requisitos da clientela.	• PE.6 - UD 4	S	6
CA5.7 Recoñeceuse e valorouse a aptitude dos envases, as embalaxes e as etiquetas para utilizar.	• PE.7 - UD 4	S	6
CA5.8 Aplicáronse as medidas correctoras ante desviacións.	• PE.8 - UD 4	S	6
CA5.9 Aplicáronse as medidas de hixiene e seguridade durante o envasado e a embalaxe.	• PE.9 - UD 4	S	6
CA6.1 Describíronse os métodos e os equipamentos de conservación.	• PE.10 - UD 4	S	6
CA6.2 Identificáronse e caracterizáronse as condicións e os medios para o traslado.	• PE.11 - UD 4	S	6

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA6.3 Seleccionáronse e describíronse as condicións de conservación dos produtos (temperatura, humidade, tempo máximo, colocación e luminosidade).	• PE.12 - UD 4	S	6
CA6.4 Trasladouse de xeito adecuado o produto ao almacén, ao depósito ou ao punto de venda.	• PE.13 - UD 4	S	7
CA6.5 Comprobouse a adecuación das condicións de limpeza e de conservación.	• PE.14 - UD 4	S	7
CA6.6 Identificouse e colocouse correctamente o produto.	• PE.15 - UD 4	S	7
CA6.7 Aplicáronse as medidas correctoras ante desviacións.	• PE.16 - UD 4	S	7
		TOTAL	**100**

4.4.e) Contidos

Contidos
Incompatibilidades entre os materiais de envasado e os produtos: fundamentos básicos e factores para considerar.
Caracterización das embalaxes.
Métodos de envasado e embalaxe dos produtos de obradoiro.
Descrición das principais anomalías do envasado dos produtos e das medidas correctoras.
Etiquetas e rótulos dos produtos de panadaría, bolaría, pastelaría, repostaría e confeitaría.
Selección do envase e a embalaxe dun produto elaborado.
Descrición da información para incluír na etiqueta e nos rótulos do produto elaborado.
Descrición dos métodos de conservación dos produtos elaborados.
Almacén de produtos acabados. Punto de venda.
Procedementos para o traslado dos produtos elaborados.
Equipamentos de traslado dos produtos.
Valoración da repercusión dunha incorrecta conservación na calidade do produto elaborado.

Contidos
Análise das anomalías e das medidas correctoras no traslado e na conservación dos produtos elaborados.

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	
Envases e embalaxes de produtos. Etiquetado. Conservación. Almacén - Función, materiais, clasificación e formatos dos envases. Etiquetado dos produtos. Métodos de conservación. Almacenado de produtos	• Tutorizar ao alumnado na resolución de tarefas propostas dende a plataforma e resolve as dúbidas propostas polos alumno nas titorías virtuais e presenciais	• Traballar os contidos e desenvolver as tarefas • Plantexar dúbidas	• Exames	• a plataforma	• PE.1 - UD 4 • PE.2 - UD 4 • PE.3 - UD 4 • PE.4 - UD 4 • PE.5 - UD 4 • PE.6 - UD 4 • PE.7 - UD 4 • PE.8 - UD 4 • PE.9 - UD 4 • PE.10 - UD 4 • PE.11 - UD 4 • PE.12 - UD 4	43,0

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	
					• PE.13 - UD 4 • PE.14 - UD 4 • PE.15 - UD 4 • PE.16 - UD 4	
					TOTAL	43,0

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

Os mínimos esixibles para acadar unha avaliación positiva no módulo son:
-Organización das tarefas de produción do obradoiro
-Documentación técnica asociada aos procesos produtivos: descrición, interpretación e manexo.
-Cálculo e distribución dos recursos humanos e materiais en función do proceso produtivo para realizar.
-Asignación de tempos ás operacións do proceso produtivo.
-Selección dos equipamentos e o útiles en función do proceso produtivo.
-Identificación dos procesos de elaboración de produtos de panadaría, bolaría, pastelaría, confeitaría e outras especialidades de obradoiro e a súa secuencia
-Cálculo dos ingredientes e deseño da ficha de elaboración.
-Selección e aplicación dos procedementos operativos e das técnicas para empregar en función do produto que se queira obter.
-Identificación e realización dos controis básicos durante o proceso de elaboración.
-Aplicación de normas de calidade, seguridade laboral e protección ambiental.
-Elaboración de produtos para colectividades especiais
- Intolerancias e alerxias alimentarias.
-Adaptacións en fórmulas de produtos para persoas de colectividades especiais: celíacas, diabéticas, intolerantes á lactosa, fenilcetonúricas, etc.
-Adecuación de espazos e materiais para colectividades especiais.

- Procedementos de limpeza e preparación de equipamentos e útiles: riscos, precaucións e protocolos.
-Identificación da secuencia de operacións do proceso e dos controis básicos para realizar en función do produto.
-Responsabilidade na realización das tarefas profesionais pola súa repercusión na saúde de persoas de risco.
-Decoración de produtos de obradoiro
-Operacións e técnicas de acabamento e decoración.
- Análise da repercusión dos defectos no acabamento e na decoración.
-Envasado e embalaxe dos produtos de obradoiro
-Caracterización das embalaxes.
-Métodos de envasado e embalaxe dos produtos de obradoiro.
- Descrición das principais anomalías do envasado dos produtos e das medidas correctoras.
-Etiquetas e rótulos dos produtos de panadaría, bolaría, pastelaría, repostaría e confeitaría.
- Selección do envase e a embalaxe dun produto elaborado.
-Descrición da información para incluír na etiqueta e nos rótulos do produto elaborado.
-Descrición dos métodos de conservación dos produtos elaborados.
-Almacén de produtos acabados. Punto de venda.
-Equipamentos de traslado dos produtos.
-Análise das anomalías e das medidas correctoras no traslado e na conservación dos produtos elaborados.

O instrumento de avaliación será o exame presencial (un por avaliación) tipo test: o exame terá un peso do 100% da nota

O desempeño do alumnado en termos de precisión e calidade (cualificación), valorarase a través dos instrumentos de avaliación enunciados anteriormente.
O resultado de cada un deles para cada alumno/a expresarase con dous decimais nunha escala numérica de rango 10, cun valor máximo de 10 e un valor mínimo de 0, considerandoun resultado igual o maior a 5 o aprobado.
A nota final calcularase como a media aritmética das cualificacións obtidas nas avaliacións parciais.
A expresión da cualificación dos módulos profesionais obterase como o resultado conxunto dos instrumentos de avaliación, aplicando os pesos programados e axustando ao enteiro da seguinte forma:
- Se o valor non chega ó 5,00, eliminaranse os decimais (truncamento)
-Se o valor é igual ou superior a 5,00 por redondeo, aplicando a notación científica.

Os alumnos que non superen o módulo durante os parciais da avaliación continua deberán ir ao exame final de xuño.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

Os alumnos que non superen todas as avaliación parciais poderán facer unha proba de recuperación das avaliacións pendentes no mes de xuño, coincidindo coa avaliación final, sendo as características da proba as mesmas que as citadas anteriormente para os exames parciais.

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

Non procede

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

Farase o seguimento das UD a través desta plataforma

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

Realizarase unha proba de avaliación inicial, co obxetivo de analizar os coñecementos dos alumnos. Esta proba non é avaliable

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

Resolución de dúbidas

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

non procede

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Non procede

10.Outros apartados

10.1) temporalizacion de uds e covid 19

No primeiro trimestre darase a UD1
No segundo trimestre a UD2
No terceiro trimestre a UD3 e UD4

.

10.2) Homoxenización de criterios

Nesta programación se homoxenizaron os criterios de avaliación que se imparten na modalidade a distancia cos que se imparten na modalidade de ordinario do mesmo módulo