

1. Identificación da programación
Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15025682	Fraga do Eume	Pontedeume	2023/2024

Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
INA	Industrias alimentarias	CMINA01	Panadería, repostería e confeitaría	Ciclos formativos de grao medio	Réxime xeral-ordinario

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0024	Materias primas e procesos en panadería, pastelería e repostería	2023/2024	4	133	133

(*) 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

A presente programación corresponde ó módulo Materias Primas e Procesos en Panadaría, Pastalaría e Repostaría, pertencente ó Ciclo Formativo de Grao Medio de Técnico en Panadaría, Repostaría e Confeitaría da Familia Profesional de Industrias Alimentarias. Ten como referente o Decreto 224/2008, do 25 de setembro, polo que se establece o currículo do ciclo formativo, así como todas as disposicións legais vixentes en materia educativa.

O currículo do ciclo adapta a nova titulación ao campo profesional e de traballo da realidade socioeconómica galega e ás necesidades de cualificación do sector produtivo canto a especialización e polivalencia, e posibilita unha inserción laboral inmediata e unha proxección profesional futura.

Estas persoas exercerán a súa actividade nomeadamente en obradoiros artesanais ou semiindustriais que elaboren produtos de panadaría, pastalaría e confeitaría, así como no sector de hostalaría, no subsector de restauración, e tamén como elaboradores por conta propia ou por conta allea. Tamén poderán exercer a súa actividade no sector do comercio da alimentación en establecementos que elaboren e vendan produtos de panadaría, pastalaría e repostaría.

As ensinanzas do módulo centraranse no coñecemento da materia prima e os procesos aplicados na elaboración dos produtos, tanto na empresa tahona, artesanal ou familiar así como nas técnicas de control aplicadas a nivel de produción industrial.

Por último, a demanda da poboación en relación a elaboracións dietéticas ou para persoas con necesidades específicas tanto a nivel económico como a determinadas intolerancias, así como o aumento de poboación procedente de diversas culturas, tamén son tidas en conta de xeito que o alumnado deberá coñecer todos os produtos, estacionalidade, cualidades organolépticas, modo de emprego e conservación en cada materia prima de uso en panadaría, repostaría e confeitaría.

En todo o proceso de desenvolvemento do módulo darase especial importancia ó cumprimento da normativa hixénico-sanitaria vixente, así como o cumprimento do appcc.

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 (%)
1	Características das materias primas e auxiliares	Caracterización das materias primas utilizadas en panadería e pastelería dende o punto de vista físico, químico, organoléptico e nutricional	35	25
2	Caracterización dos produtos de panadería, pastelería e repostería	Caracterización dos produtos acabados, dende o punto de vista físico, químico, organoléptico e nutricional	35	20
3	Procesos de elaboración de produtos de panadería, pastelería e repostería	Procesos necesarios para a elaboración dos produtos de panadería e pastelería	35	25
4	Caracterización dos equipamentos e das instalacións de elaboración	Características principais do obradoiro	14	15
5	Caracterización dos procesos de conservación	Métodos de conservación dos produtos de obradoiro	14	15

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Características das materias primas e auxiliares	35

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Caracteriza materias primas e auxiliares, e xustifica o seu emprego en función do produto que se queira obter.	SI
RA5 - Caracteriza os procesos de conservación e xustifica a súa necesidade ou existencia.	NO

4.1.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.1 Clasifícanse e caracterízanse os tipos e as presentacións comerciais.
CA1.2 Descríbense as características organolépticas e as propiedades físicas e químicas básicas.
CA1.3 Identifícanse e diferéncianse as funcións que estas exercen nos produtos.
CA1.4 Enuméranse os parámetros de calidade e relaciónanse coa súa aptitude de uso.
CA1.5 Descríbense as condicións de almacenaxe e conservación.
CA1.6 Enuméranse as deterioracións e as alteracións, e valorouse a súa repercusión.
CA1.7 Caracterízanse as funcións, a dosificación e os efectos dos aditivos.
CA1.8 Avaliouse a idoneidade das materias primas e auxiliares mediante a toma de mostras e controis básicos.
CA1.9 Defínense os controis básicos de materias primas e auxiliares, e de produtos.
CA1.10 Aplícanse tests sensoriais ou catas para valorar as características organolépticas.
CA5.2 Descríbense os métodos de conservación.
CA5.3 Identifícanse as consecuencias dunha mala conservación.
CA5.4 Relacionouse cada produto coas súas necesidades específicas de conservación.
CA5.5 Identifícanse os parámetros que inflúen na conservación (actividade de auga, temperatura, humidade, etc.).
CA5.6 Xustificouse a caducidade dos produtos.

4.1.e) Contidos

Contidos
Descrición das principais materias primas e auxiliares: función tecnolóxica, tipos, presentación comercial, propiedades físicas, químicas e organolépticas, conservación e deterioracións.
Interpretación da normativa da calidade das materias primas e auxiliares.

Contidos

Selección de materias primas e auxiliares en función do produto que se queira obter.

Procedementos de toma e identificación das mostras.

Determinacións organolépticas, físicas e químicas básicas de materias primas e auxiliares, e de produtos.

Probas e tests sensoriais.

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Caracterización dos produtos de panadería, pastelería e repostería	35

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Recoñece os produtos de panadería, bolaría, pastelería, confeitaría e repostería, e xustifica as súas características específicas.	SI

4.2.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA2.1 Identifícanse os principais produtos de panadería e pastelería.
CA2.2 Descríbense as súas principais características físicas e químicas.
CA2.3 Recoñécense as súas características organolépticas.
CA2.4 Relacionouse a súa composición con determinadas alerxias ou trastornos alimentarios.
CA2.5 Recoñeceuse a regulamentación técnico-sanitaria para a fabricación e a elaboración dos produtos.
CA2.6 Recoñécense as principais innovacións na elaboración de produtos de panadería e pastelería.

4.2.e) Contidos

Contidos
Produtos de panadería e bolaría: características, tipos, e propiedades físicas, químicas e organolépticas. Normativa e conservación.
Produtos de pastelería e repostería: características, tipos, e propiedades físicas, químicas e organolépticas. Normativa e conservación.
Produtos de galletaría: características, tipos, e propiedades físicas, químicas e organolépticas. Normativa e conservación.
Produtos de confeitaría e outras especialidades: características, tipos, e propiedades físicas, químicas e organolépticas. Normativa e conservación.

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Procesos de elaboración de produtos de panadería, pastelería e repostería	35

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Analiza os procesos de elaboración en relación cos produtos que se vaian obter.	SI

4.3.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA3.1 Descríbense os principais procesos de elaboración en panadería, bolaría, pastelería, confeitaría e repostería.
CA3.2 Determinouse unha secuencia das operacións e xustificouse a orde establecida.
CA3.3 Identifícanse as variables de control dos procesos de elaboración.
CA3.4 Descríbense as modificacións físicas, químicas e biolóxicas das masas e dos produtos.
CA3.5 Enumeráronse as anomalías máis frecuentes e as súas medidas correctoras.
CA3.6 Avaliouse a relevancia dos lévedos no procesado das masas.
CA3.7 Valorouse a orde e a limpeza como elementos imprescindibles no proceso de elaboración.
CA3.8 Valoráronse os procesos artesanais fronte aos industriais.

4.3.e) Contidos

Contidos
Procesos de elaboración de produtos de panadería e bolaría: tipos, características, e procesos artesanais e industriais.
Procesos de elaboración de produtos de pastelería e repostería: tipos, características, e procesos artesanais e industriais.
Procesos de elaboración de produtos de galletaría: tipos, características, e procesos artesanais e industriais.
Procesos de elaboración de produtos de confeitaría e outras especialidades: tipos, características, e procesos artesanais e industriais.
Manexo das TIC na formalización de rexistros, partes e incidencias.

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Caracterización dos equipamentos e das instalacións de elaboración	14

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Caracteriza os equipamentos e as instalacións de elaboración de produtos de panadería, pastelería, repostería e confeitaría en relación coas súas aplicacións.	SI

4.4.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA4.1 Clasifícaronse os tipos de equipamentos e de maquinaria.
CA4.2 Determináronse as características técnicas dos equipamentos.
CA4.3 Descríbíronse os principios de funcionamento dos equipamentos.
CA4.4 Recoñecéronse as aplicacións dos equipamentos e da maquinaria.
CA4.5 Identifícaronse as medidas de seguridade dos equipamentos.
CA4.6 Xustificouse a disposición dos equipamentos no obradoiro.
CA4.7 Recoñecéronse os accesorios asociados a cada equipamento en función das elaboracións.
CA4.8 Recoñecéronse as características propias dun obradoiro.
CA4.9 Valoráronse as novas tecnoloxías nos procesos de elaboración.

4.4.e) Contidos

Contidos
O obradoiro: características e localización dos equipamentos.
Tipos e funcionamento de máquinas e instalacións.
Dispositivos de seguridade de equipamentos e instalacións.
Novas tecnoloxías nos procesos de elaboración.

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Caracterización dos procesos de conservación	14

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Caracteriza materias primas e auxiliares, e xustifica o seu emprego en función do produto que se queira obter.	NO
RA5 - Caracteriza os procesos de conservación e xustifica a súa necesidade ou exigencia.	SI

4.5.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.5 Descríbense as condicións de almacenaxe e conservación.
CA5.1 Enumeráronse os parámetros que inflúen na conservación dos alimentos.
CA5.2 Descríbense os métodos de conservación.
CA5.3 Identifícanse as consecuencias dunha mala conservación.
CA5.4 Relacionouse cada produto coas súas necesidades específicas de conservación.
CA5.5 Identifícanse os parámetros que inflúen na conservación (actividade de auga, temperatura, humidade, etc.).
CA5.6 Xustificouse a caducidade dos produtos.
CA5.7 Valorouse o gasto enerxético asociado á conservación de produtos.

4.5.e) Contidos

Contidos
Conservación dos alimentos. Parámetros de control (temperatura, actividade de auga, pH, etc.).
Métodos de conservación dos alimentos.
Caducidade dos produtos.

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

Os mínimos exigibles para acadar a avaliación positiva do módulo serán os que se indican en cada UD como Criterio de Avaliación mínimo exigible, que son:

- CA1.2: Descríbóronse as características organolépticas e as propiedades físicas e químicas básicas.
- CA1.3: Identifícanse e diferéncianse as funcións que estas exercen nos produtos.
- CA1.5: Descríbóronse as condicións de almacenaxe e conservación.
- CA1.6: Enumeráronse as deterioracións e as alteracións, e valorouse a súa repercusión.
- CA1.7: Caracterizáronse as funcións, a dosificación e os efectos dos aditivos.
- CA1.9: Defíníronse os controis básicos de materias primas e auxiliares, e de produtos.
- CA2.1: Identifícanse os principais produtos de panadería e pastelería.
- CA2.2: Descríbóronse as súas principais características físicas e químicas.
- CA2.4: Relacionouse a súa composición con determinadas alerxias ou trastornos alimentarios.
- CA2.6: Recoñécóronse as principais innovacións na elaboración de produtos de panadería e pastelería.
- CA3.1: Descríbóronse os principais procesos de elaboración en panadería, bolaría, pastelería, confeitaría e repostaría.
- CA3.2: Determinouse unha secuencia das operacións e xustificouse a orde establecida.
- CA3.4: Descríbóronse as modificacións físicas, químicas e biolóxicas das masas e dos produtos.
- CA3.6: Avaliouse a relevancia dos lévedos no procesado das masas.
- CA4.1: Clasifícanse os tipos de equipamentos e de maquinaria.
- CA4.4: Recoñécóronse as aplicacións dos equipamentos e da maquinaria.
- CA4.5: Identifícanse as medidas de seguridade dos equipamentos.
- CA4.7: Recoñécóronse os accesorios asociados a cada equipamento en función das elaboracións.
- CA4.8: Recoñécóronse as características propias dun obradoiro.
- CA4.9: Valoráronse as novas tecnoloxías nos procesos de elaboración.
- CA5.1: Enumeráronse os parámetros que inflúen na conservación dos alimentos.
- CA5.2: Descríbóronse os métodos de conservación.
- CA5.3: Identifícanse as consecuencias dunha mala conservación.
- CA5.5: Identifícanse os parámetros que inflúen na conservación (actividade de auga, temperatura, humidade, etc.).
- CA5.6: Xustificouse a caducidade dos produtos.

Os CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN serán os seguintes:

- Probas escritas, que poderán incluír, tests, preguntas de desenvolvemento, supostos prácticos e resolución de exercicios(2 por trimestre), e a media suporá o 70% da nota final.
- Traballos monográficos (1 por trimestre),que suporán o 15% da nota final
- Caderno das prácticas realizadas que suporá o 15% da nota final

PROCEDEMENTOS XERAIS

Nas probas escritas ao lado do enunciado da pregunta farase constar ao valor numérico da mesma.

As probas escritas deberán ser corrixisos no prazo máximo de 2 semanas.

As probas cualificaranse sempre sobre valores numéricos totais de 10 (ou os seus múltiplos)

O redondeo da nota quedaría como segue: se a cifra decimal é igual ou superior a 5 redondéase á nota inmediatamente superior. (exemplo: si a nota é 5.6, a nota redondeada será 6)

Nas probas tipo test de resposta única, atendendo ao principio de variable aleatoria, poderase aplicar a regra de compensación de xeito que si hai 4 posibles respostas, cada erro debe restar 0,33.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

Cando a nota da avaliación sexa un suspenso, farase unha recuperación da parte ou partes non superadas, sendo un 5 a nota máxima que se pode alcanzar. Este apartado únicamente se aplicará a alumnado sen perda do dereito á avaliación continua. Os instrumentos de avaliación a empregar serán probas escritas, realización de traballos e/ou actividades prácticas, segundo as Competencias Terminais Elementais a acadar.

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

Para aqueles alumnos que por inasistencia inustificada á clase ou sanción, perderán o dereito á avaliación continua, ou aos que non sexa posible aplicar o sistema de avaliación continua, procederase á aplicarles un plan extraordinario de avaliación, que consistirá na realización dunha proba inspirada no 100% das capacidades terminais do módulo e polo tanto dos criterios de avaliación establecidos a partires delas e enumerados no apartado 5 desta programación.. Dado que nondisposemos doutras evidencias, o único aspecto a ter en conta para a cualificación será precisamente a proba escrita e/ou práctica, que se cualificará atendendo ao seguinte criterio xeral:

Exáme teórico con 50 preguntas tipo test, valoradoas en total con 5 puntos. (por cada 3 fallos se descontará unha resposta correcta) e 10 preguntas cortas (cada unha valorada con 0,5 puntos)

Exáme práctico sobre a caracterización e elaboración dun produto de panadaría ou pastelería. Se valorará sobre 10 puntos.

A nota final será a media das dúas probas, teórica e práctica.

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

Os principais indicadores do grao do cumprimento da programación serán:

O grao de cumprimento da temporalización

O logro dos obxectivos programados

Os resultados académicos acadados

Para a avaliación da práctica docente recabarase información a través de cuestionarios periódicos pasados aos alumnos nos que se solicitará

valoración sobre a metodoloxía e aspectos relativos á docencia, a forma de traballo na aula e no taller, técnicas de avaliación, así como cuestións que indiquen se se acadaron os obxectivos das distintas unidades didácticas.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

Ó ser uns contidos que se repiten durante o curso, debe terse en conta o momento no que se realiza a elaboración, os contidos conceptuais e actitudinais de partida, as habilidades e destrezas que posúen, así coma a dificultade da elaboración.

Realización de tests ou preguntas de contestación curta para constata-los coñecementos previos dos alumnos, e poder avaliar posteriormente a súa progresión

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

Para os alumnos que presenten carencias importantes na formación básica ou formación profesional de base que impida conseguir un aproveitamento aceptable nas sesións de ensinanza-aprendizaxe facilitaranse conceptos de apoio e soporte. Asemade reforzarase a realización de traballos que comprendan o máis esencial dos criterios de avaliación de cada unidade a modo de contidos mínimos.

Adaptaranse tamén as actividades de ensinanza-aprendizaxe esixindo un nivel de concreción inferior e con menos variables.

Darase a oportunidade á realización de actividades extra para compensar as carencias que son detectadas.

A diversidade do alumnado que conleva o sistema educativo obriga a realizar adaptacións máis ou menos significativas en cada un deles, de cara a conseguir o mellor desenvolvemento posible das capacidades, expresadas nos obxectivos xerais..Así pois, surge a necesidade de realizar adaptacións do currículo.

A atención o alumnado con NEE rexirase polos principios de normalización e integración escolar, e dicir, co resto dos alumnos, no mesmo centro e se expresará no:

D.C.B. - A Administración educativa concreta o currículo para toda a poboación escolar.

P.C.C. - O centro acomoda o currículo dacordo coas características dos seus alumnos, do seu contexto socio-cultural e do propio centro.

Programacións de aula - Os Equipos Docentes ou Departamentos adecuan o currículo dacordo as características dos alumnos do ciclo e /ou aula.

A.C.I. - Os titores, profesores e profesores de apoio, asesorados por especialistas, acomodan o currículo tendo en conta as características individuais.

Ante a posible existencia de alumnos cun grao insuficiente de desenvolvemento das competencias curriculares básicas ,sobre todo nos ámbitos da comprensión, da expresión e da reflexión , coa conseguinte dificultade na asimilación de contidos, é necesario prever nas unidades didácticas actuacións concretas para cando se detecten ditas situacións.

Teráse que reforza-los aprendizaxes deses alumnos con actividades específicas planificadas dacordo coas súas necesidades.

As posibles adaptacións no só deberán responder a criterios de eficiencia na consecución das capacidades terminais, senon que tamén serán elementos de valor: Ritmos de aprendizaxe, as motivacións do alumnado, seus intereses e expectativas, seu grao de integración, etc.,

Todo de cara a realiza-las oportunas modificacións nas programacións, sobre todo no ámbito da aula, para conseguir unha plena integración do alumnado na dinámica da materia e un desenvolvemento correcto das capacidades.

Desta maneira, favorecerase a autoestima do alumnado e valorarase o esforzo que realizan, para mellorar seu rendemento, nun intento de potencia-la avaliación formativa, axustando a axuda pedagóxica as súas necesidades reais de aprendizaxe.

Para levar a cabo calquer tipo de reforzo ou adaptación (sempre en colaboración do titor e do orientador) deberánse revisar algúns elementos básicos da programación:

As capacidades terminais e os contidos

Desenvolvemento dos máis importantes en cada caso.

Establecemento de obxectivos ou contidos alternativos e /ou complementarios.

Modificación, ampliación ou eliminación de obxectivos ou contidos.

Variacións na secuencia de contidos (temporalización).

A metodoloxía

Técnicas de traballo cooperativo.

Actividades de pequeno grupo con dificultade gradual.

Actividades de reforzo, poden ser alternativas.

Reforzo positivo, valora-las capacidades do alumno /a, mellorar sua autoestima.

Medidas extraordinarias: A.C.I.

A avaliación

Modificacións tanto en criterios, en instrumentos como en procedementos avaliativos.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da 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 respecto 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

Actividades previstas durante o curso escolar:

Complementarias:

- Visitas a establecementos relacionados co sector, onde poidan observar lo uso e conservación das materias primas, así como os procesos empregados
- Visitas a ferias-exposición de produtos relacionados co noso sector, onde verán as innovacións no noso campo
- Visitas a museos do pan, do chocolate, etc
- Realización dos típicos bicos na segunda semana de Marzo

Extraescolares:

- Charlas sobre normas de seguridade e hixiene na industria alimentaria e o xeito de aplicalas no noso obrador
- Charlas sobre B.P.M.
- Semana da alimentación saudábel no instituto

10. Outros apartados**10.1) Información**

A profesora do módulo informará ao alumnado matriculado durante a primeira semana do curso escolar dos seguintes aspectos xerais da programación didáctica:

1. Distribución das Unidades didácticas e temporalización aproximada.
2. Criterios xerais de cualificación e normas básicas.
3. Proceso de recuperación, de selo caso.

1. Identificación da programación
Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15025682	Fraga do Eume	Pontedeume	2023/2024

Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
INA	Industrias alimentarias	CMINA01	Panadaría, repostaría e confeitaría	Ciclos formativos de grao medio	Réxime xeral-ordinario

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0025	Elaboracións de panadaría e bolaría	2023/2024	11	347	347
MP0025_13	Posta a punto de equipamentos e instalacións	2023/2024	11	30	30
MP0025_23	Procedementos de elaboración de masas fermentables e obtención de pezas	2023/2024	11	190	190
MP0025_33	Procedementos de elaboración de recheos, e a súa aplicación e produtos finais	2023/2024	11	127	127

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	MARÍA VICTORIA ARRIBI BARCIA
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

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

A presente programación realízase para o módulo de "Elaboracións de panadería e bolaría" pertencente ao primeiro curso de "Técnico en panadería, repostería e confeitaría". Para a realización da mesma resulta necesario tomar como referencia o currículo que se establece a partir do DECRETO 38/2010, do 18 de marzo, polo que se modifican os decretos 216/2008, 218/2008, 222/2008 e 224/2008.

A competencia xeral deste título consiste en elaborar e presentar produtos de panadería, repostería e confeitaría, conducindo as operacións de produción, 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 laborais.

Ademais o módulo de E.P.B. está asociado as unidades de competencia "UC0034_2: Realizar e/ou dirixir as operacións de elaboracións de masas de panadería e bolaría"; "UC0035_2: Confeccionar e/ou conducir as elaboracións complementarias, a composición, a decoración e o envasado dos produtos de panadería e bolaría"; "UC0036_2: Aplicar a normativa de seguridade, hixiene e protección do medio na industria panadeira", da cualificación "INA015_2" do Catálogo Nacional de Cualificacións Profesionais.

A formación do módulo relaciónase cos obxectivos xerais c), d), f), h), i), j), m), o), p) e q) do ciclo formativo, e coas competencias c) d), f), j), l), m), n), o), q), r), s), t), v) e x).

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

- Preparación de masas fermentables, a súa fermentación, aplicación de tratamentos térmicos e composición con recheos, cremas e cubertas.
- Realización de cálculos numéricos para obter as cantidades necesarias de cada ingrediente.
- Interpretación de fichas de fabricación, rexistros de control e documentación técnica asociada.
- Control do produto durante o proceso para garantir a calidade.
- Uso eficiente dos recursos para garantir a protección ambiental.
- Cumprimento das normas establecidas nos plans de prevención de riscos laborais e das normas de seguridade e hixiene.

Os postos de traballo que ocupan os alumnos unha vez superado o ciclo, en relación co módulo de E.P.B. son, por conta propia ou por conta allea: panadeiro/a, elaborador/a de bolaría, elaborador/a de masas e bases de pizza, podendo desenrolar a súa actividade no sector do comercio da alimentación en establecementos que elaboran e venden produtos de panadería, pastelería e repostería.

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 (%)
1	Equipos e instalación de panadería-bolaría	Identificarase toda a maquinaria, útiles e ferramentas necesarios para a elaboración de produtos de panadería e bolaría e coñecerase a súa utilidade e manexo.	30	10
2	Procedementos de obtención de masas fermentables de panadería	Nesta UD elaboraranse as distintas masas fermentables para a obtención de produtos de panadería utilizando a documentación necesaria para o control correcto do proceso.	45	14
3	Formado e tratamento térmico das pezas de panadería	Nesta UD os alumnos aplicarán ás masas fermentables de panadería todos os procesos necesarios para lograr as pezas que se desexan obter.	50	14
4	Procedementos de obtención de masas fermentables de bolaría	Nesta UD elaboraranse as distintas masas fermentables para a obtención de produtos de bolaría utilizando a documentación necesaria para o control correcto do proceso.	45	16
5	Formado e tratamento térmico das pezas de bolaría	Nesta UD os alumnos aplicarán ás masas fermentables de bolaría todos os procesos necesarios para lograr as pezas que se desexan obter.	50	16
6	Técnicas e elaboración de recheos de panadería	Nesta unidade os alumnos elaborarán recheos, aplicando as fases de elaboración e conservación correctas para a súa aplicación nos produtos finais de panadería.	50	12
7	Técnicas e elaboración de recheos de bolaría	Nesta unidade os alumnos elaborarán recheos, aplicando as fases de elaboración e conservación correctas para a súa aplicación nos produtos finais de bolaría.	50	12
8	Técnicas e elaboración de cubertas de produtos de panadería e bolaría	Nesta unidade os alumnos elaborarán cubertas, aplicando as fases de elaboración e conservación correctas para a súa aplicación nos produtos finais de panadería e bolaría.	27	6

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Equipos e instalación de panadería-bolaría	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.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.1 Identifícase 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.
CA1.3 Executáronse as operacións de mantemento de primeiro nivel.
CA1.4 Identifícase a secuencia de operacións de arranque e parada das máquinas e dos equipamentos.
CA1.5 Adecuáronse os servizos auxiliares aos requisitos do proceso.
CA1.6 Reguláronse e/ou programáronse os equipamentos de elaboración en función dos requisitos do proceso.
CA1.7 Descríbense as principais anomalías dos equipamentos e as medidas correctoras.
CA1.8 Descríbiuse o procedemento de eliminación de residuos empregados no mantemento e na limpeza dos equipamentos e das instalacións.
CA1.9 Identifícase a terminoloxía técnica asociada á actividade e recoñeceuse o glosario específico relativo á actividade

4.1.e) Contidos

Contidos
Manexo da terminoloxía técnica asociada á actividade
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.

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Procedementos de obtención de masas fermentables de panadería	45

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Obtén masas fermentables de produtos de panadería e bolaría, e xustifica a súa composición.	NO
RA3 - Controla o proceso de fermentación e describe os seus fundamentos e as técnicas asociadas.	NO

4.2.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.1 Recoñeceuse a documentación asociada ao proceso.
CA1.2 Descríbense e caracterízanse fórmulas de masas de panadería e bolaría.
CA1.3 Relacionáronse os tipos de masas cos produtos que se desexa obter.
CA1.4 Calculouse a cantidade necesaria de cada ingrediente da masa.
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.
CA1.10 Aplicáronse as medidas correctoras axeitadas ante desviacións.
CA3.1 Descríbiuse o fundamento microbiolóxico do proceso de fermentación.
CA3.4 Analizouse a adaptación da formulación da masa en caso de aplicación de frío industrial.

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.
Preparación da masa nai.
Operacións de elaboración de masas fermentables de pan: masas brandas, intermedias e duras refinadas.
Análise das anomalías e os defectos das masas fermentables, e descrición das medidas correctoras.
Proceso de fermentación na elaboración de masas frescas, masas retardadas en frío e masas precocidas.
Adaptación das fórmulas de masas fermentables con aplicación de frío industrial.

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Formado e tratamento térmico das pezas de panadería	50

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.	NO
RA3 - Controla o proceso de fermentación e describe os seus fundamentos e as técnicas asociadas.	NO
RA4 - Coce ou frite as pezas, e selecciona o tratamento térmico en función das características do produto final.	NO

4.3.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
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.
CA2.3 Amasáronse ou boleáronse as porcións de masa obtidas e aplicouse o repouso.
CA2.5 Detectáronse e corríronse desviacións nas pezas.
CA2.7 Adoptáronse medidas de hixiene, de seguridade alimentaria e de prevención de riscos laborais durante a manipulación da masa.
CA3.2 Describiuse a influencia da temperatura e da humidade no proceso de fermentación.
CA3.7 Adoptáronse medidas de hixiene, seguridade alimentaria e prevención de riscos laborais.
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.
CA4.6 Asegurouse o arrefriamento do produto obtido no menor tempo posible.
CA4.8 Aplicáronse as medidas específicas de hixiene e seguridade durante os tratamentos.

4.3.e) Contidos

Contidos
Operacións de formado de pezas de pans: división, boleado, repouso e formado.
Operacións de elaboración de pezas de panadería e pastelería salgada empregando masas de panadería e bolaría, e recheos axeitados, en función do produto que se elabore.
Localización e control das pezas formadas.
Marcaxe dos sucos, en función dos tipos de pans ou das pezas de bolaría que se elaboren.
Análise das anomalías e os defectos máis frecuentes, e descrición das medidas correctoras.
Normas de seguridade.

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Procedementos de obtención de masas fermentables de bolaría	45

4.4.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.	NO
RA3 - Controla o proceso de fermentación e describe os seus fundamentos e as técnicas asociadas.	NO

4.4.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.1 Recoñeceuse a documentación asociada ao proceso.
CA1.2 Descríbense e caracterízanse fórmulas de masas de panadaría e bolaría.
CA1.3 Relacionáronse os tipos de masas cos produtos que se desexa obter.
CA1.5 Pesáronse e dosificáronse os ingredientes.
CA1.7 Relacionáronse os parámetros do amasado coa calidade e as características físicas das masas.
CA1.9 Contrastáronse as características da masa coas especificacións requiridas.
CA3.3 Seleccionáronse as cámaras de fermentación e os parámetros de control (temperaturas, humidade e tempos).
CA3.4 Analizouse a adaptación da formulación da masa en caso de aplicación de frío industrial.

4.4.e) Contidos

Contidos
Acondicionamento do lévedo nas masas de bolaría en función do sistema empregado: sistema directo, esponxa ou mixto.
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.
Adaptación das fórmulas de masas fermentables con aplicación de frío industrial.
Aplicación de normas de seguridade e hixiene.

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Formado e tratamento térmico das pezas de bolaría	50

4.5.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.	NO
RA3 - Controla o proceso de fermentación e describe os seus fundamentos e as técnicas asociadas.	NO
RA4 - Coce ou frite as pezas, e selecciona o tratamento térmico en función das características do produto final.	NO

4.5.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
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.
CA2.6 Colocáronse as unidades segundo o seu tamaño e a súa forma para a súa fermentación.
CA3.5 Contrastáronse as características das pezas obtidas coas súas especificacións.
CA3.6 Aplicáronse medidas correctoras ante desviacións e adoptáronse medidas para evitar novos sucesos.
CA4.1 Identificáronse os equipamentos de tratamento térmico (fornos e frixideiras).
CA4.2 Analizáronse os parámetros de control do proceso de forneado ou fritura, e a súa influencia sobre o produto final.
CA4.5 Contrastáronse coas súas especificacións as características do produto cocido ou frito.
CA4.7 Identificáronse e aplicáronse as medidas correctoras ante desviacións.

4.5.e) Contidos

Contidos
Operacións de formado de pezas de bolaría, atendendo á tipoloxía da masa.
Descrición das anomalías e os defectos do formado de pezas, e aplicación de medidas correctoras.
Marcaxe dos sucros, en función dos tipos de pans ou das pezas de bolaría que se elaboren.
Tratamentos térmicos de aplicación e a súa influencia sobre o produto final.
Descrición das características organolépticas, físicas e químicas dos produtos cocidos e fritos, así como os controis básicos.

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Técnicas e elaboración de recheos de panadería	50

4.6.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.	NO
RA2 - Compón produtos finais e xustifica a súa presentación.	NO

4.6.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.1 Descríbense os tipos de cremas, recheos e cubertas.
CA1.2 Enumeráronse os ingredientes necesarios para cada tipo de crema, baño ou recheo.
CA1.3 Explicouse o proceso de elaboración de cremas, recheos e cubertas.
CA1.4 Seleccionáronse e pesáronse os ingredientes en función do produto que se procure.
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.
CA2.2 Preparáronse as cremas, os recheos e as cubertas.
CA2.3 Aplicouse a crema, o recheo e a cuberta na proporción acaída.
CA2.4 Asegurouse que a composición final de produto cumpra as especificacións.
CA2.7 Aplicáronse medidas de seguridade e hixiene na manipulación dos produtos.

4.6.e) Contidos

Contidos
Selección de cremas, recheos e cubertas con base no tipo de produto que se procure. Elaboración e conservación de recheos salgados (cremas base, bechamel, rustridos para empanada, farsas diversas para recheos de elaboracións salgadas con masas de panadería e bolaría, etc.). Análise das anomalías e os defectos máis frecuentes, e descrición das medidas correctoras. Selección dos equipamentos e dos útiles. Aplicación de medidas de hixiene e seguridade acaídas durante o proceso.

4.7.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
7	Técnicas e elaboración de recheos de bolaría	50

4.7.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.	NO
RA2 - Compón produtos finais e xustifica a súa presentación.	NO

4.7.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.1 Descríbense os tipos de cremas, recheos e cubertas.
CA1.2 Enumeráronse os ingredientes necesarios para cada tipo de crema, baño ou recheo.
CA1.3 Explicouse o proceso de elaboración de cremas, recheos e cubertas.
CA1.5 Aplicouse a secuencia de operacións de 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.
CA2.1 Descríbense os procedementos, as técnicas e os equipamentos para a composición de produtos.
CA2.2 Preparáronse as cremas, os recheos e as cubertas.
CA2.3 Aplicouse a crema, o recheo e a cuberta na proporción acaída.
CA2.6 Identificáronse e aplicáronse as medidas correctoras ante desviacións.

4.7.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.
Análise das anomalías e os defectos máis frecuentes, e descrición das medidas correctoras.
Procedementos e técnicas de recheo.
Análise das anomalías e os defectos máis frecuentes, e descrición das medidas correctoras.

4.8.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
8	Técnicas e elaboración de cubertas de produtos de panadería e bolaría	27

4.8.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.	NO
RA2 - Compón produtos finais e xustifica a súa presentación.	NO

4.8.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.1 Descríbense os tipos de cremas, recheos e cubertas.
CA1.2 Enumeráronse os ingredientes necesarios para cada tipo de crema, baño ou recheo.
CA1.3 Explicouse o proceso de elaboración de cremas, recheos e cubertas.
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.
CA2.2 Preparáronse as cremas, os recheos e as cubertas.
CA2.3 Aplicouse a crema, o recheo e a cuberta na proporción acaída.
CA2.5 Fixáronse as condicións de conservación do produto para garantir a seguridade alimentaria.

4.8.e) Contidos

Contidos
Selección de cremas, recheos e cubertas con base no tipo de produto que se procure.
Elaboración e conservación de cubertas (glaseados, pasta de amêndoa, chocolate e brillos).
Análise das anomalías e os defectos máis frecuentes, e descrición das medidas correctoras.
Decoración e presentación de pans especiais, pezas de bolaría e produtos de panadería e pastelería salgada, aplicando as técnicas axeitadas.

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

MÍNIMOS EXIXIBLES:

En cada unidade didáctica deberá superar cada un dos instrumentos de avaliación que conteñan criterios de avaliación fixados como mínimos exigibles, sendo a máxima nota a suma de todas as porcentaxes, e facendo a media das mesmas nas uds avaliadas.

A avaliación realizarase ao longo de todo o proceso formativo do alumno, polo que ten un carácter continuo.

Na avaliación das aprendizaxe terase en conta, ademais dos resultados das probas escritas, a realización das tarefas propostas, o progreso do alumnado na súa aprendizaxe, así como, a realización das tarefas, tanto con táboas de observación coma con listas de cotexo.

Realizaranse tres avaliacións parciais nas datas que fixe o centro. Para obter unha cualificación positiva resulta necesario superar os CAs fixados como mínimos esixibles e obter unha cualificación de 5 puntos.

A nota da 3ª avaliación e a da final deberán coincidir.

UD1.- EQUIPOS E INSTALACIÓNS DE PANADARÍA-BOLARÍA (Proba Escrita 50% , Lista de cotexo 10%).

CA1.1 - Identifícase 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 - Identifícase a secuencia de operacións de arranque e parada das máquinas e dos equipamentos.

CA1.9 - Identifícase a terminoloxía técnica asociada á actividade e recoñeceuse o glosario específico relativo á actividade.

UD2.- PROCEDEMENTOS DE OBTENCIÓN DE MASAS FERMENTABLES DE PANADARÍA (Proba Escrita 50%, Lista de cotexo 10%).

CA1.1 - Recoñeceuse a documentación asociada ao proceso

CA1.2 - Descríbense e caracterízanse fórmulas de masas.

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

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

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

UD3.- FORMADO E TRATAMENTO TÉRMICO DAS PEZAS DE PANADARÍA (Táboa de Observación 60 %).

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

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

CA2.3 - Amasáronse ou boleáronse as porcións de masa de panadaría obtidas e aplicouse o repouso.

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 de produtos de panadaría.

UD4.- PROCEDEMENTOS DE OBTENCIÓN DE MASAS FERMENTABLES DE BOLARÍA (Proba Escrita 30%, Táboa de Observación 30%).

CA1.1 - Recoñeceuse a documentación asociada ao proceso.

CA1.2 - Descríbense e caracterízanse fórmulas de masas.

CA1.3 - Relacionáronse os tipos de masas de bolaría cos produtos que se desexe obter.

CA1.5 - Pesáronse e dosificáronse os ingredientes para a obtención de masas.

UD5.- FORMADO E TRATAMENTO TÉRMICO DAS PEZAS DE BOLARÍA (Táboa de Observación 50%).

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

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

CA2.6- Colocáronse as unidades segundo o seu tamaño e a súa forma para a súa fermentación.

CA3.5 - Contrastáronse as características das pezas obtidas coas súas especificacións.

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

CA4.5 - Contrastáronse coas súas especificacións as características do produto cocido ou frito.

UD6.- TÉCNICAS E ELABORACIÓN DE RECHEOS DE PANADARÍA (Proba Escrita 30%, Táboa de Observación 30%).

CA1.1 - Describíronse os tipos de cremas e recheos para produtos.

CA1.2 - Enumeráronse os ingredientes necesarios para cada tipo de crema ou recheo.

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

CA2.2 - Preparáronse as cremas, os recheos e as cubertas.

CA2.3 - Aplicouse a crema, o recheo e a cuberta na proporción acaída.

UD7.- TÉCNICAS E ELABORACIÓN DE RECHEOS DE BOLARÍA (Proba Escrita 20%, Táboa de Observación 30%, Lista de cotexo 10%).

CA1.1 - Describíronse os tipos de cremas e recheos para produtos.

CA1.2 - Enumeráronse os ingredientes necesarios para cada tipo de crema ou recheo de produtos.

CA1.3 - Explicouse o proceso de elaboración de cremas e recheos para produtos.

CA1.5 - Aplicouse a secuencia de operacións de elaboración para produtos de bolaría.

CA2.2 - Preparáronse as cremas, os recheos e as cubertas.

CA2.3 - Aplicouse a crema, o recheo e a cuberta na proporción acaída.

UD8.- TÉCNICAS E ELABORACIÓN DE CUBERTAS DE PRODUCTOS DE PANADARÍA E BOLARÍA (Proba Escrita 20%, Táboa de Observación 10, Lista de cotexo 20%)

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

CA1.2 - Enumeráronse os ingredientes necesarios para cada tipo de crema, baño ou recheo.

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

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

CA2.2 - Preparáronse as cremas, os recheos e as cubertas.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

As actividades de recuperación versarán sobre os contidos do bloque ou bloques tratados en cada un dos trimestres, independentemente de que o alumnado obtivera unha cualificación positiva nas probas parciais realizadas durante o mesmo. O alumnado deberá superar os criterios de avaliación establecidos como mínimos exixibles, polo que se realizará unha proba no período comprendido entre a 3ª avaliación e a avaliación final, coincidindo coa proba para o alumnado con PD.

A cualificación final da proba extraordinaria será o resultado de aplicar as porcentaxes asociadas os resultados de aprendizaxe, e será a que se tome para o cálculo da cualificación final, debendo resultar igual ou superior a 5 sobre un máximo de 10.

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

Realizarase unha proba ao alumnado con PD no período entre a 3ª avaliación e a avaliación final.

Esta proba extraordinaria versará sobre os contidos e os procedementos das unidades didácticas traballadas o longo do curso. Unha cualificación positiva nesta proba require o coñecemento global da materia, e dicir, farase un exame teórico e outro práctico de todo o módulo no que o alumnado terá que demostrar que acadou os resultados de aprendizaxe propostos para este curso.

A cualificación final da proba extraordinaria será o resultado de aplicar as porcentaxes asociadas os resultados de aprendizaxe, sempre que se superen os criterios de avaliación establecidos como mínimos exixibles.

Será necesario acadar unha puntuación mínima de 5 sobre 10 para aprobar o módulo.

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

SEGUIMIENTO DA PROGRAMACIÓN

Esta levarase a cabo mediante un continuo proceso de Feed-back. Corrixindo e mellorando todos aqueles aspectos que a xuízo do docente no dan os resultados esperados e polas canles establecidas por normativa legal.

- AVALIACIÓN DA PROPIA PRÁCTICA DOCENTE

Para a avaliación da propia práctica docente, tras cada unidade didáctica, farase unha reflexión sobre os seguintes aspectos:

- Motivación para o aprendizaxe: accións concretas que invitan ao alumnado a aprender.
- Organización do momento de ensinanza: dar estrutura e cohesión as diferentes secuencias do proceso de ensinar do profesorado e de aprender do alumnado.
- Orientación do traballo do alumnado: axuda e colaboración que se efectúa para que o alumnado logren con éxito os aprendizaxes previstos.
- Seguimento do proceso de aprendizaxe: accións de comprobación e mellora do proceso de aprendizaxe (ampliación, recuperación, reforzo, etc.).

Reunións mensuais e na aplicación correspondente de xeito regular independentemente da duración das UD.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

Farase unha proba inicial no mes de outubro, e unha avaliación inicial, adaptando as tarefas dirixidas a obter os obxetivos mínimos programados.

A avaliación inicial realízase co fin de obter información do alumnado, que permita planificar a intervención educativa atendendo as capacidades e necesidades individuais e grupais, así como as características do entorno.

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

Adaptación de tarefas a mínimos.

Adoptaranse medidas relativas a EDUCONVIVES, da Orde do 8 de Setembro, así coma medidas de convivencia concretas viables para o módulo, en función dos casos de NEAE presentes na aula.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

Un profesional da rama de hostalería debe ser tamén unha persoa socialmente madura que participa na construción da súa comunidade, un cidadán protagonista no discurso pola paz e a non violencia, a tolerancia, o respecto á diversidade, a sensibilización medioambiental, a vida saudable, o consumo intelixente, así como, un cidadán formado no civismo imprescindible para a convivencia democrática.

O traballo interdisciplinario pódese desenrolar en cada recuncho e en cada momento e, por iso, o tratamento que se darán os contidos transversais será a integración no módulo. Tamén seremos sensibles a un conxunto de conmemoracións (día do medioambiente, etc.) que nos permitirá reforzar a atención e favorecerá a sensibilización de toda a comunidade educativa ós mencionados contidos.

En conxunto ou por separado trataranse os seguintes temas transversais:

- Educación para o consumo responsable.
- Educación para a saúde, tendo en conta a alimentación como factor de saúde.
- Educación medio ambiental, mostrando interese e respecto polo medio ambiente.
- Educación en valores, tendo presente valores humanos e de convivencia.
- Educación para a igualdade, respectando as persoas dende a igualdade.
- Educación para a cooperación, aprendendo a cooperar cos demais.
- Educación para a integración social, aprendendo a integrarse e convivir.
- Educación para a interculturalidade, estando aberto a outras costumes e formas de vivir.

Tamén será valorada a nosa tradición culinaria, especialmente en canto ao coñecemento das materias primas e as diferentes técnicas empregadas nos obradores de panadería e pastelería, así como os produtos típicos propios da nosa Comunidade Autónoma.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Actividades complementarias

Dentro das actividades complementarias encadranse aquelas que se producen como resultado de eventos especiais que se poidan organizar no propio Centro, pola situación creada coa pandemia por COVID-19:

- Presentación de produtos.
- Presentación de equipos.
- Conferencias e charlas especializadas.
- Cursos monográficos

10. Outros apartados

10.1) Información da programación ao alumnado

A programación explicarase ao alumnado nas primeiras sesións do curso, indicando os obxetivos de forma xenérica e informando das unidades didácticas das que se compón a programación. Tamén se indicará a forma de avaliar, os mecanismos de recuperación, mesmo no caso de ter PD no módulo.

1. Identificación da programación
Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15025682	Fraga do Eume	Pontedeume	2023/2024

Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
INA	Industrias alimentarias	CMINA01	Panadería, repostería e confeitaría	Ciclos formativos de grao medio	Réxime xeral-ordinario

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0026	Procesos básicos de pastelería e repostería	2023/2024	7	240	240

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	DAVID PALMERO SANDE
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

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

O módulo de procesos básicos de pastelería e repostería ven recollido no "DECRETO 224/2008, de 25 de setembro, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado medio correspondiente al título de técnico en panadería, repostería y confitería." e modificado polo decreto 38/2010 de 18 de marzo.

A presente programación corresponde ó módulo Procesos básicos de pastelería e repostería pertencente ó Ciclo Formativo de Grao Medio de Técnico en Panadería, Repostería e Confeitaría.

Os establecementos de restauración foron evolucionando, engadíndoselle progresivamente unha gama máis ampla de oferta ao produto base. Este feito foi ligado á incorporación de sistemas de xestión máis modernos, así como á introdución de novos modelos de restauración.

Na situación actual de pandemia e moi necesaria a cualificación, xa que o cliente busca cada vez máis a excelencia.

A poboación consumidora, pola súa banda, foi adquirindo unha cultura gastronómica, tanto por lecer como por traballo, que produciu un incremento na frecuencia de uso dos establecementos. A facilidade para comparar os produtos de restauración existentes no sector fai que a poboación consumidora sexa cada vez máis esixente e procure servizos máis modernos e personalizados. As empresas evolucionan con rapidez, mesmo anticipándose aos cambios no sector, polo que cómpre contar cada vez máis con profesionais cualificados que sexan capaces de adaptarse e anticiparse á evolución cambiante do mercado da xestión dos establecementos de restauración e afíns.

A gastronomía é parte da cultura e a comida e tema de todos tal e como se reflexa en multitude de manifestacións: está de moda nos medios de comunicación, está presente en rutas de viaxes e entretenimento e, o longo do país encontramos infinidade de festas gastronómicas. Nos últimos anos vivimos baixo un asombroso crecemento gastronómico e, críticos, cocifeiros e analistas reputados poñen sobre a mesa este fenómeno culinario que ten un importante potencial para reafirmar a identidade cultural dun pobo e para promover o seu desenvolvemento económico.

Os cambios nos hábitos de vida, o crecemento exponencial dos establecementos de restauración e as novas técnicas de produción están a converter este sector nun importante xerador de emprego e de oportunidades.

En canto ao contexto socio-productivo, o centro atópase nun medio que alterna vilas de tamaño medio e ámbito rural, repartíndose a produción do sector principalmente entre establecementos de corte tradicional e outros de carácter máis estacional.

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 (%)
1	Posta a punto dos equipamentos e instalacións de pastelería, repostería e confeitaría.	Posta a punto dos equipamentos de elaboración de pastelería e confeitaría, e recoñecemento dos dispositivos e do seu funcionamento.	24	10
2	Obtención de masas e pastas de múltiples aplicacións.	Obtención de masas(folladas, batidas ou esponxadas, escaldadas, quebradas) e pastas secas(pastas de corte, pastas de crema, pastas de manga rizada e lisas..)outras masas (de pizza,pans especiais).	84	35
3	Obtención de xaropes, coberturas, recheos e outras elaboracións.	Elaboración e conservación de cremas con ovo, cremas batidas e cremas lixeiras. Elaboración de cremas, mollos e farsas para recheos salgados. Elaboración de cubertas e de preparados a base de froitas. <u>Preparación e conservación de coberturas de chocolate. Elaboración e conservación de xaropes, conservación.</u>	84	35
4	Decoración de produtos de pastelería e repostería.	Decoración de produtos en pastelería e repostería . Manexo do enxoval de acabamento. Aplicación das técnicas básicas de acabamento. Experimentación e avaliación de combinacións.	48	20

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Posta a punto dos equipamentos e instalacións de pastelería, repostería e confeitaría.	24

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

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

4.1.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.1 Interpretouse a información contida nos documentos asociados á produción en relación cos equipamentos para empregar.
CA1.2 Identificouse o funcionamento, a constitución e os dispositivos de seguridade da maquinaria e dos equipamentos.
CA1.3 Realizáronse as operacións de limpeza, de xeito que se asegure a total eliminación dos refugallos dos produtos de elaboración e de limpeza.
CA1.4 Realizáronse as operacións de posta en marcha de maquinaria seguindo os procedementos establecidos.
CA1.5 Executáronse as operacións de mantemento de primeiro nivel.
CA1.6 Reguláronse e/ou programáronse os equipamentos de elaboración en función dos requisitos do proceso.
CA1.7 Descríbíronse as principais anomalías dos equipamentos e as medidas correctoras.
CA1.8 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios previamente ao desenvolvemento das tarefas.
CA1.9 Seleccionáronse útiles, ferramentas e equipos de traballo necesarios para facer fronte á realización das tarefas.
CA1.10 Preparáronse os fornos, os cocedoiros, as frixideiras, os baños maría e calquera outro equipamento necesario para a elaboración, e seleccionáronse as condicións de tempo e temperatura axeitadas.
CA1.11 Planificouse a carga do forno, do cocedoiro, da frixideira, do baño maría e doutros equipamentos, coas cantidades e coa frecuencia axeitadas para mellorar o proceso.
CA1.12 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA1.13 Participouse na mellora da calidade durante todo o proceso.

4.1.e) Contidos

Contidos
Maquinaria básica e auxiliar. Descrición, características, clasificación e localización. Procedementos para o seu uso e aplicacións. Principais anomalías e medidas correctoras. Mantemento de primeiro nivel.
Batería, moldes e ferramentas: Descrición e características Aplicacións e procedementos de uso e mantemento.

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Obtención de masas e pastas de múltiples aplicacións.	84

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Obtén masas e pastas de múltiples aplicacións, e xustifica a súa composición.	SI

4.2.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA2.1 Recoñecéronse as características xerais das masas e das pastas básicas (quebradas, batidas, escaldadas, folladas, etc.).
CA2.2 Identificáronse os produtos máis significativos obtidos a partir de masas e de pastas básicas.
CA2.3 Describiuse a secuencia de operacións integradas en cada proceso de elaboración de masas e pastas básicas de pastelería e repostería, con indicación das condicións en que deban realizarse, os parámetros para controlar e os equipamentos requiridos.
CA2.4 Realizouse o aprovisionamento de materias primas e a preparación de útiles e equipamentos a partir da ficha técnica de fabricación, ou procedementos que a substitúan, e verificouse o axuste das características dos ingredientes ao requirido no proceso.
CA2.5 Interpretouse a fórmula e a función de cada ingrediente.
CA2.6 Axustáronse para cada produto os ingredientes e a cantidade para elaborar.
CA2.7 Aplicáronse en cada caso técnicas de peneirado, dosificación, mesturado, amasado, refinado, batido, montado ou emulsionado, laminado, follaxe e outras necesarias.
CA2.8 Controlouse a temperatura, o tempo e a velocidade de amasado ou batido, o espesor e outros parámetros de elaboración de masas e pastas, e aplicáronse, en caso de desviacións, as medidas correctoras necesarias.
CA2.9 Comprobáronse as características físicas e organolépticas das masas e das pastas obtidas (cor, extensibilidade, tenacidade, textura e fluidez).
CA2.10 Aplicáronse os métodos de división, formado, volteado, repouso, moldeamento, escudelamento e outros necesarios, na orde e na forma establecidas na ficha técnica de elaboración.
CA2.11 Obtivéronse pezas coa forma, o peso e o volume axeitados.
CA2.12 Executáronse as manipulacións previas á cocción no momento e na forma oportunos (cortado, pintado, volteado, incorporación de cremas e recheos, etc.).
CA2.13 Controlouse a temperatura e o tempo durante a cocción, e, en caso de desviacións, tomáronse as medidas correctoras necesarias.
CA2.14 Arrefriáronse os produtos na maneira establecida, de xeito que consigan a temperatura axeitada para un posterior procesamento.
CA2.15 Identificáronse as masas susceptibles de conservación por tratamento de frío (refrixeración e/ou conxelación).
CA2.16 Aplicáronse os métodos e asignáronse os lugares de conservación das masas e das pastas, tendo en conta as súas características e o seu destino.
CA2.17 Describiuse o procedemento de rexeneración de elaboracións conxeladas.
CA2.18 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA2.19 Participouse na mellora da calidade durante todo o proceso.

4.2.e) Contidos

Contidos

Organización e secuenciación de fases para a obtención de masas e pastas.

Conservación por frío e rexeneración de produtos de pastelería.

Función das materias primas.

Operacións básicas: Bater, mesturar, amasar, incorporar, peneirar, etc. Preparación de latas e moldes. Manexo do rolete, a espátula e a manga pasteira. Aplicación doutras técnicas básicas.

Masas folladas. Características. Fundamentos do proceso de follaxe. Tipos e fórmulas básicas de follaxe: básica, de manteiga, invertida e rápida. Principais elaboracións de masas folladas: milfollas, palmeiras, vol au vents, canas, cometas, ferraduras,

Masas batidas ou esponxadas. Características e procesos de elaboración. Principais elaboracións con masas batidas: biscoitos de molde, de prancha e compactos (plum cake, catro cuartos, mármore e bica galega), madalenas, sobados, manteigadas, soletas, mer

Masas escaldadas. Características e proceso de elaboración. Principais elaboracións: masa de petisú, chulas e churros.

Masas quebradas. Características, técnicas e procesos de elaboración. Tipos de masas quebradas: de fondos, azucrada, sablé e lintzer. Principais elaboracións con masas quebradas: tortas doces (de Santiago, de mazá, etc.) e salgadas (quiche Lorraine, etc.)

Pastas secas: tipos e características. Pastas de corte: florentinas, nevados, polvoróns, amendoados, etc. Pastas de crema: linguas de gato, tulipas, tellas, cigarros, cucurucho, etc. Pastas de manga rizadas e lisas.

Outras masas: de pizza, de pans especiais, de empanada galega, etc.

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Obtención de xaropes, coberturas, recheos e outras elaboracións.	84

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Obtén xaropes, coberturas, recheos e outras elaboracións, e describe as técnicas de elaboración aplicadas.	SI

4.3.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA3.1 Clasifícaronse e caracterizáronse os tipos de recheos, cremas, baños, coberturas, etc., en función das súas especificidades e das súas aplicacións.
CA3.2 Caracterizáronse os métodos, as técnicas e os procesos de obtención de cremas, recheos, baños, coberturas, etc.
CA3.3 Interpretouse a formulación de cada produto.
CA3.4 Identificouse a función de cada ingrediente.
CA3.5 Axustouse a formulación para os produtos e as cantidades que cumpra elaborar.
CA3.6 Realizouse o aprovisionamento de materias primas e a preparación de útiles e de equipamentos a partir da ficha técnica de fabricación, ou procedementos que a substitúan, e verificouse o axuste das características dos ingredientes ao requirido no proceso.
CA3.7 Utilizáronse en cada caso as técnicas de elaboración apropiadas a cada produto: tostado, pelado, triturado, moído e refinado de froitos secos; mesturado, batido ou emulsionado, fundido, temperado, moldeamento, cocción, etc.
CA3.8 Seguiuuse a secuencia de incorporación dos ingredientes.
CA3.9 Controlouse a temperatura, a fluidez, a cocción, e a montaxe ou consistencia de cada elaboración.
CA3.10 Contrastáronse as características dos produtos obtidos coas especificacións de elaboración.
CA3.11 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.
CA3.12 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA3.13 Participouse na mellora da calidade durante todo o proceso.

4.3.e) Contidos

Contidos
Elaboración e conservación de cremas con ovo, cremas batidas e cremas lixeiras. Ingredientes e formulación. Cremas de manteiga, inglesa e pasteira; xema pasteira. Cremas de amendoas, de requieixo e similares. Cremas muselina, de trufa (ganaché), Chan
Elaboración de cremas, mollos e farsas para recheos salgados. Ingredientes e formulación. Mollo bechamel e outros Cremas de manteiga con elementos salgados. Crema soufflé para recheo de quiches. Farsas de recheo, como a da empanada. Panada e outras. Sec
Elaboración de cubertas e de preparados á base de froitas. Ingredientes e formulación. Glaseado, fondant, brillo de froitas, pasta de amendoas, baño, etc. Marmeladas, confeitureas, xeleas e coulis. Secuencia de operacións. Consistencia e características.
Preparación e conservación de coberturas de chocolate. Chocolate e coberturas: definición e tipos. Utilización de coberturas: fundido, temperado ou atemperado. Aplicación.
Elaboración e conservación de xaropes. Aplicacións.

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Decoración de produtos de pastelería e repostería.	48

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Decora o produto tendo en conta a relación entre as elaboracións e as características do produto final, e valora os criterios estéticos.	SI

4.4.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA4.1 Descríbense os principais elementos de decoración en pastelería e repostería, e as súas alternativas de uso.
CA4.2 Interpretouse a ficha técnica de fabricación para o acabado do produto.
CA4.3 Verifícase a dispoñibilidade dos elementos necesarios para a terminación do produto de pastelería ou repostería.
CA4.4 Elíxiuse o deseño básico ou persoal.
CA4.5 Realizáronse as técnicas de terminación ou acabado en función das características do produto final, seguindo os procedementos establecidos.
CA4.6 Dispuxéronse os elementos da decoración seguindo criterios estéticos preestablecidos.
CA4.7 Aplicouse o método de conservación necesario ata o momento da súa utilización ou rexeneración.
CA4.8 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.
CA4.9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA4.10 Participouse na mellora da calidade durante todo o proceso.

4.4.e) Contidos

Contidos
Decoración de produtos en pastelería e repostería. Normas e combinacións básicas. Control e valoración de resultados.
Manexo do enxoval de acabado: cartucho, aerógrafo, etc.
Aplicación das técnicas básicas de acabado: pintado con ovo, flambaxe e outras técnicas decorativas.
Experimentación e avaliación de combinacións.

5.1 Peso dos procedementos e instrumentos de avaliación dos CA na cualificación

Procedementos e instrumentos de avaliación		UD1	UD2	UD3	UD4	Total
		10 %	35 %	35 %	20 %	100,00 %
Proba de coñecementos		40 %	40 %	40 %	40 %	40,00 %
	Proba escrita + modelo de solución	40 %	32 %	32 %	32 %	32,80 %
	Táboa de indicadores para produtos	0 %	8 %	8 %	8 %	7,20 %
Proba de desempeño		60 %	60 %	60 %	60 %	60,00 %
	Táboa de indicadores de observación	60 %	60 %	60 %	60 %	60,00 %

Todas as probas		UD1	UD2	UD3	UD4	Total
		10 %	35 %	35 %	20 %	100,00 %
Proba escrita + modelo de solución		40 %	32 %	32 %	32 %	32,80 %
Táboa de indicadores para produtos		0 %	8 %	8 %	8 %	7,20 %
Táboa de indicadores de observación		60 %	60 %	60 %	60 %	60,00 %

Todas as probas		RA1	RA2	RA3	RA4	Total
		10,00 %	35,00 %	35,00 %	20,00 %	100,00 %
Proba escrita + modelo de solución		40,00 %	32,00 %	32,00 %	32,00 %	32,80 %
Táboa de indicadores para produtos		0,00 %	8,00 %	8,00 %	8,00 %	7,20 %
Táboa de indicadores de observación		60,00 %	60,00 %	60,00 %	60,00 %	60,00 %

5.2 Niveis de logro mínimo dos CA (mínimo esixible)

Cráterios ou subcráterios de avaliación	Nivel de logro do mínimo esixible
UD 1. Posta a punto dos equipamentos e instalacións de pastelería, repostería e confeitaría.	
CA 1.1 Interpretouse a información contida nos documentos asociados á produción en relación cos equipamentos para empregar.	Interpretar a información
CA 1.2 Identificouse o funcionamento, a constitución e os dispositivos de seguridade da maquinaria e dos equipamentos.	Identificar a seguridade
CA 1.3 Realizáronse as operacións de limpeza, de xeito que se asegure a total eliminación dos refugallos dos produtos de elaboración e de limpeza.	Realizar operacións de limpeza
CA 1.4 Realizáronse as operacións de posta en marcha de maquinaria seguindo os procedementos establecidos.	Realizar operacións de posta en marcha
CA 1.5 Executáronse as operacións de mantemento de primeiro nivel.	Executar mantemento
CA 1.6 Reguláronse e/ou programáronse os equipamentos de elaboración en función dos requisitos do proceso.	Regular os equipamentos
CA 1.7 Describíronse as principais anomalías dos equipamentos e as medidas correctoras.	Describir anomalías principais
CA 1.8 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios previamente ao desenvolvemento das tarefas.	Verificar dispoñibilidade dos elementos
CA 1.9 Seleccionáronse útiles, ferramentas e equipos de traballo necesarios para facer fronte á realización das tarefas.	Seleccionar as ferramentas necesarias
CA 1.10 Preparáronse os fornos, os cocedoiros, as frixideiras, os baños maría e calquera outro equipamento necesario para a elaboración, e seleccionáronse as condicións de tempo e temperatura axeitadas.	Prepara os equipamentos
CA 1.11 Planificouse a carga do forno, do cocedoiro, da frixideira, do baño maría e doutros equipamentos, coas cantidades e coa frecuencia axeitadas para mellorar o proceso.	Planificar a carga dos equipamentos
CA 1.12 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	Ter en conta a normativa hixiénico-sanitaria

Cráterios ou subcráterios de avaliación	Nivel de logro do mínimo esixible
CA 1.13 Participouse na mellora da calidade durante todo o proceso.	Participar na mellora da calidade
UD 2. Obtención de masas e pastas de múltiples aplicacións.	
CA 2.1 Recoñecéronse as características xerais das masas e das pastas básicas (quebradas, batidas, escaldadas, folladas, etc.).	Recoñecer características xerais
CA 2.2 Identificáronse os produtos máis significativos obtidos a partir de masas e de pastas básicas.	Identificar ao menos tres produtos
CA 2.3 Describiuse a secuencia de operacións integradas en cada proceso de elaboración de masas e pastas básicas de pastelería e repostería, con indicación das condicións en que deban realizarse, os parámetros para controlar e os equipamentos requiridos.	Entrega da tarefa
CA 2.4 Realizouse o aprovisionamento de materias primas e a preparación de útiles e equipamentos a partir da ficha técnica de fabricación, ou procedementos que a substitúan, e verificouse o axuste das características dos ingredientes ao requirido no proceso.	Realizar as tarefas previas
CA 2.5 Interpretouse a fórmula e a función de cada ingrediente.	Interpretar a función dos ingredientes
CA 2.6 Axustáronse para cada produto os ingredientes e a cantidade para elaborar.	Axustar as cantidades
CA 2.7 Aplicáronse en cada caso técnicas de peneirado, dosificación, mesturado, amasado, refinado, batido, montado ou emulsionado, laminado, follaxe e outras necesarias.	Aplicar as técnicas requiridas en cada caso
CA 2.8 Controlouse a temperatura, o tempo e a velocidade de amasado ou batido, o espesor e outros parámetros de elaboración de masas e pastas, e aplicáronse, en caso de desviacións, as medidas correctoras necesarias.	Aplicar medidas correctoras en caso de desviacións
CA 2.9 Comprobáronse as características físicas e organolépticas das masas e das pastas obtidas (cor, extensibilidade, tenacidade, textura e fluidez).	Comprobar características
CA 2.10 Aplicáronse os métodos de división, formado, volteado, repouso, moldeamento, escudelamento e outros necesarios, na orde e na forma establecidas na ficha técnica de elaboración.	Aplicar os métodos segundo ficha técnica
CA 2.11 Obtivéronse pezas coa forma, o peso e o volume axeitados.	Obter algunha peza adoitadas
CA 2.12 Executáronse as manipulacións previas á cocción no momento e na forma oportunos (cortado, pintado, volteado, incorporación de cremas e recheos, etc.).	Executar as manipulacións oportunas
CA 2.13 Controlouse a temperatura e o tempo durante a cocción, e, en caso de desviacións, tomáronse as medidas correctoras necesarias.	Controlar temperatura e tempo
CA 2.14 Arrefriáronse os produtos na maneira establecida, de xeito que consigan a temperatura axeitada para un posterior procesamento.	Arrefiar o produto
CA 2.15 Identificáronse as masas susceptibles de conservación por tratamento de frío (refrixeración e/ou conxelación).	Identificar a conservación adecuada
CA 2.16 Aplicáronse os métodos e asignáronse os lugares de conservación das masas e das pastas, tendo en conta as súas características e o seu destino.	Asignar lugares de conservación
CA 2.17 Describiuse o procedemento de rexeneración de elaboracións conxeladas.	Describir o proceso de rexeneración
CA 2.18 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	Ter en conta a normativa hixiénico-sanitaria
CA 2.19 Participouse na mellora da calidade durante todo o proceso.	Participar na mellora da calidade
UD 3. Obtención de xaropes, coberturas, recheos e outras elaboracións.	
CA 3.1 Clasificáronse e caracterizáronse os tipos de recheos, cremas, baños, coberturas, etc., en función das súas especificidades e das súas aplicacións.	Entrega da tarefa
CA 3.2 Caracterizáronse os métodos, as técnicas e os procesos de obtención de cremas, recheos, baños, coberturas, etc.	Caracterizar as técnicas e procesos
CA 3.3 Interpretouse a formulación de cada produto.	Interpretar formulacións
CA 3.4 Identificouse a función de cada ingrediente.	Identificar a función
CA 3.5 Axustouse a formulación para os produtos e as cantidades que cumpra elaborar.	Axustar formulacións
CA 3.6 Realizouse o aprovisionamento de materias primas e a preparación de útiles e de equipamentos a partir da ficha técnica de fabricación, ou procedementos que a substitúan, e verificouse o axuste das características dos ingredientes ao requirido no proceso.	Realización de procedementos previos
CA 3.7 Utilizáronse en cada caso as técnicas de elaboración apropiadas a cada produto: tostado, pelado, triturado, moído e refinado de froitos secos; mesturado, batido ou emulsionado, fundido, temperado, moldeamento, cocción, etc.	Utilizar algunha técnica adoitada
CA 3.8 Seguiuse a secuencia de incorporación dos ingredientes.	Seguir as secuencias
CA 3.9 Controlouse a temperatura, a fluidez, a cocción, e a montaxe ou consistencia de cada elaboración.	Controlar a temperatura e a consistencia
CA 3.10 Contrastáronse as características dos produtos obtidos coas especificacións de elaboración.	Contrastar as características

Cráterios ou subcráterios de avaliación	Nivel de logro do mínimo esixible
CA 3.11 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.	Deducir as necesidades de conservación
CA 3.12 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	Ter en conta a normativa hixiénico-sanitaria
CA 3.13 Participouse na mellora da calidade durante todo o proceso.	Participar na mellora da calidade
UD 4. Decoración de produtos de pastelería e repostaría.	
CA 4.1 Descríbóronse os principais elementos de decoración en pastelería e repostaría, e as súas alternativas de uso.	Describir os principais elementos decorativos
CA 4.2 Interpretouse a ficha técnica de fabricación para o acabado do produto.	Interpretar a ficha técnica
CA 4.3 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para a terminación do produto de pastelería ou repostaría.	Verificar a dispoñibilidade
CA 4.4 Elixíuse o deseño básico ou persoal.	Elixir algún deseño
CA 4.5 Realizáronse as técnicas de terminación ou acabado en función das características do produto final, seguindo os procedementos establecidos.	Realizar as técnicas establecidas
CA 4.6 Dispuxéronse os elementos da decoración seguindo criterios estéticos preestablecidos.	Entrega da tarefa
CA 4.7 Aplicouse o método de conservación necesario ata o momento da súa utilización ou rexeneración.	Aplicar o método de conservación adoitado
CA 4.8 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.	Valorar os resultados finais
CA 4.9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	Ter en conta a normativa hixiénico-sanitaria
CA 4.10 Participouse na mellora da calidade durante todo o proceso.	Participar na mellora da calidade

5.3 Peso dos CA na cualificación das UD e pesos das UD na cualificación do módulo

Unidades didácticas e criterios de avaliación	%
UD 1. Posta a punto dos equipamentos e instalacións de pastelería, repostaría e confeitaría.	10 %
CA 1.1 Interpretouse a información contida nos documentos asociados á produción en relación cos equipamentos para empregar.	12 %
CA 1.2 Identificouse o funcionamento, a constitución e os dispositivos de seguridade da maquinaria e dos equipamentos.	14 %
CA 1.3 Realizáronse as operacións de limpeza, de xeito que se asegure a total eliminación dos refugallos dos produtos de elaboración e de limpeza.	5 %
CA 1.4 Realizáronse as operacións de posta en marcha de maquinaria seguindo os procedementos establecidos.	6 %
CA 1.5 Executáronse as operacións de mantemento de primeiro nivel.	5 %
CA 1.6 Reguláronse e/ou programáronse os equipamentos de elaboración en función dos requisitos do proceso.	6 %
CA 1.7 Descríbóronse as principais anomalías dos equipamentos e as medidas correctoras.	14 %
CA 1.8 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios previamente ao desenvolvemento das tarefas.	5 %
CA 1.9 Seleccionáronse útiles, ferramentas e equipos de traballo necesarios para facer fronte á realización das tarefas.	6 %
CA 1.10 Preparáronse os fornos, os cocedoiros, as frixideiras, os baños maría e calquera outro equipamento necesario para a elaboración, e seleccionáronse as condicións de tempo e temperatura axeitadas.	6 %
CA 1.11 Planificouse a carga do forno, do cocedoiro, da frixideira, do baño maría e doutros equipamentos, coas cantidades e coa frecuencia axeitadas para mellorar o proceso.	5 %
CA 1.12 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	6 %
CA 1.13 Participouse na mellora da calidade durante todo o proceso.	10 %
UD 2. Obtención de masas e pastas de múltiples aplicacións.	35 %
CA 2.1 Recoñécéronse as características xerais das masas e das pastas básicas (quebradas, batidas, escaldadas, folladas, etc.).	4 %
CA 2.2 Identificáronse os produtos máis significativos obtidos a partir de masas e de pastas básicas.	10 %
CA 2.3 Descríbiuse a secuencia de operacións integradas en cada proceso de elaboración de masas e pastas básicas de pastelería e repostaría, con indicación das condicións en que deban realizarse, os parámetros para controlar e os equipamentos requiridos.	8 %
CA 2.4 Realizouse o aprovisionamento de materias primas e a preparación de útiles e equipamentos a partir da ficha técnica de fabricación, ou procedementos que a substitúan, e verificouse o axuste das características dos ingredientes ao requirido no proceso.	10 %
CA 2.5 Interpretouse a fórmula e a función de cada ingrediente.	6 %

Unidades didácticas e criterios de avaliación	%
CA 2.6 Axustáronse para cada produto os ingredientes e a cantidade para elaborar.	4 %
CA 2.7 Aplicáronse en cada caso técnicas de peneirado, dosificación, mesturado, amasado, refinado, batido, montado ou emulsionado, laminado, follaxe e outras necesarias.	4 %
CA 2.8 Controlouse a temperatura, o tempo e a velocidade de amasado ou batido, o espesor e outros parámetros de elaboración de masas e pastas, e aplicáronse, en caso de desviacións, as medidas correctoras necesarias.	4 %
CA 2.9 Comprobáronse as características físicas e organolépticas das masas e das pastas obtidas (cor, extensibilidade, tenacidade, textura e fluidez).	4 %
CA 2.10 Aplicáronse os métodos de división, formado, volteado, repouso, moldeamento, escudelamento e outros necesarios, na orde e na forma establecidas na ficha técnica de elaboración.	4 %
CA 2.11 Obtivéronse pezas coa forma, o peso e o volume axeitados.	4 %
CA 2.12 Executáronse as manipulacións previas á cocción no momento e na forma oportunos (cortado, pintado, volteado, incorporación de cremas e recheos, etc.).	4 %
CA 2.13 Controlouse a temperatura e o tempo durante a cocción, e, en caso de desviacións, tomáronse as medidas correctoras necesarias.	4 %
CA 2.14 Arrefriáronse os produtos na maneira establecida, de xeito que consigan a temperatura axeitada para un posterior procesamento.	4 %
CA 2.15 Identifícanse as masas susceptibles de conservación por tratamento de frío (refrixeración e/ou conxelación).	6 %
CA 2.16 Aplicáronse os métodos e asignáronse os lugares de conservación das masas e das pastas, tendo en conta as súas características e o seu destino.	4 %
CA 2.17 Describiuse o procedemento de rexeneración de elaboracións conxeladas.	4 %
CA 2.18 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	4 %
CA 2.19 Participouse na mellora da calidade durante todo o proceso.	8 %
UD 3. Obtención de xaropes, coberturas, recheos e outras elaboracións.	35 %
CA 3.1 Clasificáronse e caracterizáronse os tipos de recheos, cremas, baños, coberturas, etc., en función das súas especificidades e das súas aplicacións.	8 %
CA 3.2 Caracterizáronse os métodos, as técnicas e os procesos de obtención de cremas, recheos, baños, coberturas, etc.	7 %
CA 3.3 Interpretouse a formulación de cada produto.	12 %
CA 3.4 Identificouse a función de cada ingrediente.	10 %
CA 3.5 Axustouse a formulación para os produtos e as cantidades que cumpra elaborar.	10 %
CA 3.6 Realizouse o aprovisionamento de materias primas e a preparación de útiles e de equipamentos a partir da ficha técnica de fabricación, ou procedementos que a substitúan, e verificouse o axuste das características dos ingredientes ao requirido no proceso.	7 %
CA 3.7 Utilizáronse en cada caso as técnicas de elaboración apropiadas a cada produto: tostado, pelado, triturado, moído e refinado de froitos secos; mesturado, batido ou emulsionado, fundido, temperado, moldeamento, cocción, etc.	7 %
CA 3.8 Seguíuse a secuencia de incorporación dos ingredientes.	7 %
CA 3.9 Controlouse a temperatura, a fluidez, a cocción, e a montaxe ou consistencia de cada elaboración.	7 %
CA 3.10 Contrastáronse as características dos produtos obtidos coas especificacións de elaboración.	7 %
CA 3.11 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.	6 %
CA 3.12 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	6 %
CA 3.13 Participouse na mellora da calidade durante todo o proceso.	6 %
UD 4. Decoración de produtos de pastelería e repostería.	20 %
CA 4.1 Describíronse os principais elementos de decoración en pastelería e repostería, e as súas alternativas de uso.	16 %
CA 4.2 Interpretouse a ficha técnica de fabricación para o acabado do produto.	16 %
CA 4.3 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para a terminación do produto de pastelería ou repostería.	8 %
CA 4.4 Elixíuse o deseño básico ou persoal.	8 %
CA 4.5 Realizáronse as técnicas de terminación ou acabado en función das características do produto final, seguindo os procedementos establecidos.	10 %
CA 4.6 Dispuxéronse os elementos da decoración seguindo criterios estéticos preestablecidos.	8 %
CA 4.7 Aplicouse o método de conservación necesario ata o momento da súa utilización ou rexeneración.	8 %
CA 4.8 Valoráronse os resultados finais e identifícanse as medidas de corrección.	8 %

Unidades didácticas e criterios de avaliación	%
CA 4.9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	8 %
CA 4.10 Participouse na mellora da calidade durante todo o proceso.	10 %

5.4 Peso dos CA na cualificación dos RA e peso dos RA na cualificación do módulo

Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación	%
RA 1. Pon a punto os equipamentos de elaboración de pastelería e confeitaría, e recoñece os dispositivos e o seu funcionamento.	10,00 %
CA 1.1 Interpretouse a información contida nos documentos asociados á produción en relación cos equipamentos para empregar.	12,00 %
CA 1.2 Identificouse o funcionamento, a constitución e os dispositivos de seguridade da maquinaria e dos equipamentos.	14,00 %
CA 1.3 Realizáronse as operacións de limpeza, de xeito que se asegure a total eliminación dos refugallos dos produtos de elaboración e de limpeza.	5,00 %
CA 1.4 Realizáronse as operacións de posta en marcha de maquinaria seguindo os procedementos establecidos.	6,00 %
CA 1.5 Executáronse as operacións de mantemento de primeiro nivel.	5,00 %
CA 1.6 Reguláronse e/ou programáronse os equipamentos de elaboración en función dos requisitos do proceso.	6,00 %
CA 1.7 Descríbense as principais anomalías dos equipamentos e as medidas correctoras.	14,00 %
CA 1.8 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios previamente ao desenvolvemento das tarefas.	5,00 %
CA 1.9 Seleccionáronse útiles, ferramentas e equipos de traballo necesarios para facer fronte á realización das tarefas.	6,00 %
CA 1.10 Preparáronse os fornos, os cocedoiros, as frixideiras, os baños maría e calquera outro equipamento necesario para a elaboración, e seleccionáronse as condicións de tempo e temperatura axeitadas.	6,00 %
CA 1.11 Planificouse a carga do forno, do cocedoiro, da frixideira, do baño maría e doutros equipamentos, coas cantidades e coa frecuencia axeitadas para mellorar o proceso.	5,00 %
CA 1.12 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	6,00 %
CA 1.13 Participouse na mellora da calidade durante todo o proceso.	10,00 %
RA 2. Obtén masas e pastas de múltiples aplicacións, e xustifica a súa composición.	35,00 %
CA 2.1 Recoñécense as características xerais das masas e das pastas básicas (quebradas, batidas, escaldadas, folladas, etc.).	4,00 %
CA 2.2 Identifícanse os produtos máis significativos obtidos a partir de masas e de pastas básicas.	10,00 %
CA 2.3 Descríbese a secuencia de operacións integradas en cada proceso de elaboración de masas e pastas básicas de pastelería e repostería, con indicación das condicións en que deban realizarse, os parámetros para controlar e os equipamentos requiridos.	8,00 %
CA 2.4 Realízase o aprovisionamento de materias primas e a preparación de útiles e equipamentos a partir da ficha técnica de fabricación, ou procedementos que a substitúan, e verificouse o axuste das características dos ingredientes ao requirido no proceso.	10,00 %
CA 2.5 Interpretouse a fórmula e a función de cada ingrediente.	6,00 %
CA 2.6 Axustáronse para cada produto os ingredientes e a cantidade para elaborar.	4,00 %
CA 2.7 Aplicáronse en cada caso técnicas de peneirado, dosificación, mesturado, amasado, refinado, batido, montado ou emulsionado, laminado, follaxe e outras necesarias.	4,00 %
CA 2.8 Controlouse a temperatura, o tempo e a velocidade de amasado ou batido, o espesor e outros parámetros de elaboración de masas e pastas, e aplicáronse, en caso de desviacións, as medidas correctoras necesarias.	4,00 %
CA 2.9 Comprobáronse as características físicas e organolépticas das masas e das pastas obtidas (cor, extensibilidade, tenacidade, textura e fluidez).	4,00 %
CA 2.10 Aplicáronse os métodos de división, formado, volteado, repouso, moldeamento, escudelamento e outros necesarios, na orde e na forma establecidas na ficha técnica de elaboración.	4,00 %
CA 2.11 Obtivéronse pezas coa forma, o peso e o volume axeitados.	4,00 %
CA 2.12 Executáronse as manipulacións previas á cocción no momento e na forma oportunos (cortado, pintado, volteado, incorporación de cremas e recheos, etc.).	4,00 %
CA 2.13 Controlouse a temperatura e o tempo durante a cocción, e, en caso de desviacións, tomáronse as medidas correctoras necesarias.	4,00 %
CA 2.14 Arrefriáronse os produtos na maneira establecida, de xeito que consigan a temperatura axeitada para un posterior procesamento.	4,00 %
CA 2.15 Identifícanse as masas susceptibles de conservación por tratamento de frío (refrixeración e/ou conxelación).	6,00 %
CA 2.16 Aplicáronse os métodos e asignáronse os lugares de conservación das masas e das pastas, tendo en conta as súas características e o seu destino.	4,00 %
CA 2.17 Descríbese o procedemento de rexeneración de elaboracións conxeladas.	4,00 %

Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación	%
CA 2.18 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	4,00 %
CA 2.19 Participouse na mellora da calidade durante todo o proceso.	8,00 %
RA 3. Obtén xaropes, coberturas, recheos e outras elaboracións, e describe as técnicas de elaboración aplicadas.	35,00 %
CA 3.1 Clasificáronse e caracterizáronse os tipos de recheos, cremas, baños, coberturas, etc., en función das súas especificidades e das súas aplicacións.	8,00 %
CA 3.2 Caracterizáronse os métodos, as técnicas e os procesos de obtención de cremas, recheos, baños, coberturas, etc.	7,00 %
CA 3.3 Interpretouse a formulación de cada produto.	12,00 %
CA 3.4 Identificouse a función de cada ingrediente.	10,00 %
CA 3.5 Axustouse a formulación para os produtos e as cantidades que cumpra elaborar.	10,00 %
CA 3.6 Realizouse o aprovisionamento de materias primas e a preparación de útiles e de equipamentos a partir da ficha técnica de fabricación, ou procedementos que a substitúan, e verificouse o axuste das características dos ingredientes ao requirido no proceso.	7,00 %
CA 3.7 Utilizáronse en cada caso as técnicas de elaboración apropiadas a cada produto: tostado, pelado, triturado, moído e refinado de froitos secos; mesturado, batido ou emulsionado, fundido, temperado, moldeamento, cocción, etc.	7,00 %
CA 3.8 Seguiuse a secuencia de incorporación dos ingredientes.	7,00 %
CA 3.9 Controlouse a temperatura, a fluidez, a cocción, e a montaxe ou consistencia de cada elaboración.	7,00 %
CA 3.10 Contrastáronse as características dos produtos obtidos coas especificacións de elaboración.	7,00 %
CA 3.11 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.	6,00 %
CA 3.12 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	6,00 %
CA 3.13 Participouse na mellora da calidade durante todo o proceso.	6,00 %
RA 4. Decora o produto tendo en conta a relación entre as elaboracións e as características do produto final, e valora os criterios estéticos.	20,00 %
CA 4.1 Describíronse os principais elementos de decoración en pastelería e repostería, e as súas alternativas de uso.	16,00 %
CA 4.2 Interpretouse a ficha técnica de fabricación para o acabado do produto.	16,00 %
CA 4.3 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para a terminación do produto de pastelería ou repostería.	8,00 %
CA 4.4 Elixíuse o deseño básico ou persoal.	8,00 %
CA 4.5 Realizáronse as técnicas de terminación ou acabado en función das características do produto final, seguindo os procedementos establecidos.	10,00 %
CA 4.6 Dispuxéronse os elementos da decoración seguindo criterios estéticos preestablecidos.	8,00 %
CA 4.7 Aplicouse o método de conservación necesario ata o momento da súa utilización ou rexeneración.	8,00 %
CA 4.8 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.	8,00 %
CA 4.9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	8,00 %
CA 4.10 Participouse na mellora da calidade durante todo o proceso.	10,00 %

5.5 Observacións sobre os criterios de cualificación

Os mínimos esixibles aparecen expresados nominalmente en cada CA e no punto 5.2, ao ser unha programación de tipo 2.

Nas avaliacións ordinarias, cada unidade didáctica terá unha cualificación de 0 e 10.

As unidades 2 e 3 son complementarias entre sí e ca unidade 4, e estaran abertas simultaneamente.

A ter en conta:

1) O alumnado debe demostrar que supera o coñecemento dos contidos mínimos para aprobar o módulo correspondente, alcanzando para iso como mínimo, a cualificación de 5.

- 2) A cualificación en cada avaliación e final será a media ponderada das notas establecidas segundo as actividades de cada unidade.
- 3) De non ter superadas todas as avaliacións, o alumnado pendente deberá recuperar aquelas actividades que estean suspensas no período estipulado.
- 4) As probas escritas serán unha combinación de cuestionarios tipo test, de preguntas a desenvolver e cuestións curtas, así como exercicios de cálculo nas unidades que dispoñan destes contidos.
- 5) Os traballos a presentar de xeito oral ou escrito entregaranse mediante a plataforma Aula Virtual do Cifp Fraga do Eume, onde se calificará a súa presentación escrita mediante unha lista de cotexo. Non se permitirá, salvo causa xustificada, a entrega por outra vía.
- 6) Nos traballos e exercicios propostos valorarase a creatividade, a iniciativa, o esforzo e a autosuficiencia na busca de información e no manexo de bibliografía especializada. Terase en conta a presentación, a capacidade crítica, a capacidade comunicativa e a organización na exposición. Todas estas cuestións veranse reflectidas nunha lista de cotexo ou rúbrica en cada caso, cuxo contido será coñecido con anterioridade á realización da tarefa polo alumnado. É preciso observar que é requisito imprescindible presentar os anteditos traballos na data sinalada a tal fin para ter dereito a superar a avaliación.
- 7) As destrezas valorarase nunha proba práctica que versará sobre as elaboracións vistas na aula taller, e o seguimento do traballo diario mediante taboa de observación.
- 8) O alumnado que non supere a proba de recuperación de calquera das avaliacións en período ordinario, debe examinarse de toda a materia, no seu caso, nas probas extraordinarias ao efecto.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

A avaliación vai a ser continua e este feito permitirá a realización dun axuste ensino-aprendizaxe para que, aqueles alumnos/as que presenten algunha carencia nos contidos, poidan acadalos.

O axuste realizarase mediante actividades de recuperación que constarán dun conxunto de tarefas de apoio que o docente considere necesarias para mellorar a súa aprendizaxe. Ditas tarefas tratarán conceptos, procedementos e actitudes desenvolto nos contidos do módulo.

No suposto de promocionar o segundo curso co módulo pendente, o alumnado será informado das actividades programadas para a súa recuperación, así coma do período da súa realización, temporalización e data en que serán avaliados.

CRITERIOS SOBRE A NOTA FINAL:

Os alumnos con dereito a avaliación continua que aproben as 3 avaliacións terán polo menos unha nota de avaliación final media ponderada segundo peso das calificacións obtidas nas avaliacións previas.

Os alumnos que suspendan algunha ou todas as avaliacións (1ª, 2ª e 3ª), terán un período de recuperación dos contidos non superados mediante probas de recuperación teóricas e prácticas. Non poden quedar partes pendentes ou bloques de contidos das unidades didácticas ou de traballo sen aprobar tras o período de recuperación. Na calificación final analizaríanse todos os datos de forma pormenorizada e do conxunto do curso.

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

O alumno que perda o dereito á avaliación continua, deberase someter á realización de dúas probas:

Por unha banda, unha proba escrita, que consistirá en responder un exame tipo test e/ou de preguntas curtas sobre cada unha das unidades formativas que forman a programación do módulo.

O tempo máximo de realización deste exame será de 2 sesións, e puntuarase de 0 a 10 puntos. O peso desta puntuación na nota final será do 40 %.

E por outra banda, unha proba práctica, que consistirá en :

- Realización dunha ou varias elaboracións das feitas no obrador durante o curso.
- Aplicación, remate ou presentación dunha ou varias elaboracións das feitas ao longo do curso.
- Decoración e presentación ou fraccionamento se é o caso dunha ou varias elaboracións das feitas no curso.
- Proba de manexo e destreza utilizando os utensilios habituais no obrador.

Para a realización deste exame, o alumno disporá, como máximo, de 5 sesións, e puntuarase de 0 a 10 puntos. O peso desta puntuación na nota final será do 60 %.

A nota final será a media aritmética das dúas probas.

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

No seguimento da programación teranse en conta as conclusións obtidas na avaliación inicial. Os principais indicadores do grao do cumprimento da programación serán:

- O grao de cumprimento da temporalización
- O logro dos obxectivos programados
- Os resultados académicos acadados

Para a avaliación da práctica docente recabarase información a través de cuestións periódicas aos alumnos nas que se solicitará valoración sobre a metodoloxía e aspectos relativos á docencia, a forma de traballo na aula, técnicas de avaliación, así como cuestións que indiquen se se acadaron os obxectivos das distintas unidades didácticas.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

A avaliación inicial permitirá coñecer todo o relacionado coa motivación do alumn@, a actitude coa que se enfrenta ao proceso de ensinanza-aprendizaxe, e os coñecementos que ten sobre a materia que se vai impartir.

Para a súa aplicación empregaranse:

- Cuestionario de motivación inicial. Os indicadores serán: nivel de estudos realizados, interese na realización do módulo, información sobre o contido do mesmo, grao de experiencia, expectativas sobre o módulo.
- Cuestionario de coñecementos iniciais. Baseado nos contidos do módulo.

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

. As medidas de reforzo serán individuais, atendendo a cada casuística, que será consensuada co dpto de orientación. En xeral, as medidas consistiran na realización de mapas conceptuais, elaboración de pequenos cuestionarios, exercicios prácticos, traballos de búsqueda de información, atendendo aos recursos dispoñibles. A aula virtual exercerá de plataforma principal para consulta e comunicación de dúbidas.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da 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 respecto aos compañeiros, profesores, aulas e material de traballo traballaranse a través de diferentes actividades.

-Educación do consumidor.

Aprender a conservar e valorar na súa xusta medida os bens personais, como é o caso dos instrumentos empregados no sector da restauración comercial.

Valorar os produtos de consumo co obxetividade e saber adquirilos e consumilos de forma racional e equilibrada.

Apreciar o desenvolvemento sostible mediante a reciclaxe de materiais, o deseño e consumo racional de obxectos...

-Educación non sexista.

Interesarse por coñecer, respectar e valorar a opinión e produción dos compañeiros, independentemente do seu sexo e da súa aparición, colaborar con tódalas persoas, independentemente do seu sexo ou condición e amosar unha actitude crítica ante situacións nas que a produza calquera tipo de discriminación por razón do sexo.

-Educación moral e cívica.

Manifestar actitudes propias sobre o sector da hostelería, visión crítica e actitude aberta a novas ideas, na resolución de problemas, interpretar o coñecemento da hostelería e turismo técnico como unha ferramenta de traballo ao servizo da sociedade, e apreciar o noso patrimonio artístico e respetar as

instalacións da familia de hostelería e turismo.

-Educación para a paz.

Apreciar a linguaxe da actividade da Hostelería e Turismo como medio de expresión e comunicación entre comunidades diversas.

Amosar unha actitude flexible e aberta ante as opinións dos demais no desenvolvemento do traballo en equipo no momento de resolver un problema, así como amosar comprensión das diferentes culturas dos clientes que recibirán cada vez mais neste novo escenario da globalización.

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

Para o presente curso académico, tense previsto asistir/realizar as seguintes actividades:

Asistencia a feira intersicop o 17-18 febreiro de 2024

Asistencia a forum gastronómico o 7-9 abril de 2024

Asistencia a feira etiqueta negra o 11-12 novembro de 2023

Do mesmo xeito, poderíanse realizar as seguintes actividades sen data cerrada, dependendo principalmente da disponibilidad das empresas/docentes:

Visitas a establecementos diversos do sector da Pastelería, Panadería e Confeitería, Feiras de Alimentación e de Turismo, Industrias Alimentarias, mercados, centros comerciais, centros tecnolóxicos de Galicia, outras Escolas de Hostelería, Xornadas sobre produtos específicos ou denominacións de orixe, etc...

Estas visitas estarán precedidas de información sobre o tema polo profesor, e unha explicación a poder ser por un representante da empresa in situ e finalmente debate e conclusión da actividade realizada.

-Xornadas sobre os produtos da zona: realizaránse no primeiro e segundo trimestre. A duración das mesmas dependerá do horario do centro e da disponibilidad do mesmo. Nunca superarán os cinco días e serán en horario lectivo. A participación do alumnado será obligatoria. As condicións para o seu desenvolvemento dependen das aportacións de entidades e organismos colaboradores.

Actividades coma resultado de eventos especiais que se poidan organizar no centro: Semanas ou xornadas gastronómicas. Presentación de

produtos. Presentación de equipos. Conferencias e charlas especializadas. E tamén outras dentro ou fora do centro como resultado da colaboración do CIFP con outras institucións ou organismos en actos de carácter benéfico.

10.Outros apartados

10.1) Divulgación programación e adaptación Semipresencialidade

A programación darase a coñecer ao alumnado nunha sesión explicativa na clase, onde se dara resposta ás dúbidas que poidan xurdir sobre a mesma.

Así mesmo, a programación unha vez supervisada será colgada na AULA VIRTUAL do CIFP Fraga do Eume, no grupo do módulo, para que o alumnado poida consultala cando así o desexe.

Contéplase unha semipresencialidade se fose necesario. Se se dese o caso utilizarase a plataforma virtual para impartir os contidos do módulo e a entrega de tarefas por parte do alumnado, manténdose os mesmos criterios de cualificación e mínimos esixibles. No caso dos contidos procedimentais que non poidan ser avaliados mediante táboas de indicadores de observación serán avaliados mediante listas de cotexo co mesmo peso no total da cualificación

1. Identificación da programación
Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15025682	Fraga do Eume	Pontedeume	2023/2024

Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
INA	Industrias alimentarias	CMINA01	Panadería, repostería e confeitaría	Ciclos formativos de grao medio	Réxime xeral-ordinario

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0027	Elaboracións de confeitaría e outras especialidades	2023/2024	9	192	192
MP0027_13	Elaboración de masas, galletas, mazapáns e turróns	2023/2024	9	50	50
MP0027_23	Elaboración de caramelos, confeitos e produtos de chocolate e especialidades diversas	2023/2024	9	90	90
MP0027_33	Elaboración de xeados artesanais	2023/2024	9	52	52

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	JESÚS RODRIGO POVEDA RIVERA
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

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

Esta programación está elaborada de acordo co Decreto 218/2008 do 25 de setembro polo que se establece o currículo do ciclo formativo de grao medio correspondente o título de técnico en pastelería, panadaría e repostería.

Nos últimos anos produciuse unha importante perda de emprego practicamente en tódos os sectores produtivos agás no sector servizos, incluíndo a hostelería que experimentou un repunte. Por outra parte Galicia ven de converterse nun importante destino turístico, sendo a cuarta comunidade con maior oferta de establecemento de aloxamento e restauración.

Tamén é destacable que o Camiño de Santiago acadou unha transcendencia internacional que fai que aumenten ano a ano os visitantes na nosa comunidade, salientando que a cidade de A Coruña forma parte dunha ruta de transatlánticos, ademais dunha oferta comercial cuns dos maiores centros comerciais e de ocio de Europa, ofrecendo así unha importante infraestrutura hoteleira.

Tendo en conta que o sector turístico galego é, o que máis contribúe ao PIB da nosa Comunidade, así como á creación de emprego, é evidente a necesidade de seguir formando profesionais de calidade que ocupen os postos que seguirá a demandar o mercado.

As ensinanzas do módulo centraranse nas nosas elaboracións máis representativas experimentando alternativas baseadas nos nosos produtos e técnicas tradicionais, sen esquecer outros contidos de carácter internacional que favorezan a polivalencia do alumnado.

Por último, as demandas da poboación en relación a elaboracións dietéticas ou para persoas con necesidades específicas, así como o aumento de poboación procedente de diversas culturas, tamén son tidas en conta de xeito que o alumnado deberá sensibilizarse ao respecto e actuar responsablemente seguindo unhas normas específicas segundo os casos.

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 (%)
1	MASAS AGLUTINANTES I	Elaboración de pastas secas que se poden estirar e laminar	18	12
2	MASAS ANTIAGLUTINANTES	Elaboración de pastas secas de manga e moldeadas en quente.	9	10
3	MASAS AGLUTINANTES II	Elaboración de doces navideños e turróns.	23	12
4	XEADOS ARTESANAIS	Elaboración de xeados artesanais	52	25
5	BOMBONERÍA	Elaboración dos distintos tipos de bombóns que podemos atopar comercialmente.	31	15
6	FIGURAS E DECORACIÓN CON CHOCOLATE	Elaboración de distintas pezas de decoración feitas con chocolate.	21	8
7	CARAMELOS, CONFEITOS E LARPEIRADAS	Elaboración de distintas especialidades de produtos de confeitaría	25	10
8	ESPECIALIDADES REXIONAIS TRADICIONAIS	Elaboración de produtos tradicionais e rexionais máis características de certas zonas xeográficas.	13	8

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	MASAS AGLUTINANTES I	18

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Elabora masas e produtos de galletaría, e xustifica a súa composición.	NO

4.1.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.1 Recoñecéronse as características de cada tipo de masa de galletaría e os produtos asociados.
CA1.1.1 Recoñecéronse as características de cada tipo de masa de galletaría, pastas secas, e os produtos asociados.
CA1.3 Interpretouse a fórmula e a función de cada ingrediente.
CA1.3.1 Interpretouse a fórmula e a función de cada ingrediente das masas aglutinantes I.
CA1.4 Axustouse a fórmula aos produtos e ás cantidades para elaborar.
CA1.4.1 Axustouse a fórmula aos produtos e ás cantidades para elaborar das masas aglutinantes I.
CA1.5 Seleccionáronse os ingredientes, os equipamentos e os útiles.
CA1.5.1 Seleccionáronse os ingredientes, os equipamentos e os útiles das masas aglutinantes I.
CA1.6 Realizáronse as operacións de mestura, fundido ou amasado, refinado, forneado, etc., e controláronse os parámetros para asegurar un produto consonte as especificacións.
CA1.6.1 Realizáronse as operacións de mestura, fundido ou amasado, refinado, forneado, etc., e controláronse os parámetros para asegurar un produto consonte as especificacións das masas aglutinantes I.
CA1.7 Verificáronse as características físicas e organolépticas da masa ou do produto de galletaría.
CA1.7.1 Verificáronse as características físicas e organolépticas da masa aglutinante I.
CA1.8 Identificáronse os defectos da elaboración de masas de diversos tipos, así como as posibilidades de corrección.
CA1.8.1 Identificáronse os defectos da elaboración de masas de diversos tipos, así como as posibilidades de corrección das masas aglutinantes I.
CA1.9 Reguláronse os parámetros de tempo, humidade, frecuencia e volume de carga no forno.
CA1.9.1 Reguláronse os parámetros de tempo, humidade, frecuencia e volume de carga no forno das masas aglutinantes I.
CA1.10 Realizouse o mantemento de primeiro nivel e a limpeza dos equipamentos.
CA1.10.1 Realizouse o mantemento de primeiro nivel e a limpeza dos equipamentos da UD1.
CA1.11 Adoptáronse medidas de hixiene e seguridade alimentaria, e de prevención de riscos laborais.

Crterios de avaliación
CA1.11.1 Adoptáronse medidas de hixiene e seguridade alimentaria, e de prevención de riscos laborais da UD1.
CA1.12 Identificáronse os defectos de elaboración e as posibilidades de corrección.
CA1.12.1 Identificáronse os defectos de elaboración e as posibilidades de corrección das masas aglutinantes I.
CA1.13 Enumeráronse as operacións da formaxe de pezas.
CA1.13.1 Enumeráronse as operacións da formaxe de pezas das masas aglutinantes I.

4.1.e) Contidos

Contidos
Incidencias tipo na manipulación dos equipamentos. Proceso xeral de elaboración de masas de galletaría.
Maquinaria e equipamentos.
Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria.
Obtención e conservación de masas aglutinantes (laminadas e cortadas con molde).
Características físicas e organolépticas dos produtos. Posibles anomalías. Causas e correccións.
Anomalías do proceso de elaboración. Causas e correccións.

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	MASAS ANTIAGLUTINANTES	9

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Elabora masas e produtos de galletaría, e xustifica a súa composición.	NO

4.2.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.1 Recoñecéronse as características de cada tipo de masa de galletaría e os produtos asociados.
CA1.1.2 Recoñecéronse as características de cada tipo de masa de galletaría, pastas secas de manga e moldeadas en quente, e os produtos asociados.
CA1.3 Interpretouse a fórmula e a función de cada ingrediente.
CA1.3.2 Interpretouse a fórmula e a función de cada ingrediente das masas antiaglutinantes.
CA1.4 Axustouse a fórmula aos produtos e ás cantidades para elaborar.
CA1.4.2 Axustouse a fórmula aos produtos e ás cantidades para elaborar das masas antiaglutinantes.
CA1.5 Seleccionáronse os ingredientes, os equipamentos e os útiles.
CA1.5.2 Seleccionáronse os ingredientes, os equipamentos e os útiles das masas antiaglutinantes.
CA1.6 Realizáronse as operacións de mestura, fundido ou amasado, refinado, forneado, etc., e controláronse os parámetros para asegurar un produto consonte as especificacións.
CA1.6.2 Realizáronse as operacións de mestura, fundido ou amasado, refinado, forneado, etc., e controláronse os parámetros para asegurar un produto consonte as especificacións das masas antiaglutinantes.
CA1.7 Verificáronse as características físicas e organolépticas da masa ou do produto de galletaría.
CA1.7.2 Verificáronse as características físicas e organolépticas da masa antiaglutinante.
CA1.8 Identificáronse os defectos da elaboración de masas de diversos tipos, así como as posibilidades de corrección.
CA1.8.2 Identificáronse os defectos da elaboración de masas de diversos tipos, así como as posibilidades de corrección das masas antiaglutinantes.
CA1.9 Reguláronse os parámetros de tempo, humidade, frecuencia e volume de carga no forno.
CA1.9.2 Reguláronse os parámetros de tempo, humidade, frecuencia e volume de carga no forno das masas antiaglutinantes.
CA1.10 Realizouse o mantemento de primeiro nivel e a limpeza dos equipamentos.
0 CA1.10.2 Realizouse o mantemento de primeiro nivel e a limpeza dos equipamentos da UD2.
CA1.11 Adoptáronse medidas de hixiene e seguridade alimentaria, e de prevención de riscos laborais.
CA1.11.2 Adoptáronse medidas de hixiene e seguridade alimentaria, e de prevención de riscos laborais da UD2.

Criterios de avaliación
CA1.12 Identifícaronse os defectos de elaboración e as posibilidades de corrección.
CA1.12.2 Identifícaronse os defectos de elaboración e as posibilidades de corrección das masas antiaglutinantes.
CA1.13 Enumeráronse as operacións da formaxe de pezas.
CA1.13.2 Enumeráronse as operacións da formaxe de pezas das masas antiaglutinantes.

4.2.e) Contidos

Contidos
Incidencias tipo na manipulación dos equipamentos. Proceso xeral de elaboración de masas de galletaría.
Maquinaria e equipamentos.
Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria.
Obtención e conservación de masas antiaglutinantes (moldeadas, extrusionadas e depositadas).
Características físicas e organolépticas dos produtos. Posibles anomalías. Causas e correccións.
Anomalías do proceso de elaboración. Causas e correccións.

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	MASAS AGLUTINANTES II	23

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Elabora masas e produtos de galletaría, e xustifica a súa composición.	NO

4.3.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.2 Obtivéronse turróns e mazapáns seguindo a secuencia de operacións do proceso de elaboración de masas de turrón e mazapán, e describiuse o procedemento de elaboración.
CA1.3 Interpretouse a fórmula e a función de cada ingrediente.
CA1.3.3 Interpretouse a fórmula e a función de cada ingrediente das masas aglutinantes II.
CA1.4 Axustouse a fórmula aos produtos e ás cantidades para elaborar.
CA1.4.3 Axustouse a fórmula aos produtos e ás cantidades para elaborar das masas aglutinantes II.
CA1.5 Selecciónáronse os ingredientes, os equipamentos e os útiles.
CA1.5.3 Selecciónáronse os ingredientes, os equipamentos e os útiles das masas aglutinantes II.
CA1.6 Realizáronse as operacións de mestura, fundido ou amasado, refinado, forneado, etc., e controláronse os parámetros para asegurar un produto consonte as especificacións.
CA1.6.3 Realizáronse as operacións de mestura, fundido ou amasado, refinado, forneado, etc., e controláronse os parámetros para asegurar un produto consonte as especificacións das masas aglutinantes II.
CA1.7 Verificáronse as características físicas e organolépticas da masa ou do produto de galletaría.
CA1.7.3 Verificáronse as características físicas e organolépticas da masa aglutinante II.
CA1.8 Identificáronse os defectos da elaboración de masas de diversos tipos, así como as posibilidades de corrección.
CA1.8.3 Identificáronse os defectos da elaboración de masas de diversos tipos, así como as posibilidades de corrección das masas aglutinantes II.
CA1.9 Reguláronse os parámetros de tempo, humidade, frecuencia e volume de carga no forno.
CA1.9.3 Reguláronse os parámetros de tempo, humidade, frecuencia e volume de carga no forno das masas aglutinantes II.
CA1.10 Realizouse o mantemento de primeiro nivel e a limpeza dos equipamentos.
CA1.10.3 Realizouse o mantemento de primeiro nivel e a limpeza dos equipamentos da UD3.
CA1.11 Adoptáronse medidas de hixiene e seguridade alimentaria, e de prevención de riscos laborais.
CA1.11.3 Adoptáronse medidas de hixiene e seguridade alimentaria, e de prevención de riscos laborais da UD3.
CA1.12 Identificáronse os defectos de elaboración e as posibilidades de corrección.

Criterios de avaliación
CA1.12.3 Identifícanse os defectos de elaboración e as posibilidades de corrección das masas aglutinantes II.
CA1.13 Enumeráronse as operacións da formaxe de pezas.
CA1.13.3 Enumeráronse as operacións da formaxe de pezas das masas aglutinantes II.

4.3.e) Contidos

Contidos
Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria.
Obtención e conservación de masas aglutinantes (laminadas e cortadas con molde).
Características físicas e organolépticas dos produtos. Posibles anomalías. Causas e correccións.
Proceso de elaboración de mazapáns.
Principais elaboracións: mazapán de Soto e de Toledo, figuriñas e panellets.
Elaboración de turróns de diferentes tipos.
Envasado de diversos tipos de turróns e mazapáns segundo a súa conservación.
Anomalías do proceso de elaboración. Causas e correccións.

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	XEADOS ARTESANAIS	52

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Obtén xeados artesanais, e describe a técnica de elaboración aplicada.	SI

4.4.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.1 Enumeráronse os tipos de xeados, as súas características e os seus ingredientes.
CA1.2 Interpretouse a fórmula e a función de cada ingrediente.
CA1.3 Explicouse a función dos emulxentes nas características do produto final.
CA1.4 Describiuse a secuencia e os parámetros de control das operacións do proceso: mestura, homoxeneización, pasteurización, maduración, manteigación, endurecemento, conservación e almacenaxe.
CA1.5 Contrastáronse as características da mestura coas súas especificacións.
CA1.6 Propuxéronse reaxustes na dosificación ou nas condicións de mestura en caso de desviacións.
CA1.7 Conxelouse e conservouse o produto.
CA1.8 Realizáronse as operacións de mantemento de primeiro nivel dos equipamentos, así como a súa limpeza.
CA1.9 Adoptáronse medidas de hixiene e seguridade, e de prevención de riscos laborais.

4.4.e) Contidos

Contidos
Formulación e principais elaboracións: xeadado manteigado, de nata, de froitas, de praliné ou turrón, de chocolate, sorbetes e preparacións con xeo picado.
Elaboración de biscuit glacé, parfais e tortas xeadas.
Defectos na elaboración e na conservación dos xeados.
Maquinaria e equipamentos.
Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria.
Análise das anomalías e os defectos máis frecuentes, e descrición das medidas correctoras.
Aplicación de medidas de hixiene e seguridade adecuadas durante o proceso.

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	BOMBONERÍA	31

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Elabora produtos á base de chocolate, tendo en conta a relación entre a técnica e o produto final.	NO

4.5.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.1 Recoñécéronse os tipos de pastas de chocolate e os seus ingredientes.
CA1.2 Axustouse a fórmula aos produtos e ás cantidades que se elaboren.
CA1.3 Controláronse as operacións de temperado, moldeamento e arrefriamento do produto.
CA1.4 Identifícaronse os defectos da elaboración e as posibilidades de corrección.
CA1.4.1 Identifícaronse os defectos da elaboración e as posibilidades de corrección en bombonería.
CA1.7 Identifícaronse as técnicas para a coloración de chocolates.
CA1.7.1 Identifícaronse as técnicas para a coloración de chocolates en bombonería.
CA1.9 Realizáronse as operacións de mantemento de primeiro nivel e de limpeza dos equipamentos.
CA1.9.1 Realizáronse as operacións de mantemento de primeiro nivel e de limpeza dos equipamentos en bombonería.
CA1.10 Aplicáronse as medidas de hixiene e seguridade alimentaria.
CA1.10.1 Aplicáronse as medidas de hixiene e seguridade alimentaria en bombonería.

4.5.e) Contidos

Contidos
Ingredientes do chocolate e a súa influencia nas características do produto.
Secuencia de operacións para elaboración de produtos de chocolataría.
Elaboración de figuras de chocolate. Unión de pezas e arranque de lascas.
Anomalías na elaboración de produtos á base de chocolate. Causas e correccións.
Maquinaria, equipamentos e útiles en chocolataría.
Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria.

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	FIGURAS E DECORACIÓN CON CHOCOLATE	21

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Elabora produtos á base de chocolate, tendo en conta a relación entre a técnica e o produto final.	NO

4.6.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.3 Controláronse as operacións de temperado, moldeamento e arrefriamento do produto.
CA1.4 Identifícaronse os defectos da elaboración e as posibilidades de corrección.
CA1.4.2 Identifícaronse os defectos da elaboración e as posibilidades de corrección nas figuras e decoracións con chocolate.
CA1.5 Recoñecéronse as técnicas para o moldeamento de figuras de chocolate e manifestouse disposición e iniciativa para a innovación.
CA1.6 Obtivéronse produtos pola unión de pezas ou por arranque de lascas de chocolate.
CA1.7 Identifícaronse as técnicas para a coloración de chocolates.
CA1.7.2 Identifícaronse as técnicas para a coloración de chocolates en figuras e decoracións con chocolate.
CA1.8 Aplicáronse os procedementos de elaboración de motivos de decoración (canelas, lascas, etc.).
CA1.9 Realizáronse as operacións de mantemento de primeiro nivel e de limpeza dos equipamentos.
CA1.9.2 Realizáronse as operacións de mantemento de primeiro nivel e de limpeza dos equipamentos en figuras e decoracións de con chocolate.
CA1.10 Aplicáronse as medidas de hixiene e seguridade alimentaria.
0 CA1.10.2 Aplicáronse as medidas de hixiene e seguridade alimentaria en figuras e decoracións de chocolate.

4.6.e) Contidos

Contidos
Ingredientes do chocolate e a súa influencia nas características do produto.
Secuencia de operacións para elaboración de produtos de chocolataría.
Elaboración de figuras de chocolate. Unión de pezas e arranque de lascas.
Anomalías na elaboración de produtos á base de chocolate. Causas e correccións.
Maquinaria, equipamentos e útiles en chocolataría.
Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria.

4.7.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
7	CARAMELOS, CONFEITOS E LARPEIRADAS	25

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Obtén caramelos, confeitos e outras larpeiradas, e xustifica a técnica seleccionada.	NO

4.7.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA2.1 Recoñecéronse as características xerais dos tipos de mesturas base para elaborar caramelos, confeitos e outras larpeiradas.
CA2.2 Identificáronse os ingredientes complementarios (aromas, colorantes, acidulantes, etc.).
CA2.3 Axustouse a fórmula aos produtos e ás cantidades para elaborar.
CA2.3.1 Axustouse a fórmula aos produtos e ás cantidades para elaborar na UD 7.
CA2.4 Seleccionáronse os ingredientes, os equipamentos e os útiles.
CA2.4.1 Seleccionáronse os ingredientes, os equipamentos e os útiles na UD 7.
CA2.5 Aplicáronse as operacións que integran os procesos de elaboración de caramelos, confeitos e outras larpeiradas (mestura, cocción, temperado, estiramento, corte con molde, moldeamento, formaxe, pastillaxe, extrusión, arrefriamento, etc.).
CA2.6 Fixáronse os parámetros para controlar en cada etapa do proceso.
CA2.7 Identificáronse as características físicas e organolépticas de cada produto, así como os defectos e as desviacións.
CA2.8 Identificáronse as operacións de elaboración de caramelos, confeitos e larpeiradas.
CA2.9 Realizáronse as operacións de limpeza e mantemento de primeiro nivel dos equipamentos.
CA2.9.1 Realizáronse as operacións de limpeza e mantemento de primeiro nivel dos equipamentos na UD 7.
CA2.10 Adoptáronse as medidas de hixiene e seguridade.
CA2.10.1 Adoptáronse as medidas de hixiene e seguridade na UD 7.

4.7.e) Contidos

Contidos
Elaboración de caramelos duros e brandos.
Elaboración de regalicia.
Elaboración de xelatinas.
Elaboración de gomas de mascar e nubes.
Elaboración de pastillas, confeitos e pastas de froitas.



Contidos

Elaboración doutros doces e larpeiradas.

Anomalías, así como as súas causas e as correccións.

Maquinaria, equipamentos e útiles.

Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria.

4.8.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
8	ESPECIALIDADES REXIONAIS TRADICIONAIS	13

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Obtén caramelos, confeitos e outras larpeiradas, e xustifica a técnica seleccionada.	NO

4.8.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA2.3 Axustouse a fórmula aos produtos e ás cantidades para elaborar.
CA2.3.2 Axustouse a fórmula aos produtos e ás cantidades para elaborar na UD 8.
CA2.4 Seleccionáronse os ingredientes, os equipamentos e os útiles.
CA2.4.2 Seleccionáronse os ingredientes, os equipamentos e os útiles na UD 8.
CA2.9 Realizáronse as operacións de limpeza e mantemento de primeiro nivel dos equipamentos.
CA2.9.2 Realizáronse as operacións de limpeza e mantemento de primeiro nivel dos equipamentos na UD 8.
CA2.10 Adoptáronse as medidas de hixiene e seguridade.
0 CA2.10.2 Adoptáronse as medidas de hixiene e seguridade na UD 8.

4.8.e) Contidos

Contidos
Produtos rexionais, tradicionais e estacionais. Ingredientes e elaboración de merengues, xemas, roscas de baño (roscas de Santa Clara), capuchinas, produtos fritos (roscas, pestiños, flores, etc.), tortas forradas (de mazá, de améndoas, de queixo, de nata, de coco, etc.), gofres, filloas, rosquillas e Maquinaria e equipamentos. Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria.

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

CA1.1 - Recoñecéronse as características de cada tipo de masa de galletaría e os produtos asociados.

CA1.1.1 - Recoñecéronse as características de cada tipo de masa de galletaría, pastas secas, e os produtos asociados.

CA1.3 - Interpretouse a fórmula e a función de cada ingrediente.

CA1.3.1 - Interpretouse a fórmula e a función de cada ingrediente das masas aglutinantes I.

CA1.4 - Axustouse a fórmula aos produtos e ás cantidades para elaborar.

CA1.4.1 - Axustouse a fórmula aos produtos e ás cantidades para elaborar das masas aglutinantes I.

CA1.5 - Selecciónáronse os ingredientes, os equipamentos e os útiles.

CA1.5.1 - Selecciónáronse os ingredientes, os equipamentos e os útiles das masas aglutinantes I.

CA1.6 - Realizáronse as operacións de mestura, fundido ou amasado, refinado, forneado, etc., e controláronse os parámetros para asegurar un produto consonte as especificacións.

CA1.6.1 - Realizáronse as operacións de mestura, fundido ou amasado, refinado, forneado, etc., e controláronse os parámetros para asegurar un produto consonte as especificacións das masas aglutinantes I.

CA1.7 - Verificáronse as características físicas e organolépticas da masa ou do produto de galletaría.

CA1.7.1 - Verificáronse as características físicas e organolépticas da masa aglutinante I.

CA1.8 - Identificáronse os defectos da elaboración de masas de diversos tipos, así como as posibilidades de corrección.

CA1.8.1 - Identificáronse os defectos da elaboración de masas de diversos tipos, así como as posibilidades de corrección das masas aglutinantes I.

CA1.9 - Reguláronse os parámetros de tempo, humidade, frecuencia e volume de carga no forno.

CA1.9.1 - Reguláronse os parámetros de tempo, humidade, frecuencia e volume de carga no forno das masas aglutinantes I.

CA1.11 - Adoptáronse medidas de hixiene e seguridade alimentaria, e de prevención de riscos laborais.

CA1.11.1 - Adoptáronse medidas de hixiene e seguridade alimentaria, e de prevención de riscos laborais da UD1.

CA1.1 - Recoñecéronse as características de cada tipo de masa de galletaría e os produtos asociados.

CA1.1.2 - Recoñecéronse as características de cada tipo de masa de galletaría, pastas secas de manga e moldeadas en quente, e os produtos asociados.

CA1.3 - Interpretouse a fórmula e a función de cada ingrediente.

CA1.3.2 - Interpretouse a fórmula e a función de cada ingrediente das masas antiaglutinantes.

CA1.4 - Axustouse a fórmula aos produtos e ás cantidades para elaborar.

CA1.4.2 - Axustouse a fórmula aos produtos e ás cantidades para elaborar das masas antiaglutinantes.

CA1.5 - Selecciónáronse os ingredientes, os equipamentos e os útiles.

CA1.5.2 - Selecciónáronse os ingredientes, os equipamentos e os útiles das masas antiaglutinantes.

CA1.6 - Realizáronse as operacións de mestura, fundido ou amasado, refinado, forneado, etc., e controláronse os parámetros para asegurar un produto consonte as especificacións.

CA1.6.2 - Realizáronse as operacións de mestura, fundido ou amasado, refinado, forneado, etc., e controláronse os parámetros para asegurar un produto consonte as especificacións das masas antiaglutinantes.

CA1.7 - Verificáronse as características físicas e organolépticas da masa ou do produto de galletaría.

CA1.7.2 - Verificáronse as características físicas e organolépticas da masa antiaglutinante.

CA1.8 - Identificáronse os defectos da elaboración de masas de diversos tipos, así como as posibilidades de corrección.

CA1.8.2 - Identificáronse os defectos da elaboración de masas de diversos tipos, así como as posibilidades de corrección das masas

antiaglutinantes.

CA1.9 - Reguláronse os parámetros de tempo, humidade, frecuencia e volume de carga no forno.

CA1.9.2 - Reguláronse os parámetros de tempo, humidade, frecuencia e volume de carga no forno das masas antiaglutinantes.

CA1.11 - Adoptáronse medidas de hixiene e seguridade alimentaria, e de prevención de riscos laborais.

CA1.11.2 - Adoptáronse medidas de hixiene e seguridade alimentaria, e de prevención de riscos laborais da UD2.

CA2.3 - Axustouse a fórmula aos produtos e ás cantidades para elaborar.

CA2.3.2 - Axustouse a fórmula aos produtos e ás cantidades para elaborar na UD 8.

CA2.4 - Seleccionáronse os ingredientes, os equipamentos e os útiles.

CA2.4.2 - Seleccionáronse os ingredientes, os equipamentos e os útiles na UD 8.

CA2.9 - Realizáronse as operacións de limpeza e mantemento de primeiro nivel dos equipamentos.

CA2.9.2 - Realizáronse as operacións de limpeza e mantemento de primeiro nivel dos equipamentos na UD 8.

CA2.10 - Adoptáronse as medidas de hixiene e seguridade.

CA2.10.2 - Adoptáronse as medidas de hixiene e seguridade na UD 8.

Todos os mínimos exixibles teñen que estar superados para acadar satisfactoriamente o resultado de aprendizaxe se non fora así contarase a nota como un 4 en calquera das probas e terá que proceder a recuperar os mínimos exixibles non superados.

As cualificacións seguirán os pesos establecidos nesta programación.

Nos contidos teóricos entran as probas escritas, e a documentación entregada como traballos, fichas técnicas, seguimento do traballo realizado na clase e calquer material susceptible de ser teórico e que se poda traballar na clase. A nota mínima que debe acadar o alumnado en todas as probas para superalas é un 5.

As probas escritas poderán ser de tipo test, resposta curta, mixto ou de desenrolo.

As probas prácticas serán nos talleres de cociña executando e demostrando as destrezas adquiridas ou supuestos prácticos na aula.

Calquer taboa de observación, proba escrita ou lista de cotexo, onde esta norma se poda aplicar, a cualificación será da seguinte maneira:

EXCELENTE/MOI BEN/BEN/REGULAR/MAL: Estos cinco puntos dividiranse entre a nota asignada, baixando a puntuación con cada erro cometido. Por exemplo, temos facer un semifrío e nun determinado CA con peso do 15%, é dicir, 1.5 puntos sobre 10, divídese 1.5 entre 5: 0.3. Se o alumnado nese criterio non ten fallos sería cualificado como EXCELENTE (1.5 puntos), se comete un erro pasaría a ser cualificado como MOI BEN (1.2 puntos), e así sucesivamente, BEN (0.9 puntos), REGULAR (0.6 puntos) e MAL (0.3 puntos).

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

O alumnado que non supere os mínimos exixibles poderá ter a opción de tentar recuperalos antes da avaliación parcial ou final para poder obter unha nota positiva. O procedemento será o mesmo que o establecido no punto 5 de criterios de cualificación.

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

.No mes se xuño, coincidindo co calendario das probas libres, realizarase unha proba final de módulo que consistirá na realización dunha proba teórica e unha proba práctica. Calificarase de 1 a 10. Será preciso acadar a lo menos un 5 na nota final para superar o módulo despois do cálculo seguindo as porcentaxes asignadas a cada mínimo exigible. A metodoloxía das probas será a mesma que a indicada para as avaliacións. Proba escrita, Entran tódalas unidades do módulo. PROBA práctica. Entran tódalas Unidades do módulo.

Para a realización deste exame, o alumno disporá, como máximo, de 5 sesións, e puntuarase de 0 a 10 puntos. O peso desta puntuación na nota final será do 60 %. A nota final será a media aritmética das dúas probas.

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

No seguimento da programación teranse en conta as conclusións obtidas na avaliación inicial. Os principais indicadores do grao do cumprimento da programación serán:

- O grao de cumprimento da temporalización
- O logro dos obxectivos programados
- Os resultados académicos acadados

Para a avaliación da práctica docente recabarase información a través de cuestións periódicas aos alumnos nas que se solicitará valoración sobre a metodoloxía e aspectos relativos á docencia, a forma de traballo na aula, técnicas de avaliación, así como cuestións que indiquen se se acadaron os obxectivos das distintas unidades didácticas.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

A avaliación inicial permitirá coñecer todo o relacionado coa motivación do alumn@, a actitude coa que se enfrenta ao proceso de ensinanza aprendizaxe,

e os coñecementos que ten sobre a materia que se vai impartir. Para a súa aplicación empregaranse:

- Cuestionario de motivación inicial. Os indicadores deste cuestionario son: nivel de estudos realizados, interese na realización do módulo, información sobre o contido do mesmo, grao de experiencia, expectativas sobre o módulo.
- Cuestionario de coñecementos iniciais. Baseado nos contidos do módulo

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

O alumnado que precise actividades de reforzo realizarán actividades de repaso e supostos prácticos coa profesora no horario estipulado, incidindo nas necesidades propias de cada un dos alumnos/as individualmente.

Realizaranse ademáis: elaboración de pequenos cuestionarios, exercicios prácticos, pequenos traballos de búsqueda de información, de forma individualizada.

Repetición de prácticas

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da 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 respecto aos compañeiros, profesores, aulas e material de traballo traballaranse a través de diferentes actividades.

-Educación do consumidor.

Aprender a conservar e valorar na súa xusta medida os bens personais, como é o caso dos instrumentos empregados no sector da restauración comercial.

Valorar os produtos de consumo co obxetividade e saber adquirilos e consumilos de forma racional e equilibrada.

Apreciar o desenvolvemento sostible mediante a reciclaxe de materiais, o deseño e consumo racional de obxectos...

-Educación non sexista.

Interesarse por coñecer, respectar e valorar a opinión e produción dos compañeiros, independentemente do seu sexo e da súa aparición, colaborar con tódalas persoas, independentemente do seu sexo ou condición e amosar unha actitude crítica ante situacións nas que a produza calquera tipo de discriminación por razón do sexo.

-Educación moral e cívica.

Manifestar actitudes propias sobre o sector da hostalería, visión crítica e actitude aberta a novas ideas, na resolución de problemas, interpretar o coñecemento do turismo técnico como unha ferramenta de traballo ao servizo da sociedade, e apreciar o noso patrimonio artístico e respetar as instalacións dos aloxamentos turísticos.

-Educación para a paz.

Apreciar a linguaxe da actividade da Hostalería e Turismo como medio de expresión e comunicación entre comunidades diversas.

Amosar unha actitude flexible e aberta ante as opinións dos demais no desenvolvemento do traballo en equipo no momento de resolver un problema, así como amosar comprensión das diferentes culturas dos clientes que recibirán cada vez mais neste novo escenario da globalización

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Visitas a establecementos diversos do sector da Pastelería, Panadería e Confeitería, Ferias de Alimentación e de Turismo, Industrias Alimentarias, mercados, centros comerciais, centros tecnolóxicos de Galicia, outras Escolas de Hostalería, Xornadas sobre produtos específicos ou denominacións de orixe, etc...

Estas visitas estarán precedidas de información sobre o tema polo profesor, e unha explicación a poder ser por un representante da empresa in situ e finalmente debate e conclusión da actividade realizada.

-Xornadas sobre os produtos da zona: realizaránse no segundo trimestre. A duración das mesmas dependerá do horario do centro e da disponibilidade do mesmo. Nunca superarán os cinco días e serán en horario lectivo. A participación do alumnado será obligatoria. As condicións para o seu desenvolvemento dependen das aportacións de entidades e organismos colaboradores

10. Outros apartados

10.1) Informes do curso pasado

ECOE non é continuación de ningún módulo de primeiro curso, polo que non aplica ter en conta os mesmos para os contidos da materia

10.2) Divulgación programación e adaptación COVID

A programación darase a coñecer ao alumnado nunha sesión explicativa na clase, onde se contestarán ás dúbidas que poidan xurdir sobre a



mesma.

Contémplase unha semipresencialidade se fose necesario. Se se dese o caso utilizarase a plataforma virtual para impartir os contidos do módulo e a entrega de tarefas por parte do alumnado, manténdose os mesmos criterios de cualificación e mínimos esixibles. No caso dos contidos procedimentais que non poidan ser avaliados mediante táboas de indicadores de observación serán avaliados mediante listas de cotexo co mesmo peso no total da cualificación

1. Identificación da programación
Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15025682	Fraga do Eume	Pontedeume	2023/2024

Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
INA	Industrias alimentarias	CMINA01	Panadería, repostería e confeitaría	Ciclos formativos de grao medio	Réxime xeral-ordinario

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0028	Sobremesas en restauración	2023/2024	7	140	140

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	DAVID PALMERO SANDE
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

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

O grado medio de técnico en cociña e gastronomía ven definido no decreto 218/2008, de 25 de setembro que establece o currículo do título do mesmo, e modificado polo DECRETO 38/2010, de 18 de marzo, por el que se modifica el decreto 218/2008, de 25 de septiembre, por lo que se establece el currículo del ciclo formativo de grado medio correspondiente al título de técnico en cocina y gastronomía.

Nos últimos anos produciuse unha importante perda de emprego practicamente en tódos os sectores produtivos agás no sector servicios, incluíndo a restauración que experimentou un repunte. Por outra parte Galicia ven de converterse nun importante destino turístico, sendo a cuarta comunidade con maior oferta de establecementos de aloxamento e restauración, e no último ano moi incrementada a afluencia debido a pandemia.

Tamén é destacable que o Camiño de Santiago acadou unha transcendencia internacional que fai que aumenten ano a ano os visitantes na nosa comunidade, salientando que a cidade de A Coruña forma parte dunha ruta de transatlánticos, ademais dunha oferta comercial cuns dos maiores centros comerciais e de ocio de Europa, ofrecendo así unha importante infraestrutura hoteleira.

Tendo en conta que o sector turístico galego é, o que máis contribúe ao PIB da nosa Comunidade, así como á creación de emprego, é evidente a necesidade de seguir formando profesionais de calidade que ocupen os postos que seguirá a demandar o mercado.

As ensinanzas do módulo centraranse nas nosas elaboracións máis representativas experimentando alternativas baseadas nos nosos produtos e técnicas tradicionais, sen esquecer outros contidos de carácter internacional que favorezan a polivalencia do alumnado.

Por último, as demandas da poboación en relación a elaboracións dietéticas ou para persoas con necesidades específicas, así como o aumento de poboación procedente de diversas culturas, tamén son tidas en conta de xeito que o alumnado deberá sensibilizarse ao respecto e actuar responsablemente seguindo unhas normas específicas segundo os casos.

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 (%)
1	Características das sobremesas en restauración	Tipos de sobremesas. Modalidades. Evolución das presentacións	14	10
2	Elaboración de sobremesas a base de xeados e sorbetes	Tratamento dos xeados e sorbetes, elaborar todo tipo de xeados e sorbetes	22	16
3	Elaboración de sobremesas a base de semifríos	Tratamento dos semifríos. Elaborar todo tipo de semifríos	23	16
4	Elaboración de sobremesas a base de froitas	Tratamento das froitas, elaborar todo tipo de sobremesas a base de froitas	14	10
5	Elaboración de sobremesas a base de lácteos	Tratamento dos produtos lácteos. Elaboración de todo tipo de sobremesas con base en lácteos	23	16
6	Elaboración de sobremesas a fritidas o de tixola	Tratamento de sobremesas fritidas e de tixola, variantes das mesmas	22	16
7	Presentación de sobremesas	Empratado e presentación de sobremesas, distintas técnicas de presentación das mesmas	22	16

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Características das sobremesas en restauración	14

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Organiza as tarefas para as elaboracións de sobremesas de restauración, para o que analiza as fichas técnicas.	SI

4.1.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.1 Valorouse a estacionalidade, o tipo de establecemento, a oferta gastronómica e os custos para o escandallo.
CA1.2 Interpretáronse os documentos relacionados coa produción.
CA1.3 Determinouse a secuencia das fases da produción.
CA1.4 Deducíronse as necesidades de materias primas, equipamentos, útiles, ferramentas, etc.
CA1.5 Analizáronse as necesidades de decoración.
CA1.6 Recoñeceuse a importancia da orde e da limpeza na boa marcha do traballo.
CA1.7 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.
CA1.8 Determináronse os procesos procurando unha utilización racional dos recursos materiais e enerxéticos.
CA1.9 Valorouse, desde o ámbito organizativo, a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.1.e) Contidos

Contidos
Sobremesas en restauración: descrición, caracterización, clasificación e aplicacións.
Documentación asociada aos procesos produtivos de sobremesas: fichas técnicas, escandallos, etc.
Fases e caracterización da produción e do servizo de sobremesas en restauración.

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Elaboración de sobremesas a base de xeados e sorbetes	22

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA5 - Elabora xeados e sorbetes, e identifica as fases, os métodos e as técnicas aplicadas.	SI

4.2.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA5.1 Caracterizáronse os tipos de xeados e sorbetes.
CA5.2 Identificáronse as materias primas específicas de xeados e sorbetes.
CA5.3 Distinguíronse as fases e os puntos clave nos procesos de elaboración.
CA5.4 Realizáronse os procesos de elaboración de xeados e sorbetes seguindo os procedementos establecidos.
CA5.5 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.
CA5.6 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.
CA5.7 Identificáronse as decoracións para aplicar en xeados e sorbetes de diferentes tipos.
CA5.8 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.
CA5.9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.2.e) Contidos

Contidos
Xeados e sorbetes: descrición, caracterización, tipos, clasificacións, aplicacións e conservación.
Organización e determinación da secuencia das fases para a obtención de xeados e sorbetes.
Procedementos de execución para a obtención de xeados á crema, xeados de froitas, sorbetes, parfais, soufflés xeados, etc.
Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria, de prevención de riscos laborais e de protección ambiental.

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Elaboración de sobremesas a base de semifríos	23

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA6 - Elabora semifríos e recoñece os procedementos aplicados.	SI

4.3.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA6.1 Caracterizáronse os tipos de semifríos.
CA6.2 Distinguíronse as fases e os puntos clave nos procesos de elaboración.
CA6.3 Realizáronse os procesos de elaboración de semifríos seguindo os procedementos establecidos.
CA6.4 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.
CA6.5 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.
CA6.6 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.
CA6.7 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.3.e) Contidos

Contidos
Semifríos: descrición, tipos, aplicacións e conservación.
Organización e determinación da secuencia das fases para a obtención de semifríos.
Procedementos de execución de semifríos, como mousses, bavaoises, carlotas e outras elaboracións similares.
Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria, de prevención de riscos laborais e de protección ambiental.

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Elaboración de sobremesas a base de froitas	14

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Elabora sobremesas á base de froitas e recoñece os procedementos aplicados.	SI

4.4.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA2.1 Caracterizáronse os tipos de sobremesas á base de froitas en relación coas súas posibilidades de aplicación.
CA2.2 Identificáronse as sobremesas tradicionais de Galicia.
CA2.3 Analizouse a estacionalidade e os estados de comercialización das materias primas (conxeladas, liofilizadas, ultraconxeladas, etc.).
CA2.4 Realizáronse as tarefas de organización e estableceuse a secuencia das fases do proceso para elaborar sobremesas á base de froitas.
CA2.5 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos e a súa viabilidade.
CA2.6 Realizáronse os procesos de elaboración de sobremesas á base de froitas seguindo os procedementos establecidos e tendo en conta o tipo de establecemento, así como o tipo de oferta gastronómica.
CA2.7 Fixéronse as sobremesas tradicionais de Galicia.
CA2.8 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.
CA2.9 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.
CA2.10 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.
CA2.11 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.4.e) Contidos

Contidos
Sobremesas á base de froitas: descrición, análise, tipos, características, aplicacións e conservación.
Sobremesas tradicionais de Galicia.
Procedementos de execución de sobremesas de froitas frías (ensaladas, macedonias, froitas en xarope, froitas en compota, etc.) e de froitas quentes (froitas ao forno, flambadas, etc.).
Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria, de prevención de riscos laborais e de protección ambiental.

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Elaboración de sobremesas a base de lácteos	23

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Elabora sobremesas á base de lácteos e identifica os métodos e os procedementos aplicados.	SI

4.5.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA3.1 Caracterizáronse os tipos de sobremesas á base de lácteos.
CA3.2 Identificáronse as sobremesas tradicionais de Galicia.
CA3.3 Distinguíronse as fases do proceso de elaboración respectando a formulación.
CA3.4 Identificáronse os puntos clave no proceso de elaboración.
CA3.5 Realizáronse os procesos de elaboración de sobremesas á base de lácteos seguindo os procedementos establecidos.
CA3.6 Fixéronse as sobremesas tradicionais de Galicia.
CA3.7 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.
CA3.8 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.
CA3.9 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.
CA3.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.5.e) Contidos

Contidos
Sobremesas á base de lácteos: descrición, análise, características, aplicacións e conservación.
Sobremesas tradicionais de Galicia.
Procedementos de execución de sobremesas á base de leite (flan, pudín, crema catalá e outras cremas, arroz con leite, etc.).
Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria, de prevención de riscos laborais e de protección ambiental.

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Elaboración de sobremesas a fritidas o de tixola	22

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Elabora sobremesas fritidas ou de tixola, e recoñece os procedementos aplicados.	SI

4.6.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA4.1 Caracterizáronse os tipos de sobremesas de tixola.
CA4.2 Identificáronse as sobremesas tradicionais de Galicia.
CA4.3 Distinguíronse as fases do proceso de elaboración.
CA4.4 Identificáronse os puntos clave no proceso de elaboración.
CA4.5 Realizáronse os procesos de elaboración de sobremesas de tixola seguindo os procedementos establecidos.
CA4.6 Fixéronse as sobremesas tradicionais de Galicia.
CA4.7 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.
CA4.8 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.
CA4.9 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.
CA4.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.6.e) Contidos

Contidos
Sobremesas fritidas ou de tixola: descrición, análise, tipos, características, aplicacións, e conservación.
Sobremesas tradicionais de Galicia.
Procedementos de execución de sobremesas como chulas, filloas, crema fritida e leite frito, torradas e outras elaboracións de tixola.
Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria, de prevención de riscos laborais e de protección ambiental.

4.7.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
7	Presentación de sobremesas	22

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA7 - Presenta sobremesas empratadas a partir de elaboracións de pastelería e repostería, e xustifica a estética do produto final, tendo en conta o tipo de establecemento e a oferta gastronómica.	SI

4.7.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA7.1 Identifícase o proceso de utilización ou rexeneración de produtos.
CA7.2 Verifícase a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos.
CA7.3 Realizáronse as técnicas de presentación e decoración en función das características do produto final e as súas aplicacións.
CA7.4 Identifícanse os principais elementos de decoración en pastelería e repostería, así como as alternativas ao seu uso.
CA7.5 Dispuxéronse os elementos da elaboración seguindo criterios estéticos preestablecidos.
CA7.6 Realizáronse os procesos de decoración de sobremesas seguindo os procesos establecidos para a súa presentación.
CA7.7 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento do seu consumo.
CA7.8 Valoráronse os resultados finais e identifícanse as medidas de corrección.
CA7.9 Manifestouse disposición e iniciativa para a innovación.
CA7.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.7.e) Contidos

Contidos
Decoración e presentación de sobremesas empratadas: normas e combinacións básicas.
Experimentación e avaliación de combinacións.
Procedementos de execución de decoracións e acabamentos de produtos de sobremesas empratadas.
Presentación final: tipo de vaixela e decoración.
Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria, de prevención de riscos laborais e de protección ambiental.

5.1 Peso dos procedementos e instrumentos de avaliación dos CA na cualificación

Procedementos e instrumentos de avaliación		UD1	UD2	UD3	UD4	UD5	UD6	UD7	Total
		10 %	16 %	16 %	10 %	16 %	16 %	16 %	100,00 %
Proba de coñecementos		60 %	35 %	40 %	35 %	40 %	40 %	40 %	40,70 %
	Proba escrita + modelo de solución	60 %	35 %	40 %	35 %	40 %	40 %	40 %	40,70 %
Proba de desempeño		40 %	65 %	60 %	65 %	60 %	60 %	60 %	59,30 %
	Táboa de indicadores de observación	40 %	65 %	60 %	65 %	60 %	60 %	60 %	59,30 %

Todas as probas		UD1	UD2	UD3	UD4	UD5	UD6	UD7	Total
		10 %	16 %	16 %	10 %	16 %	16 %	16 %	100,00 %
Proba escrita + modelo de solución		60 %	35 %	40 %	35 %	40 %	40 %	40 %	40,70 %
Táboa de indicadores de observación		40 %	65 %	60 %	65 %	60 %	60 %	60 %	59,30 %

Todas as probas		RA3	RA4	RA5	RA6	RA7	RA1	RA2	Total
		16,00 %	16,00 %	16,00 %	16,00 %	16,00 %	10,00 %	10,00 %	100,00 %
Proba escrita + modelo de solución		40,00 %	40,00 %	35,00 %	40,00 %	40,00 %	60,00 %	35,00 %	40,70 %
Táboa de indicadores de observación		60,00 %	60,00 %	65,00 %	60,00 %	60,00 %	40,00 %	65,00 %	59,30 %

5.2 Niveis de logro mínimo dos CA (mínimo esixible)

Criterios ou subcriterios de avaliación	Nivel de logro do mínimo esixible
UD 1. Características das sobremesas en restauración	
CA 1.1 Valorouse a estacionalidade, o tipo de establecemento, a oferta gastronómica e os custos para o escándalo.	Realización dun escandallo sinxelo
CA 1.2 Interpretáronse os documentos relacionados coa produción.	Recoñecer a documentación presentada
CA 1.3 Determinouse a secuencia das fases da produción.	Identificáronse as fases da produción
CA 1.4 Deducíronse as necesidades de materias primas, equipamentos, útiles, ferramentas, etc.	Deducíronse catro necesidades ou ferramentas
CA 1.5 Analizáronse as necesidades de decoración.	Fixose unha proposta decorativa coherente
CA 1.6 Recoñeceuase a importancia da orde e da limpeza na boa marcha do traballo.	Enumeráronse as boas prácticas de SH despois de cada proceso
CA 1.7 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.	Tívose en conta o appcc do centro durante o proceso
CA 1.8 Determináronse os procesos procurando unha utilización racional dos recursos materiais e enerxéticos.	Realizouse o proceso tendo en conta a eficiencia
CA 1.9 Valorouse, desde o ámbito organizativo, a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	Tívose en conta o appcc do centro educativo en todo momento
UD 2. Elaboración de sobremesas a base de xeados e sorbetes	
CA 5.1 Caracterizáronse os tipos de xeados e sorbetes.	Caracterizaronse os tipos de sxeados e sorbetes
CA 5.2 Identificáronse as materias primas específicas de xeados e sorbetes.	Identificáronse tres materias primas específicas
CA 5.3 Distinguíronse as fases e os puntos clave nos procesos de elaboración.	Distinguíronse as fases principais do proceso de elaboración
CA 5.4 Realizáronse os procesos de elaboración de xeados e sorbetes seguindo os procedementos establecidos.	Seguíuse o procedemento xeral de elaboración de xeados e sorbetes
CA 5.5 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.	Propuxose coherentemente un método de conservación dunha sobremesa
CA 5.6 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.	Tiveronse en conta as apreciacións do docente nas correccións

Cráterios ou subcráterios de avaliación	Nivel de logro do mínimo esixible
CA 5.7 Identifícaronse as decoracións para aplicar en xeados e sorbetes de diferentes tipos.	Decoraronse de maneira coherente ao menos dúas elaboracións
CA 5.8 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.	Cumpríuse en todo momento o sistema appcc do centro educativo
CA 5.9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	Tívoose en conta a normativa hixienico sanitaria en todo momento
UD 3. Elaboración de sobremesas a base de semifríos	
CA 6.1 Caracterizáronse os tipos de semifríos.	Czracterizaronse os dous principais tipos de semifríos
CA 6.2 Distinguíronse as fases e os puntos clave nos procesos de elaboración.	Distinguíronse de xeito xeral as fases e puntos clave no proceso de elaboración
CA 6.3 Realizáronse os procesos de elaboración de semifríos seguindo os procedementos establecidos.	Realizouse a elaboración de dous semifríos seguindo os procedementos establecidos
CA 6.4 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.	Propuxose coherentemente un método de conservación dunha sobremesa
CA 6.5 Valoráronse os resultados finais e identifícaronse as medidas de corrección.	Tíveronse en conta as apreciacións do docente nas correccións
CA 6.6 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.	Cumpríuse en todo momento o sistema appcc do centro educativo
CA 6.7 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	Tívoose en conta a normativa hixienico sanitaria en todo momento
UD 4. Elaboración de sobremesas a base de froitas	
CA 2.1 Caracterizáronse os tipos de sobremesas á base de froitas en relación coas súas posibilidades de aplicación.	Caracterizaronse tres propostas de sobremesas a base de froitas
CA 2.2 Identifícaronse as sobremesas tradicionais de Galicia.	Identificaronse tres propostas de sobremesas de froitas da comunidade
CA 2.3 Analizouse a estacionalidade e os estados de comercialización das materias primas (conxeladas, liofilizadas, ultraconxeladas, etc.).	Analizouse a estacionalidade de cinco materias primas das propostas
CA 2.4 Realizáronse as tarefas de organización e estableceuse a secuencia das fases do proceso para elaborar sobremesas á base de froitas.	Realizouse a secuencia do proceso de maneira ordeada
CA 2.5 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos e a súa viabilidade.	Verificouse en parte os elementos necesarios
CA 2.6 Realizáronse os procesos de elaboración de sobremesas á base de froitas seguindo os procedementos establecidos e tendo en conta o tipo de establecemento, así como o tipo de oferta gastronómica.	Realizouse unha sobremesa a base de froitas relacionando co tipo de establecemento
CA 2.7 Fixéronse as sobremesas tradicionais de Galicia.	Elaborouse correctamente ao menos dúas sobremesas tradicionais de Galicia
CA 2.8 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.	Propuxose coherentemente un método de conservación dunha sobremesa
CA 2.9 Valoráronse os resultados finais e identifícaronse as medidas de corrección.	Tíveronse en conta as apreciacións do docente nas correccións
CA 2.10 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.	Cumpríuse en todo momento o sistema appcc do centro educativo
CA 2.11 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	Tívoose en conta a normativa hixienico sanitaria en todo momento
UD 5. Elaboración de sobremesas a base de lácteos	
CA 3.1 Caracterizáronse os tipos de sobremesas á base de lácteos.	Caracterizaronse tres propostas de sobremesas a base de lácteos
CA 3.2 Identifícaronse as sobremesas tradicionais de Galicia.	Identificaronse tres propostas a base de lácteos da comunidade
CA 3.3 Distinguíronse as fases do proceso de elaboración respectando a formulación.	Seguíronse as fases do proceso de modo ordeado
CA 3.4 Identifícaronse os puntos clave no proceso de elaboración.	Identificaronse ao menos a metade dos puntos clave do proceso de elaboración
CA 3.5 Realizáronse os procesos de elaboración de sobremesas á base de lácteos seguindo os procedementos establecidos.	Realizouse a elaboración
CA 3.6 Fixéronse as sobremesas tradicionais de Galicia.	Fixéronse a metade das elaboracións tradicionais de Galicia
CA 3.7 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.	Propuxose coherentemente un método de conservación das sobremesas
CA 3.8 Valoráronse os resultados finais e identifícaronse as medidas de corrección.	Tíveronse en conta as apreciacións do docente nas correccións
CA 3.9 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.	Cumpríuse en todo momento o sistema appcc do centro educativo
CA 3.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	Tívoose en conta a normativa hixienico sanitaria en todo momento

Cráterios ou subcráterios de avaliación	Nivel de logro do mínimo esixible
UD 6. Elaboración de sobremesas a fritidas o de tixola	
CA 4.1 Caracterizáronse os tipos de sobremesas de tixola.	Caracterizaronse tres sobremesas de tixola
CA 4.2 Identificáronse as sobremesas tradicionais de Galicia.	Identificáronse tres sobremesas da comunidade
CA 4.3 Distinguíronse as fases do proceso de elaboración.	Distinguíronse a metade das fases do proceso de elaboración
CA 4.4 Identificáronse os puntos clave no proceso de elaboración.	Identificáronse a metade dos puntos clave do proceso de elaboración
CA 4.5 Realizáronse os procesos de elaboración de sobremesas de tixola seguindo os procedementos establecidos.	Realizouse a secuencia de maneira ordeada
CA 4.6 Fixéronse as sobremesas tradicionais de Galicia.	Fixéronse al menos dúas elaboracións tradicionais de Galicia
CA 4.7 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.	Propuxose coherentemente un método de conservación dunha sobremesa
CA 4.8 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.	Tiveronse en conta as apreciacións do docente nas correccións
CA 4.9 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.	Cumpríuse en todo momento o sistema appcc do centro educativo
CA 4.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	Tívose en conta a normativa hixiénico sanitaria en todo momento
UD 7. Presentación de sobremesas	
CA 7.1 Identificouse o proceso de utilización ou rexeneración de produtos.	identificouse o proceso de utilización ou rexeneración de ao menos dous produtos
CA 7.2 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos.	Comprobouse a dispoñibilidade da maioría dos elementos necesarios
CA 7.3 Realizáronse as técnicas de presentación e decoración en función das características do produto final e as súas aplicacións.	Presentáronse e decoráronse ao menos tres elaboracións
CA 7.4 Identificáronse os principais elementos de decoración en pastelería e repostería, así como as alternativas ao seu uso.	Recoñeceronse tres elementos principais de decoración e as súas diferentes aplicacións
CA 7.5 Dispuxéronse os elementos da elaboración seguindo criterios estéticos preestablecidos.	Presentouse unha elaboración seguindo os criterios estéticos preestablecidos
CA 7.6 Realizáronse os procesos de decoración de sobremesas seguindo os procesos establecidos para a súa presentación.	Presentáronse dúas sobremesas coas decoracións establecidas
CA 7.7 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento do seu consumo.	Propuxose coherentemente un método de conservación dunha sobremesa
CA 7.8 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.	Tiveronse en conta as apreciacións do docente nas correccións
CA 7.9 Manifestouse disposición e iniciativa para a innovación.	Propuxo alternativas a presentación tradicional
CA 7.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	Tívose en conta a normativa hixiénico sanitaria en todo momento

5.3 Peso dos CA na cualificación das UD e pesos das UD na cualificación do módulo

Unidades didácticas e criterios de avaliación	%
UD 1. Características das sobremesas en restauración	10 %
CA 1.1 Valorouse a estacionalidade, o tipo de establecemento, a oferta gastronómica e os custos para o escandallo.	10 %
CA 1.2 Interpretáronse os documentos relacionados coa produción.	10 %
CA 1.3 Determinouse a secuencia das fases da produción.	20 %
CA 1.4 Deducíronse as necesidades de materias primas, equipamentos, útiles, ferramentas, etc.	10 %
CA 1.5 Analizáronse as necesidades de decoración.	10 %
CA 1.6 Recoñeceuase a importancia da orde e da limpeza na boa marcha do traballo.	10 %
CA 1.7 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.	10 %
CA 1.8 Determináronse os procesos procurando unha utilización racional dos recursos materiais e enerxéticos.	10 %
CA 1.9 Valorouse, desde o ámbito organizativo, a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	10 %
UD 2. Elaboración de sobremesas a base de xeados e sorbetes	16 %
CA 5.1 Caracterizáronse os tipos de xeados e sorbetes.	10 %

Unidades didácticas e criterios de avaliación	%
CA 5.2 Identifícanse as materias primas específicas de xeados e sorbetes.	10 %
CA 5.3 Distingúense as fases e os puntos clave nos procesos de elaboración.	15 %
CA 5.4 Realizáronse os procesos de elaboración de xeados e sorbetes seguindo os procedementos establecidos.	15 %
CA 5.5 Dedúciúronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.	10 %
CA 5.6 Valoráronse os resultados finais e identifícanse as medidas de corrección.	10 %
CA 5.7 Identifícanse as decoracións para aplicar en xeados e sorbetes de diferentes tipos.	10 %
CA 5.8 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.	10 %
CA 5.9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	10 %
UD 3. Elaboración de sobremesas a base de semifríos	16 %
CA 6.1 Caracterizáronse os tipos de semifríos.	20 %
CA 6.2 Distingúense as fases e os puntos clave nos procesos de elaboración.	20 %
CA 6.3 Realizáronse os procesos de elaboración de semifríos seguindo os procedementos establecidos.	20 %
CA 6.4 Dedúciúronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.	10 %
CA 6.5 Valoráronse os resultados finais e identifícanse as medidas de corrección.	10 %
CA 6.6 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.	10 %
CA 6.7 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	10 %
UD 4. Elaboración de sobremesas a base de froitas	10 %
CA 2.1 Caracterizáronse os tipos de sobremesas á base de froitas en relación coas súas posibilidades de aplicación.	15 %
CA 2.2 Identifícanse as sobremesas tradicionais de Galicia.	10 %
CA 2.3 Analízase a estacionalidade e os estados de comercialización das materias primas (conxeladas, liofilizadas, ultraconxeladas, etc.).	10 %
CA 2.4 Realizáronse as tarefas de organización e estableceuse a secuencia das fases do proceso para elaborar sobremesas á base de froitas.	10 %
CA 2.5 Verifícase a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos e a súa viabilidade.	5 %
CA 2.6 Realizáronse os procesos de elaboración de sobremesas á base de froitas seguindo os procedementos establecidos e tendo en conta o tipo de establecemento, así como o tipo de oferta gastronómica.	10 %
CA 2.7 Fíxéronse as sobremesas tradicionais de Galicia.	5 %
CA 2.8 Dedúciúronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.	5 %
CA 2.9 Valoráronse os resultados finais e identifícanse as medidas de corrección.	10 %
CA 2.10 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.	10 %
CA 2.11 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	10 %
UD 5. Elaboración de sobremesas a base de lácteos	16 %
CA 3.1 Caracterizáronse os tipos de sobremesas á base de lácteos.	10 %
CA 3.2 Identifícanse as sobremesas tradicionais de Galicia.	10 %
CA 3.3 Distingúense as fases do proceso de elaboración respectando a formulación.	10 %
CA 3.4 Identifícanse os puntos clave no proceso de elaboración.	10 %
CA 3.5 Realizáronse os procesos de elaboración de sobremesas á base de lácteos seguindo os procedementos establecidos.	10 %
CA 3.6 Fíxéronse as sobremesas tradicionais de Galicia.	10 %
CA 3.7 Dedúciúronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.	10 %
CA 3.8 Valoráronse os resultados finais e identifícanse as medidas de corrección.	10 %
CA 3.9 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.	10 %

Unidades didácticas e criterios de avaliación	%
CA 3.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	10 %
UD 6. Elaboración de sobremesas a fritidas o de tixola	16 %
CA 4.1 Caracterizáronse os tipos de sobremesas de tixola.	10 %
CA 4.2 Identificáronse as sobremesas tradicionais de Galicia.	10 %
CA 4.3 Distinguíronse as fases do proceso de elaboración.	10 %
CA 4.4 Identificáronse os puntos clave no proceso de elaboración.	10 %
CA 4.5 Realizáronse os procesos de elaboración de sobremesas de tixola seguindo os procedementos establecidos.	10 %
CA 4.6 Fixéronse as sobremesas tradicionais de Galicia.	10 %
CA 4.7 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.	10 %
CA 4.8 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.	10 %
CA 4.9 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.	10 %
CA 4.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	10 %
UD 7. Presentación de sobremesas	16 %
CA 7.1 Identificouse o proceso de utilización ou rexeneración de produtos.	20 %
CA 7.2 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos.	20 %
CA 7.3 Realizáronse as técnicas de presentación e decoración en función das características do produto final e as súas aplicacións.	10 %
CA 7.4 Identificáronse os principais elementos de decoración en pastelería e repostería, así como as alternativas ao seu uso.	10 %
CA 7.5 Dispuxéronse os elementos da elaboración seguindo criterios estéticos preestablecidos.	10 %
CA 7.6 Realizáronse os procesos de decoración de sobremesas seguindo os procesos establecidos para a súa presentación.	10 %
CA 7.7 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento do seu consumo.	5 %
CA 7.8 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.	5 %
CA 7.9 Manifestouse disposición e iniciativa para a innovación.	5 %
CA 7.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	5 %

5.4 Peso dos CA na cualificación dos RA e peso dos RA na cualificación do módulo

Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación	%
RA 3. Elabora sobremesas á base de lácteos e identifica os métodos e os procedementos aplicados.	16,00 %
CA 3.1 Caracterizáronse os tipos de sobremesas á base de lácteos.	10,00 %
CA 3.2 Identificáronse as sobremesas tradicionais de Galicia.	10,00 %
CA 3.3 Distinguíronse as fases do proceso de elaboración respectando a formulación.	10,00 %
CA 3.4 Identificáronse os puntos clave no proceso de elaboración.	10,00 %
CA 3.5 Realizáronse os procesos de elaboración de sobremesas á base de lácteos seguindo os procedementos establecidos.	10,00 %
CA 3.6 Fixéronse as sobremesas tradicionais de Galicia.	10,00 %
CA 3.7 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.	10,00 %
CA 3.8 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.	10,00 %
CA 3.9 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.	10,00 %
CA 3.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	10,00 %
RA 4. Elabora sobremesas fritidas ou de tixola, e recoñece os procedementos aplicados.	16,00 %
CA 4.1 Caracterizáronse os tipos de sobremesas de tixola.	10,00 %

Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación	%
CA 4.2 Identificáronse as sobremesas tradicionais de Galicia.	10,00 %
CA 4.3 Distinguíronse as fases do proceso de elaboración.	10,00 %
CA 4.4 Identificáronse os puntos clave no proceso de elaboración.	10,00 %
CA 4.5 Realizáronse os procesos de elaboración de sobremesas de tixola seguindo os procedementos establecidos.	10,00 %
CA 4.6 Fixéronse as sobremesas tradicionais de Galicia.	10,00 %
CA 4.7 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.	10,00 %
CA 4.8 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.	10,00 %
CA 4.9 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.	10,00 %
CA 4.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	10,00 %
RA 5. Elabora xeados e sorbetes, e identifica as fases, os métodos e as técnicas aplicadas.	16,00 %
CA 5.1 Caracterizáronse os tipos de xeados e sorbetes.	10,00 %
CA 5.2 Identificáronse as materias primas específicas de xeados e sorbetes.	10,00 %
CA 5.3 Distinguíronse as fases e os puntos clave nos procesos de elaboración.	15,00 %
CA 5.4 Realizáronse os procesos de elaboración de xeados e sorbetes seguindo os procedementos establecidos.	15,00 %
CA 5.5 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.	10,00 %
CA 5.6 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.	10,00 %
CA 5.7 Identificáronse as decoracións para aplicar en xeados e sorbetes de diferentes tipos.	10,00 %
CA 5.8 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.	10,00 %
CA 5.9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	10,00 %
RA 6. Elabora semifríos e reconece os procedementos aplicados.	16,00 %
CA 6.1 Caracterizáronse os tipos de semifríos.	20,00 %
CA 6.2 Distinguíronse as fases e os puntos clave nos procesos de elaboración.	20,00 %
CA 6.3 Realizáronse os procesos de elaboración de semifríos seguindo os procedementos establecidos.	20,00 %
CA 6.4 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.	10,00 %
CA 6.5 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.	10,00 %
CA 6.6 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.	10,00 %
CA 6.7 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	10,00 %
RA 7. Presenta sobremesas empratadas a partir de elaboracións de pastelería e repostería, e xustifica a estética do produto final, tendo en conta o tipo de establecemento e a oferta gastronómica.	16,00 %
CA 7.1 Identificouse o proceso de utilización ou rexeneración de produtos.	20,00 %
CA 7.2 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos.	20,00 %
CA 7.3 Realizáronse as técnicas de presentación e decoración en función das características do produto final e as súas aplicacións.	10,00 %
CA 7.4 Identificáronse os principais elementos de decoración en pastelería e repostería, así como as alternativas ao seu uso.	10,00 %
CA 7.5 Dispuxéronse os elementos da elaboración seguindo criterios estéticos preestablecidos.	10,00 %
CA 7.6 Realizáronse os procesos de decoración de sobremesas seguindo os procesos establecidos para a súa presentación.	10,00 %
CA 7.7 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento do seu consumo.	5,00 %
CA 7.8 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.	5,00 %
CA 7.9 Manifestouse disposición e iniciativa para a innovación.	5,00 %
CA 7.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	5,00 %

Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación	%
RA 1. Organiza as tarefas para as elaboracións de sobremesas de restauración, para o que analiza as fichas técnicas.	10,00 %
CA 1.1 Valorouse a estacionalidade, o tipo de establecemento, a oferta gastronómica e os custos para o escandallo.	10,00 %
CA 1.2 Interpretáronse os documentos relacionados coa produción.	10,00 %
CA 1.3 Determinouse a secuencia das fases da produción.	20,00 %
CA 1.4 Deducíronse as necesidades de materias primas, equipamentos, útiles, ferramentas, etc.	10,00 %
CA 1.5 Analizáronse as necesidades de decoración.	10,00 %
CA 1.6 Recoñeceu a importancia da orde e da limpeza na boa marcha do traballo.	10,00 %
CA 1.7 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.	10,00 %
CA 1.8 Determináronse os procesos procurando unha utilización racional dos recursos materiais e enerxéticos.	10,00 %
CA 1.9 Valorouse, desde o ámbito organizativo, a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	10,00 %
RA 2. Elabora sobremesas á base de froitas e recoñece os procedementos aplicados.	10,00 %
CA 2.1 Caracterizáronse os tipos de sobremesas á base de froitas en relación coas súas posibilidades de aplicación.	15,00 %
CA 2.2 Identificáronse as sobremesas tradicionais de Galicia.	10,00 %
CA 2.3 Analizouse a estacionalidade e os estados de comercialización das materias primas (conxeladas, liofilizadas, ultraconxeladas, etc.).	10,00 %
CA 2.4 Realizáronse as tarefas de organización e estableceuse a secuencia das fases do proceso para elaborar sobremesas á base de froitas.	10,00 %
CA 2.5 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos e a súa viabilidade.	5,00 %
CA 2.6 Realizáronse os procesos de elaboración de sobremesas á base de froitas seguindo os procedementos establecidos e tendo en conta o tipo de establecemento, así como o tipo de oferta gastronómica.	10,00 %
CA 2.7 Fixéronse as sobremesas tradicionais de Galicia.	5,00 %
CA 2.8 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.	5,00 %
CA 2.9 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.	10,00 %
CA 2.10 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.	10,00 %
CA 2.11 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	10,00 %

5.5 Observacións sobre os criterios de cualificación

Os mínimos esixibles aparecen expresados nominalmente en cada CA e no punto 5.2, ao ser unha programación de tipo 2.

Nas avaliacións ordinarias, cada unidade didáctica terá unha cualificación de 0 e 10.

A ter en conta:

- 1) O alumnado debe demostrar que supera o coñecemento dos contidos mínimos para aprobar o módulo correspondente, alcanzando para iso como mínimo, a cualificación de 5.
- 2) A cualificación en cada avaliación e final será a media ponderada das notas establecidas segundo as actividades de cada unidade.
- 3) De non ter superadas todas as avaliacións, o alumnado deberá recuperar aquelas actividades que estean suspensas no periodo estipulado.
- 4) As probas escritas serán unha combinación de cuestionarios tipo test, de preguntas a desenvolver e cuestións curtas, así como exercicios de cálculo nas unidades que dispoñan destes contidos.
- 5) Os traballos a presentar de xeito oral ou escrito entregaranse mediante a plataforma Aula Virtual do Cifp Fraga do Eume, onde se calificará a súa presentación escrita mediante unha lista de cotexo. Non se permitirá, salvo causa xustificada, a entrega por outra vía.
- 6) Nos traballos e exercicios propostos valorarase a creatividade, a iniciativa, o esforzo e a autosuficiencia na busca de información e no manexo

de bibliografía especializada. Terase en conta a presentación, a capacidade crítica, a capacidade comunicativa e a organización na exposición. Todas estas cuestións veranse reflectidas nunha lista de cotexo ou rúbrica en cada caso, cuxo contido será coñecido con anterioridade á realización da tarefa polo alumnado. É preciso observar que é requisito imprescindible presentar os anteditos traballos na data sinalada a tal fin para ter dereito a superar a avaliación.

7) As destrezas valoraranse nunha proba práctica que versará sobre as elaboracións vistas na aula taller e o seguimento do traballo diario, mediante taboa de observación.

8) O alumnado que non supere a proba de recuperación de calquera das avaliacións en período ordinario, debe examinarse de toda a materia, no seu caso, nas probas extraordinarias ao efecto.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN: Antes da 2ª AVALIACIÓN:

- PROBA DE RECUPERACIÓN: Realízase unha recuperación orientada ós mínimos esixibles, e consistirá nunha proba teórica e outra práctica das Unidades Didácticas non superadas (teórica e/ou práctica). A calificación da proba excepcional de recuperación será de APTO (nota numérica de 5) ou NON APTO (correspondente nota numérica de <5).

Durante o 3º TRIMESTRE: - Realizaránse actividades de recuperación do módulo na 3ª avaliación, e serán especificadas no informe individualizado do alumn@.

Despois da 3ª Avaliación, no mes de XUÑO ; Para o alumnado que NON aprobou o módulo na 2ª Avaliación. - Atendendo ao informe individualizado do alumn@, realizará a recuperación de tódalas UD/RA, ou dalgúnha delas.

Desenvolvemento da proba: - No mes de xuño realízase unha proba final de módulo que consistirá na realización dunha proba teórica e unha proba práctica. Calificarase de 0 a 10. Será preciso acadar un 5 para superar o módulo. A metodoloxía das probas será a mesma que a indicada para as avaliacións.

PROBA TEÓRICA (40%) : Serán as unidades especificadas no informe individualizado do alumn@. No caso de recuperar todo o módulo; dividiránse en 2 partes, coincidindo coas UD impartidas por avaliación. Duración de 2 horas apróx. Cada parte calificarase de 0 a 10.

PROBA PRÁCTICA (60%): constará das unidades especificadas no informe individualizado do alumn@. No caso de ter que realizar todas, dividiránse en 2 partes coincidindo coas UD impartidas por avaliación. Duración de 4 horas apróx. Cada parte calificarase de 0 a 10.

A nota final será a media aritmética das dúas probas.

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

.No mes de xuño realízase unha proba final de módulo que consistirá na realización dunha proba teórica e unha proba práctica. Calificarase de 0 a 10. Será preciso acadar un 4 para facer a media ponderada e un 5 para aprobar o módulo. A metodoloxía das probas será a mesma que a indicada para as avaliacións.

PROBA TEÓRICA (40%) : Duración de 2 sesións apróx. Constará de tódalas unidades do módulo. Dividiránse en 2 partes coincidindo coas UD impartidas por avaliación. Cada parte calificarase de 0 a 10.

PROBA PRÁCTICA (60%): Duración de 4 sesións apróx. Constará de tódalas Unidades do módulo (parte práctica). Dividiránse en 2 partes coincidindo coas UD impartidas por avaliación. Cada parte calificarase de 0 a 10.

A nota final será a media ponderada das probas, e será preciso acadar un mínimo de 5 para superar o módulo.

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

No seguimento da programación teranse en conta as conclusións obtidas na avaliación inicial. Os principais indicadores do grao do cumprimento da programación serán:

- . O grao de cumprimento da temporalización
- . O logro dos obxectivos programados
- . Os resultados académicos acadados

Para a avaliación da práctica docente recabarase información a través de cuestións periódicas aos alumnos nas que se solicitará valoración sobre a metodoloxía e aspectos relativos á docencia, a forma de traballo na aula, técnicas de avaliación, así como cuestións que indiquen se se acadaron os obxectivos das distintas unidades didácticas.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

A avaliación inicial permitirá coñecer todo o relacionado coa motivación do alumn@, a actitude coa que se enfrenta ao proceso de ensinanza-aprendizaxe, e os coñecementos que ten sobre a materia que se vai impartir.

Para a súa aplicación empregaranse:

- Cuestionario de motivación inicial. Os indicadores serán: nivel de estudos realizados, interese na realización do módulo, información sobre o contido do mesmo, grao de experiencia, expectativas sobre o módulo.
- Cuestionario de coñecementos iniciais. Baseado nos contidos do módulo.

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

As medidas de reforzo serán individuais, atendendo a cada casuística, que será consensuada co dpto de orientación. En xeral, as medidas consistiran na realización de mapas conceptuais, elaboración de pequenos cuestionarios, exercicios prácticos, traballos de búsqueda de información, atendendo aos recursos dispoñibles. A aula virtual exercerá de plataforma principal para consulta e comunicación de dúbidas.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da 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 respecto aos compañeiros, profesores, aulas e material de traballo traballaranse a través de diferentes actividades.

-Educación do consumidor.

Aprender a conservar e valorar na súa xusta medida os bens persoais, como é o caso dos instrumentos empregados no sector da restauración comercial.

Valorar os produtos de consumo co obxetividade e saber adquirilos e consumilos de forma racional e equilibrada.

Apreciar o desenvolvemento sostible mediante a reciclaxe de materiais, o deseño e consumo racional de obxectos...

-Educación non sexista.

Interesarse por coñecer, respectar e valorar a opinión e produción dos compañeiros, independentemente do seu sexo e da súa aparición, colaborar con tódalas persoas, independentemente do seu sexo ou condición e amosar unha actitude crítica ante situacións nas que a produza

calquera tipo de discriminación por razón do sexo.

-Educación moral e cívica.

Manifestar actitudes propias sobre o sector da hostelería, visión crítica e actitude aberta a novas ideas, na resolución de problemas, interpretar o coñecemento da hostelería e turismo técnico como unha ferramenta de traballo ao servizo da sociedade, e apreciar o noso patrimonio artístico e respetar as

instalacións da familia de hostelería e turismo.

-Educación para a paz.

Apreciar a linguaxe da actividade da Hostelería e Turismo como medio de expresión e comunicación entre comunidades diversas.

Amosar unha actitude flexible e aberta ante as opinións dos demais no desenvolvemento do traballo en equipo no momento de resolver un

problema, así como amosar comprensión das diferentes culturas dos clientes que recibirán cada vez mais neste novo escenario da globalización

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

Para o presente curso académico, tense previsto asistir/realizar as seguintes actividades:

Asistencia a feira intersicop o 17-18 febreiro de 2024

Asistencia a feira etiqueta negra o 11-12 novembro de 2023

Do mesmo xeito, poderíanse realizar as seguintes actividades sen data cerrada, dependendo principalmente da dispoñibilidade das empresas/docentes:

Visitas a establecementos diversos do sector da Pastelería, Panadería e Confeitería, Feiras de Alimentación e de Turismo, Industrias Alimentarias, mercados, centros comerciais, centros tecnolóxicos de Galicia, outras Escolas de Hostelería, Xornadas sobre produtos específicos ou denominacións de orixe, etc...

Estas visitas estarán precedidas de información sobre o tema polo profesor, e unha explicación a poder ser por un representante da empresa in situ e finalmente debate e conclusión da actividade realizada.

-Xornadas sobre os produtos da zona: realizaránse no primeiro e segundo trimestre. A duración das mesmas dependerá do horario do centro e da dispoñibilidade do mesmo. Nunca superarán os cinco días e serán en horario lectivo. A participación do alumnado será obligatoria. As condicións para o seu desenvolvemento dependen das aportacións de entidades e organismos colaboradores.

Actividades coma resultado de eventos especiais que se poidan organizar no centro: Semanas ou xornadas gastronómicas. Presentación de produtos. Presentación de equipos. Conferencias e charlas especializadas. E tamén outras dentro ou fora do centro como resultado da colaboración do CIFP con outras institucións ou organismos en actos de carácter benéfico.

10. Outros apartados

10.1) Divulgación programación e adaptación semipresencialidade

A programación darase a coñecer ao alumnado nunha sesión explicativa na clase, onde se dará resposta ás dúbidas que poidan xurdir sobre a mesma.

Así mesmo, a programación unha vez supervisada será colgada na AULA VIRTUAL do CIFP Fraga do Eume, no grupo do módulo, para que o alumnado poida consultala cando así o desexe.

Contéplase unha semipresencialidade se fose necesario. Se se dese o caso utilizarase a plataforma virtual para impartir os contidos do módulo e a entrega de tarefas por parte do alumnado, manténdose os mesmos criterios de cualificación e mínimos esixibles. No caso dos contidos procedimentais que non poidan ser avaliados mediante táboas de indicadores de observación serán avaliados mediante listas de cotexo co mesmo peso no total da cualificación

1. Identificación da programación
Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15025682	Fraga do Eume	Pontedeume	2023/2024

Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
INA	Industrias alimentarias	CMINA01	Panadería, repostería e confeitaría	Ciclos formativos de grao medio	Réxime xeral-ordinario

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0029	Produtos de obradoiro	2023/2024	8	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

O mercado do pan tradicional véñse reducindo de xeito progresivo nas últimas décadas, a pesares de que aumentan con forza os pans de maior valor engadido, como os artesanais. De aí que a formación profesional dos panadeiros e panadeiras debe incidir no desenvolvemento das competencias que permitan manter a fidelidade da poboación consumidora ao produto e atraer, co desenvolvemento de especialidades funcionais e innovadoras, o sector da poboación que ve no consumo do pan unha ameaza, polos problemas de sobrepeso e da obesidade.

En Galicia existe unha alta porcentaxe de obradoiros e empresas pequenas de carácter familiar, o que incrementa a necesidade da intervención de profesionais no sector.

Ademais, este sector produtivo está a experimentar unha evolución ascendente na automatización dos procesos de fabricación; esta innovación tecnolóxica e produtiva debe verse como un dos principais factores estratéxicos de competitividade. Os técnicos de panadería, repostaría e confeitaría serán unha peza clave nesta evolución, xa que poderán asumir funcións de calidade, mantemento de primeiro nivel, prevención de riscos laborais e protección ambiental.

Unha fonte de emprego crecente para esta ocupación é a hostalaría, cunha demanda notable en hoteis de calidade e restaurantes tradicionais, e tendo en conta que Galicia ven de converterse nun importante destino turístico é evidente a necesidade da formación de profesionais de calidade que ocupen os postos que demanda o mercado.

A presente programación corresponde ó módulo Produtos de obradoiro pertencente ó Ciclo Formativo de Grao Medio de Técnico en Panadería, Repostaría e Confeitaría da Familia Profesional de Industrias Alimentarias. Ten como referente o Decreto 224/2008, do 25 de setembro, polo que se establece o currículo do ciclo formativo, así como as disposicións legais vixentes en materia educativa.

O currículo do ciclo adapta a nova titulación ao campo profesional e de traballo da realidade socioeconómica galega e ás necesidades de cualificación do sector produtivo canto a especialización e polivalencia, e posibilita unha inserción laboral inmediata e unha proxección profesional futura.

Estas persoas exercen a súa actividade nomeadamente en obradoiros artesanais ou semiindustriais que elaboren produtos de panadería, pastelería e confeitaría, así como no sector de hostalaría, no subsector de restauración, e como elaboradoras por conta propia ou por conta allea. Tamén exercen a súa actividade no sector do comercio da alimentación en establecementos que elaboran e venden produtos de panadería, pastelería e repostaría.

A programación didáctica deste módulo daráselle a coñecer ao alumnado que se matricule nel polo procedemento descrito no apartado 10.1; terase presente que o período de matrícula estenderase ata o mes de outubro polo que esta información poderase ofrecer en varios tramos: un primeiro ao gran grupo na primeira semana do curso e outro a medida que a listaxe de alumnado sufra altas e baixas.

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 (%)
1	Organización das tarefas de produción de obradoiro	O alumnado, nesta UD, aprenderá a planificar as tarefas, interpretando a documentación asociada ao proceso, optimizando recursos e secuenciando e coordinando os tempos das operacións	30	17
2	Envasado e embalaxe para os produtos de obradoiro	O alumnado coñecerá os diferentes tipos de envases aplicados ós produtos de panadería y pastelería, identificando os diferentes sistemas e métodos de envasado e os produtos mais aptos para cada un deles. <i>Diferenciar os equipos de envasado mais aptos para pequenos obradoiros o industria.</i>	30	17
3	Localización dos produtos de obradoiro	Nesta UD describiranse os métodos de conservación dos produtos elaborados, así como os procedementos para o seu traslado para garantir a calidade do produto final	25	15
4	Elaboración de produtos de obradoiro	Na UD4 o alumnado elaborará diferentes produtos no obrador, aplicando diferentes técnicas e materias primas xa estudadas. Envasarán e empacquetarán os produtos, do xeito mais adecuado ó produto, según o visto na UD2	30	17
5	Elaboración de produtos para colectividade especiais	Nesta UD, o alumnado estudará as diferentes alerxias e intolerancias alimentarias e elaborarán produtos axeitados para as persoas afectadas	30	17
6	Decoración de produtos de obradoiro	O alumnado aprenderá e poñerá en práctica no obrador, as diferentes técnicas de decoración de produtos	30	17

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Organización das tarefas de produción de obradoiro	30

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.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.1 Planifícanse as tarefas con previsión das dificultades e o xeito de as superar.
CA1.2 Interpretouse a documentación asociada ao proceso.
CA1.3 Determináronse e enumeráronse os recursos humanos e materiais.
CA1.4 Distribuíronse os tempos de operación e posta a punto, e estableceuse a súa secuencia.
CA1.5 Preparáronse e reguláronse os servizos auxiliares, os equipamentos e os útiles.
CA1.6 Coordináronse as actividades de traballo.
CA1.7 Formuláronse elaboracións a partir de produtos básicos dados.

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.
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.

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Envasado e embalaxe para os produtos de obradoiro	30

4.2.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

4.2.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA5.1 Descríbense os envases, as embalaxes, as etiquetas e os rótulos máis utilizados.
CA5.2 Identifícanse e caracterízanse os métodos de envasado, embalaxe e etiquetaxe.
CA5.3 Recoñécense e analízanse as incompatibilidades existentes entre os materiais de envasado e os produtos.
CA5.4 Identifícanse e caracterízanse os equipamentos de envasado e os elementos auxiliares.
CA5.5 Identifícase a información obrigatoria e complementaria para incluír en etiquetas e rótulos.
CA5.6 Envasouse e embalouse o produto consonte as súas características e os requisitos da clientela.
CA5.7 Recoñeceuse e valorouse a aptitude dos envases, as embalaxes e as etiquetas para utilizar.
CA5.8 Aplicáronse as medidas correctoras ante desviacións.
CA5.9 Aplicáronse as medidas de hixiene e seguridade durante o envasado e a embalaxe.

4.2.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, pastelería, repostería e confeitaría.
Selección do envase e a embalaxe dun produto elaborado.
Descrición da información para incluír na etiqueta e nos rótulos do produto elaborado.

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Localización dos produtos de obradoiro	25

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA6 - Sitúa os produtos elaborados no posto de venda, no almacén ou no depósito, e xustifica a súa disposición.	SI

4.3.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA6.1 Descríbense os métodos e os equipamentos de conservación.
CA6.2 Identifícanse e caracterízanse as condicións e os medios para o traslado.
CA6.3 Selecciónanse e descríbense as condicións de conservación dos produtos (temperatura, humidade, tempo máximo, colocación e luminosidade).
CA6.4 Trasládase de xeito adecuado o produto ao almacén, ao depósito ou ao punto de venda.
CA6.5 Compróbase a adecuación das condicións de limpeza e de conservación.
CA6.6 Identifícase e colócase correctamente o produto.
CA6.7 Aplícanse as medidas correctoras ante desviacións.

4.3.e) Contidos

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

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Elaboración de produtos de obradoiro	30

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

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

4.4.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA2.1 Caracterizouse o produto para obter e propuxéronse alternativas de elaboración.
CA2.2 Identificáronse as operacións do proceso de elaboración e estableceuse a súa secuencia.
CA2.3 Describiuse a función de cada ingrediente no produto final.
CA2.4 Calculouse a cantidade necesaria dos ingredientes a partir da ficha de elaboración.
CA2.5 Seleccionáronse e reguláronse os equipamentos e os útiles, e evitáronse custos e gastos innecesarios.
CA2.6 Aplicáronse os procedementos e as técnicas coa secuencia establecida.
CA2.7 Realizáronse os controis básicos durante o proceso de elaboración, e aplicáronse as medidas correctoras.
CA2.8 Contrastáronse as características de calidade do produto coas súas especificacións.
CA2.9 Realizouse o escandallo do produto elaborado.
CA2.10 Aplicáronse as normas de seguridade e hixiene alimentaria, así como as de prevención de riscos e as de protección ambiental.
CA3.1 Identificáronse as características específicas do colectivo de destino do produto deseñado.
CA3.2 Analizáronse as implicacións para a saúde do colectivo, en caso de composición incorrecta.
CA3.3 Describiuse o produto para elaborar.
CA3.4 Seleccionáronse e caracterizáronse os ingredientes acaídos para o tipo de produto, tendo en conta as principais afeccións alérxicas e de intolerancia, e as posibilidades de substitución.
CA3.5 Enumeráronse as medidas de limpeza e preparación de equipamentos e útiles.
CA3.6 Descríbense as medidas de prevención para evitar o emprego inadecuado de ingredientes.
CA3.7 Descríbense e aplicáronse as operacións do proceso e os controis básicos.
CA3.8 Contrastáronse as características de calidade do produto coas súas especificacións.
CA3.9 Identificouse adecuadamente o produto elaborado.

Criterios de avaliación

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

4.4.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.

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Elaboración de produtos para colectividade especiais	30

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Elabora produtos de panadería, bolaría, pastelería, confeitaría e repostaría para colectivos especiais, e valora as implicacións para a saúde.	SI

4.5.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA3.1 Identifícanse as características específicas do colectivo de destino do produto deseñado.
CA3.2 Analizáronse as implicacións para a saúde do colectivo, en caso de composición incorrecta.
CA3.3 Describiuse o produto para elaborar.
CA3.4 Seleccionáronse e caracterizáronse os ingredientes acaídos para o tipo de produto, tendo en conta as principais afeccións alérxicas e de intolerancia, e as posibilidades de substitución.
CA3.5 Enumeráronse as medidas de limpeza e preparación de equipamentos e útiles.
CA3.6 Descríronse as medidas de prevención para evitar o emprego inadecuado de ingredientes.
CA3.7 Descríronse e aplicáronse as operacións do proceso e os controis básicos.
CA3.8 Contrastáronse as características de calidade do produto coas súas especificacións.
CA3.9 Identificouse adecuadamente o produto elaborado.
CA3.10 Adoptáronse medidas de hixiene e seguridade alimentaria durante o proceso.

4.5.e) Contidos

Contidos
Intolerancias alimentarias.
Adaptacións en fórmulas de produtos para persoas de colectividade especiais: celíacas, diabéticas, intolerantes á lactosa, fenilcetonúricas, etc.
Adecuación de espazos e materiais para colectividade 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.

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Decoración de produtos de obradoiro	30

4.6.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

4.6.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA4.1 Descríbense os procedementos e as técnicas.
CA4.2 Enumeráronse e describíronse os equipamentos e os útiles empregados nas operacións de acabado e decoración.
CA4.3 Selecionouse o deseño básico para a decoración e incorporáronse variacións persoais.
CA4.4 Identificouse e seleccionouse a técnica apropiada.
CA4.5 Seleccionáronse e reguláronse os equipamentos e os útiles.
CA4.6 Acondicionáronse e aplicáronse cremas, coberturas e outros elementos de decoración, con medidas específicas de hixiene.
CA4.7 Contrastáronse as características físicas, estéticas e organolépticas do produto coas súas especificacións.
CA4.8 Aplicáronse as medidas correctoras ante desviacións.

4.6.e) Contidos

Contidos
Operacións e técnicas de acabado e decoración.
Selección e aplicación de elementos de acabado e decoración en función do produto, os equipamentos e os útiles.
Análise da repercusión dos defectos no acabado 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 acabado e a decoración dos produtos.

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

Os mínimos exigibles para acadar a avaliación positiva do módulo serán os que se indican en cada UD como Criterio de Avaliación mínimo exigible, que son os seguintes:

- CA1.2: Interpretouse a documentación asociada ao proceso.
- CA1.4: Distribuíronse os tempos de operación e posta a punto, e estableceuse a súa secuencia.
- CA1.5: Preparáronse e reguláronse os servizos auxiliares, os equipamentos e os útiles.
- CA1.7: Formuláronse elaboracións a partir de produtos básicos dados.
- CA2.1: Caracterizouse o produto para obter e propuxéronse alternativas de elaboración.
- CA2.2: Identificáronse as operacións do proceso de elaboración e estableceuse a súa secuencia.
- CA2.4: Calculouse a cantidade necesaria dos ingredientes a partir da ficha de elaboración.
- CA2.6: Aplicáronse os procedementos e as técnicas coa secuencia establecida.
- CA2.7: Realizáronse os controis básicos durante o proceso de elaboración, e aplicáronse as medidas correctoras.
- CA2.9: Realizouse o escandallo do produto elaborado.
- CA2.10: Aplicáronse as normas de seguridade e hixiene alimentaria, así como as de prevención de riscos e as de protección ambiental.
- CA3.1: Identificáronse as características específicas do colectivo de destino do produto deseñado.
- CA3.2: Analizáronse as implicacións para a saúde do colectivo, en caso de composición incorrecta.
- CA3.4: Seleccionáronse e caracterizáronse os ingredientes acaídos para o tipo de produto, tendo en conta as principais afeccións alérxicas e de intolerancia, e as posibilidades de substitución.
- CA3.5: Enumeráronse as medidas de limpeza e preparación de equipamentos e útiles.
- CA3.7: Descríbironse e aplicáronse as operacións do proceso e os controis básicos.
- CA4.1: Descríbironse os procedementos e as técnicas.
- CA4.2: Enumeráronse e describíronse os equipamentos e os útiles empregados nas operacións de acabamento e decoración.
- CA4.6: Acondicionáronse e aplicáronse cremas, coberturas e outros elementos de decoración, con medidas específicas de hixiene.
- CA5.1: Descríbironse os envases, as embalaxes, as etiquetas e os rótulos máis utilizados.
- CA5.2: Identificáronse e caracterizáronse os métodos de envasado, embalaxe e etiquetaxe.
- CA5.3: Recoñecéronse e analizáronse as incompatibilidades existentes entre os materiais de envasado e os produtos.
- CA5.5: Identificouse a información obrigatoria e complementaria para incluír en etiquetas e rótulos.
- CA5.7: Recoñeceuse e valorouse a aptitude dos envases, as embalaxes e as etiquetas para utilizar
- CA6.1: Descríbironse os métodos e os equipamentos de conservación.
- CA6.2: Identificáronse e caracterizáronse as condicións e os medios para o traslado.
- CA6.3: Seleccionáronse e describíronse as condicións de conservación dos produtos (temperatura, humidade, tempo máximo, colocación e luminosidade)
- CA6.5 Comprobouse a adecuación das condicións de limpeza e de conservación.

Os CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN serán os seguintes:

-Probas escritas (unha o dúas por trimestre), que poderán incluír, tests, preguntas de desenvolvemento, supostos prácticos, resolución de exercicios. Suporán o 70% da nota final

- Traballos monográficos (identificados como "outros"), que suporán o 15% da nota final, tendo en conta a porcentaxe indicada en cada unha das UD's para este tipo de Instrumento de avaliación.

- Táboas de Observación, que se aplicarán sobre determinados procedementos realizados polo alumno e que suporán a porcentaxe indicada en cada unha das UD's para este tipo de Instrumento de avaliación, e o 15% da nota final

PROCEDEMENTOS XERAIS

Nas probas escritas ao lado do enunciado da pregunta farase constar ao valor numérico da mesma.

As probas escritas deberán ser corrixis no prazo máximo de 2 semanas.

As probas cualificaranse sempre sobre valores numéricos totais de 10

O redondeo da nota quedaría como segue: se a cifra decimal é igual ou superior a 5 redondéase á nota inmediatamente superior. (exemplo: si a nota é 5.6, a nota redondeada será 6)

Nas probas tipo test de resposta única, atendendo áo principio de variable aleatoria, poderase aplicar a regra de compensación de xeito que si hai 4 posibles respostas, cada erro debe restar 0,33.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

Actividades de recuperación que poidan ser realizables de forma autónoma polo alumnado.

O plan de recuperación non implica a realización dunha proba, senón que se trata de levar a cabo as actividades e procedementos previstos nas unidades didácticas desta programación, como medio para acadar os resultados de aprendizaxe do módulo.

O alumno será avaliado igualmente polo sistema de avaliación continua segundo as actividades e exercicios propostos.

Reforzos para lograr a recuperación.

As actividades de recuperación, como soporte para alcanzar os resultados de aprendizaxe / obxectivos do módulo; consistirán en:

Elaborar distintos produtos de cada unha das unidades didácticas da programación, seleccionando as materias primas, utillaxe e maquinaria

Aplicar as normas hixiénico sanitarias e técnicas axeitadas.

Presentar ditas elaboracións aplicando técnicas de decoración

Contidos conceptuais, procedimentais e actividades de avaliación de cada unha das unidades de traballo da programación

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

PROBA PRÁCTICA.- na que o alumno demostre ter acadado as capacidades terminais mínimas esixidas de acordo cos contidos mínimos. Esta proba poderá durar ata, como máximo, 5 sesións

Exemplo:

A partir da proposta do profesor de varios ingredientes de uso habitual, deberá realizar unha ou varias elaboracións de pastelería, incluíndo a decoración do mesmo.

Elaborar o mesmo produto adaptado a un colectivo especial

Saber utilizar correctamente as técnicas explicadas y desenroladas polo profesor no taller de pastelería para la obtención dun resultado satisfactorio.

PROBA TEÓRICA.- na que o alumno demostre ter acadado as capacidades terminais mínimas esixidas de acordo cos contidos mínimos.

Exemplo:

Establecer a secuencia do proceso de elaboración do produto

Caracterizar o embalaxe adecuado para o produto elaborado

Describir o método de conservación apropiado

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

Os principais indicadores do grao do cumprimento da programación serán:

O grao de cumprimento da temporalización

O logro dos obxectivos programados

Os resultados académicos acadados

Para a avaliación da práctica docente recabarase información a través de cuestionarios periódicos pasados aos alumnos nos que se solicitará valoración sobre a metodoloxía e aspectos relativos á docencia, a forma de traballo na aula e no taller, técnicas de avaliación, así como cuestións que indiquen se se acadaron os obxectivos das distintas unidades didácticas.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

Ó ser uns contidos que se repiten durante o curso, debe terse en conta o momento no que se realiza a elaboración, os contidos conceptuais e actitudinais de partida, as habilidades e destrezas que posúen, así coma a dificultade da elaboración.

Realización de tests ou preguntas de contestación curta para constata-los coñecementos previos dos alumnos, e poder avaliar posteriormente a súa progresión

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

Para os alumnos que presenten carencias importantes na formación básica ou formación profesional de base que impida conseguir un aproveitamento aceptable nas sesións de ensinanza-aprendizaxe facilitaranse conceptos de apoio e soporte. Asemade reforzase a realización de traballos que comprendan o máis esencial dos criterios de avaliación de cada unidade a modo de contidos mínimos.

Adaptaranse tamén as actividades de ensinanza-aprendizaxe esixindo un nivel de concreción inferior e con menos variables.

Darase a oportunidade á realización de actividades extra para compensar as carencias que son detectadas. A diversidade do alumnado que conleva o sistema educativo obriga a realizar adaptacións máis ou menos significativas en cada un deles, de cara a conseguir o mellor desenvolvemento posible das capacidades, expresadas nos obxectivos xerais..Así pois, surge a necesidade de reali-zar adaptacións do currículo.

A atención o alumnado con NEE rexirásese polos principios de normalización e integración escolar, e dicir, co resto dos alumnos, no mesmo centro e se expresará no:

D.C.B. - A Administración educativa concreta o currículo para toda a poboación escolar.

P.C.C. - O centro acomoda o currículo dacordo coas características dos seus alumnos, do seu contexto socio-cultural e do propio centro.

Programacións de aula - Os Equipos Docentes ou Departamentos adecuan o currículo dacordo as características dos alumnos do ciclo e /ou aula.

A.C.I. - Os titores, profesores e profesores de apoio, asesorados por especialistas, acomodan o currículo tendo en conta as características individuais.

Ante a posible existencia de alumnos cun grao insuficiente de desenvolvemento das competencias curriculares básicas e sobre todo nos ámbitos da comprensión, da expresión e da reflexión -, coa conseguinte dificultade na asimilación de contidos, é necesario prever nas unidades didácticas actuacións concretas para cando se detecten ditas situacións.

Teráse que reforza-los aprendizaxes deses alumnos con actividades específicas planificadas dacordo coas súas necesidades.

As posibles adaptacións no só deberán responder a criterios de eficiencia na consecución das capacidades terminais, senon que tamén serán elementos de valor: Ritmos de aprendizaxe, as motivacións do alumnado, seus intereses e expectativas, seu grao de integración, etc.,

Todo de cara a realiza-las oportunas modificacións nas programacións, sobre todo no ámbito da aula, para conseguir unha plena integración do alumnado na dinámica da materia e un desenvolvemento correcto das capacidades.

Desta maneira, favoreceráse a autoestima do alumnado e valoraráse o esforzo que realizan, para mellorar seu rendemento, nun intento de potencia-la avaliación formativa, axustando a axuda pedagóxica as súas necesidades reais de aprendizaxe.

Para levar a cabo calquer tipo de reforzo ou adaptación (sempre en colaboración do titor e do orientador) deberánse revisar algúns elementos básicos da programación:

As capacidades terminais e os contidos

Desenvolvemento dos máis importantes en cada caso.

Establecemento de obxectivos ou contidos alternativos e /ou complementarios.

Modificación, ampliación ou eliminación de obxectivos ou contidos.

Variacións na secuencia de contidos (temporalización).

A metodoloxía

Técnicas de traballo cooperativo.

Actividades de pequeno grupo con dificultade gradual.

Actividades de reforzo, poden ser alternativas.

Reforzo positivo, valora-las capacidades do alumno /a, mellorar sua autoestima.

Medidas extraordinarias: A.C.I.

A avaliación

Modificacións tanto en criterios, en instrumentos como en procedementos avaliativos.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da 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 respecto 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

Actividades previstas durante o curso escolar:

Complementarias:

- Visitas a establecementos relacionados co sector, para observar a organización, a secuencia de produción e as normas de hixiene implantadas en determinadas empresas.
- Visitas a ferias-exposición de produtos relacionados co noso sector e así estar ó tanto das novidades, tanto en maquinaria como en materias primas utilizadas nos obradores.
- Visitas a museos do pan, do chocolate, etc, para ver a evolución no tempo do noso sector.

Extraescolares:

- Charlas sobre normas de seguridade e hixiene na industria alimentaria, na que poderán repasar concetos xa estudados.
- Charlas sobre B.P.M. para poñer en práctica no noso propio obrador.
- Semana da alimentación saudábel no instituto, na que elaboraremos produtos e poñeremos en práctica o aprendido durante o curso.

10. Outros apartados

10.1) Información ao alumnado sobre aspectos básicos da programación

O profesor do módulo informará ao alumnado matriculado durante a primeira semana do curso escolar dos seguintes aspectos xerais da programación didáctica:

1. Distribución das Unidades didácticas e temporalización aproximada.
2. Criterios xerais de cualificación e normas básicas.
3. Proceso de recuperación, de selo caso.

1. Identificación da programación
Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15025682	Fraga do Eume	Pontedeume	2023/2024

Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
INA	Industrias alimentarias	CMINA01	Panadaría, repostaría e confeitaría	Ciclos formativos de grao medio	Réxime xeral-ordinario

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0030	Operacións e control de almacén na industria alimentaria	2023/2024	3	80	80

(*) 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

A presente programación corresponde ó módulo Operacións e control de almacén na Industria Alimentaria pertencente ó Ciclo Formativo de Grao Medio de Técnico en Panadería, Repostaría e Confeitaría da Familia Profesional de Industrias Alimentarias. Ten como referente o Decreto 224/2008, do 25 de setembro, polo que se establece o currículo do ciclo formativo, así como as disposicións legais vixentes en materia educativa. Nos últimos anos produciuse unha importante perda de emprego practicamente en todos os sectores produtivos agás no sector servizos que experimentou un repunte.

E destacable que o Camiño de Santiago acadou unha trascendencia internacional que fai que aumenten ano a ano os visitantes na nosa comunidade, salientando que a comarca de Ferrolterra, ofrece unha importante oferta de materias primas de primeira calidade e produtos elaborados artesanalmente.

Tendo en conta que o sector turístico galego é, o que máis contribúe ao PIB da nosa Comunidade, así como á creación de emprego, é evidente a necesidade de seguir formando profesionais de calidade que ocupen os postos que seguirá a demandar o mercado.

As ensinanzas do módulo centraranse no coñecemento da materia prima, métodos de conservación, control de compras e almacenaxe e documentación xenerada, tanto na empresa tahona, artesanal ou familiar como nas técnicas de control aplicadas a nivel de produción industrial. Por último, a demanda da poboación en relación a elaboracións dietéticas ou para persoas con necesidades específicas tanto a nivel económico como a determinadas intolerancias, así como o aumento de poboación procedente de diversas culturas, tamén son tidas en conta de xeito que o alumnado deberá coñecer todos os produtos, estacionalidade, cualidades organolépticas, modo de emprego e conservación en cada materia prima de uso en panadería, repostaría e confitaría.

En todo o proceso de desenvolvemento do módulo darase especial importancia ó cumprimento da normativa hixénico-sanitaria vixente, así como o cumprimento do appcc.

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 (%)
1	1.- Aproveitamento do almacén.	Aproveitamento do almacén e a liña de produción, tras identificar as necesidades e as existencias.	16	20
2	2.- Recepción de mercadorías.	Recepción das materias primas e auxiliares, e describir a documentación asociada ós requisitos de transporte.	16	20
3	3.- Almacenaxe.	Almacenar as mercadorías con técnicas e procedementos seleccionados en función das súas características.	16	20
4	4.- Expedición de mercadorías.	Expedir os produtos e xustificar as condicións de transporte e conservación	16	20
5	5.- Aplicación das TIC na xestión do almacén.	Manexar as aplicacións informáticas e valorar a súa utilidade no control	16	20

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	1.- Aprovisionamento do almacén.	16

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Aprovisiona o almacén e a liña de produción, tras identificar as necesidades e as existencias.	SI

4.1.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.1 Definíronse os tipos de existencias e as súas variables.
CA1.2 Identificáronse os tipos de inventario.
CA1.3 Efectuáronse os pedidos en cantidade, calidade e prazos adecuados.
CA1.4 Caracterizáronse os medios de transporte interno.
CA1.5 Determináronse as necesidades de subministración de xéneros, e indicáronse as cantidades.
CA1.6 Identificáronse as condicións de seguridade asociadas ao aprovisionamento.
CA1.7 Valorouse a relevancia do control de almacén no proceso produtivo.
CA1.8 Valoráronse novas tendencias loxísticas na distribución e no almacenamento de produtos.

4.1.e) Contidos

Contidos
Documentación técnica relacionada co aprovisionamento. Sistema de decisión de pedido. Clasificación ABC.
Tipos de existencias.
Control de existencias. Inventario e os seus tipos.
Transporte interno.

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	2.- Recepción de mercadorías.	16

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Recibe as materias primas e auxiliares, e describe a documentación asociada e os requisitos de transporte.	SI

4.2.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA2.1 Identificouse a documentación que debe ir coas mercadorías.
CA2.2 Determináronse os métodos de apreciación, medida e cálculo de cantidades.
CA2.3 Descríbíronse os sistemas de protección das mercadorías.
CA2.4 Identifícaronse as alteracións que poden sufrir as mercadorías no transporte.
CA2.5 Caracterizáronse os medios de transporte externo.
CA2.6 Determinouse a composición do lote na recepción das mercadorías.
CA2.7 Comprobouse que a mercadoría recibida se corresponda coa solicitada.

4.2.e) Contidos

Contidos
Operacións e comprobacións xerais.
Organización da recepción.
Medición e pesaxe de cantidades.
Documentación de entrada.

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	3.- Almacenaxe.	16

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Almacena as mercadorías con técnicas e procedementos seleccionados en función das súas características.	SI

4.3.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA3.1 Descríbóronse e aplicáronse os criterios de clasificación de mercadorías.
CA3.2 Interpretáronse os sistemas de codificación.
CA3.3 Identificáronse os sistemas de almacenamento.
CA3.4 Descríbóronse as características dos equipamentos de carga, descarga, transporte e manipulación interna.
CA3.5 Xustificouse a localización das mercadorías no almacén.
CA3.6 Identificáronse as condicións de operatividade do almacén (orde, limpeza, temperatura, humidade, etc.).
CA3.7 Determináronse as normas de seguridade do almacén.

4.3.e) Contidos

Contidos
Sistemas de almacenaxe e tipos de almacén.
Clasificación e codificación de mercadorías: a identificación EAN.
Localización de mercadorías e sinalización.
Condicións xerais de conservación.
Documentación de xestión do almacén.

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	4.- Expedición de mercadorías.	16

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Expide os produtos e xustifica as condicións de transporte e conservación.	SI

4.4.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA4.1 Formalizouse a documentación relacionada coa expedición.
CA4.2 Rexistrouse a saída de existencias e actualizouse o rexistro.
CA4.3 Seleccionáronse as condicións axeitadas para os produtos que se vaian expedir.
CA4.4 Determinouse a composición dos lotes e a súa protección.
CA4.5 Mantívose a orde e a limpeza na zona de expedición.
CA4.6 Identificáronse as características dos medios de transporte para garantir a calidade e a seguridade alimentaria.

4.4.e) Contidos

Contidos
Operacións e comprobacións xerais.
Organización da expedición.
Documentación de saída.
Transporte externo.

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	5.- Aplicación das TIC na xestión do almacén.	16

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA5 - Manexa as aplicacións informáticas e valora a súa utilidade no control do almacén.	SI

4.5.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA5.1 Caracterizáronse as aplicacións informáticas.
CA5.2 Identificáronse os parámetros iniciais da aplicación segundo os datos propostos.
CA5.3 Modificáronse os arquivos de produtos, provedores e clientela.
CA5.4 Rexistráronse as entradas e as saídas de existencias e actualizáronse os arquivos correspondentes.
CA5.5 Elaboráronse, imprimíronse e arquiváronse os documentos de control de almacén.
CA5.6 Elaborouse, imprimiuse e arquivouse o inventario de existencias.

4.5.e) Contidos

Contidos
Operacións básicas no manexo do computador.
Aplicacións informáticas: follas de cálculo, procesadores de texto, xestión de bases de datos cliente-servidor e aplicacións específicas.
Transmisión da información: redes de comunicación, radiofrecuencia TAG e correo electrónico.
Actividade do almacén en tempo real.
FIFO automático.

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

Os mínimos exigibles para acadar a avaliación positiva do módulo serán os que se indican en cada UD como Criterio de Avaliación mínimo exigible, que son:

- CA1.1: Definíronse os tipos de existencias e as súas variables.
- CA1.3: Efectuáronse os pedidos en cantidade, calidade e prazos adecuados.
- CA1.5: Determináronse as necesidades de subministración de xéneros, e indicáronse as cantidades.
- CA1.6: Identificáronse as condicións de seguridade asociadas ao aprovisionamento.
- CA2.1: Identificouse a documentación que debe ir coas mercadorías.
- CA2.4: Identificáronse as alteracións que poden sufrir as mercadorías no transporte.
- CA2.6: Determinouse a composición do lote na recepción das mercadorías.
- CA2.7: Comprobouse que a mercadoría recibida se corresponda coa solicitada.
- CA3.1: Descríbóronse e aplicáronse os criterios de clasificación de mercadorías.
- CA3.3: Identificáronse os sistemas de almacenamento.
- CA3.5: Xustificouse a localización das mercadorías no almacén.
- CA3.7: Determináronse as normas de seguridade do almacén.
- CA4.1: Formalizouse a documentación relacionada coa expedición.
- CA4.2: Rexistrouse a saída de existencias e actualizouse o rexistro.
- CA4.3: Seleccionáronse as condicións axeitadas para os produtos que se vaian expedir.
- CA4.6: Identificáronse as características dos medios de transporte para garantir a calidade e a seguridade alimentaria.
- CA5.1: Caracterizáronse as aplicacións informáticas.
- CA5.2: Identificáronse os parámetros iniciais da aplicación segundo os datos propostos.
- CA5.4 Rexistráronse as entradas e as saídas de existencias e actualizáronse os arquivos correspondentes.

Os CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN serán os seguintes:

- Probas escritas, que poderán incluír, tests, preguntas de desenvolvemento, supostos prácticos, resolución de exercicios, que suporán o 85% da nota final
- Traballos monográficos (identificados como "outros" na avaliación das diferentes unidades didácticas) que suporán o 15% da nota final

PROCEDEMENTOS XERAIS

Nas probas escritas ao lado do enunciado da pregunta farase constar ao valor numérico da mesma.

As probas escritas deberán ser corrixidos no prazo máximo de 2 semanas.

As probas e traballos cualificaranse sempre sobre valores numéricos totais de 10

O redondeo da nota quedaría como segue: se a cifra decimal é igual ou superior a 5 redondéase á nota inmediatamente superior. (exemplo: si a nota é 5.6, a nota redondeada será 6)

Nas probas tipo test de resposta única, atendendo ao principio de variable aleatoria, poderase aplicar a regra de compensación de xeito que si hai 3 posibles respostas por pregunta, cada erro debe restar 0,5; si ten 4 posibles respostas, cada erro debe restar 0,33; con 5 opcións por pregunta, un erro debe restar 0,25 acertos e así sucesivamente.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

Os alumnos que suspendan algunha ou todas as avaliacións (1ª, 2ª e 3ª), terán un período de recuperación dos contidos non superados mediante probas de recuperación teóricas e prácticas uns días antes de que remate o curso. Non poden quedar partes pendentes ou bloques de contidos das unidades didácticas ou de traballo sen aprobar tras o período de recuperación. Na calificación final analizaríanse todos os datos de forma pormenorizada e do conxunto do curso.

Durante o período ordinario, para a recuperación de cada avaliación non superada, programaranse traballos e/ou exames dirixidos que permitan ao alumno/a adquirir as capacidades non acadadas e cumprir cos mínimos esixidos. No seu caso o alumno deberá presentar os traballos correspondentes non presentados no momento.

Estas actividades, traballos e exames organizaránse de forma personalizada.

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

O alumnado con perda do dereito á avaliación continua deberá realizar unha proba de avaliación unha vez rematado o módulo, pero en todo caso sempre antes da última avaliación do curso. Esta proba terá como referente a totalidade dos criterios de avaliación, e poderá estar formada por preguntas tipo test ou de desenvolvemento, así como pola resolución de supostos prácticos.

Tamén se lle poderá propor ao alumno/a a realización de diferentes traballos escritos de carácter individual ou en grupo.

O alumnado con perda do dereito á avaliación continua deberá acadar como mínimo un 5 para a superación do módulo.

Os alumnos que perderan o dereito á avaliación continua terán que realizar unhas probas que incluírán tódolos contidos do módulo. Consistirán nunha proba escrita e nunha proba práctica.

O sistema extraordinario de avaliación para o alumnado que teña perda do dereito á avaliación continua consistirá:

- Actividades prácticas ou traballos relacionados cás unidades didácticas da programación, que consistirán en desenvolver un plano x dun almacén x, e no que ubicarán os espazos, maquinaria e mobiliario necesarios, o sistema de control de recepción e aprovisionamento e tipo de método de xestión coa súa correspondente documentación. Esta proba dividirase en 5 partes, podendo valorar independentemente o desenrolo de cada unha cunha nota máxima de 10 e mínima de 5, dandolle o valor a cada apartado de 2 puntos, estes apartados subdividiránse en outros relacionados coas unidades didácticas da programación. Os puntos acadados nesta proba serán o 50% da nota total.

- Nunha proba teórica conceptual na que entrarán todas as unidades didácticas do módulo, na que terá que aprobar cunha nota mínima de 5 sobre 10. Esta proba será unha parte de 50 preguntas tipo test e outra parte de 5 preguntas a desenrolar, tendo en conta que das 50 preguntas, restará un 0,1 por pregunta fallida e nas cinco preguntas restantes 1 punto por cada unha, facendo a media entre si. Os puntos acadados nesta proba serán o 50% da nota total.

Estas probas desenvolveranse a mediados-finais do mes de xuño, antes da avaliación final ordinaria do módulo.

Estarán referenciadas en base á totalidade dos contidos e procedementos contemplados na presente programación.

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

No seguimento da programación teranse en conta as conclusións obtidas na avaliación inicial. Os principais indicadores do grao do cumprimento da programación serán:

O grao de cumprimento da temporalización

O logro dos obxectivos programados

Os resultados académicos acadados

Para a avaliación da práctica docente recabarase información a través de cuestionarios periódicos pasados aos alumnos nos que se solicitará valoración sobre a metodoloxía e aspectos relativos á docencia, a forma de traballo na aula e no taller, técnicas de avaliación, así como cuestións que indiquen se se acadaron os obxectivos das distintas unidades didácticas.

A orde de avaliación no seu artigo 23.5 sinala que cada departamento de familia profesional realizará cunha frecuencia mínima mensual o seguimento das programacións de cada módulo, indicando grao de cumprimento e xustificación razoada no caso de desviacións, ademais a programación será revisada ao inicio de curso e se entregará unha memoria final de curso.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

A avaliación inicial permitira coñecer todo o relacionado coa motivación do alumno, a actitude coa que se enfrenta ao proceso de ensinanza-aprendizaxe, e os coñecementos que ten sobre a materia que se vai impartir. Para a súa aplicación empregaranse:

Cuestionario de motivación inicial. Os indicadores deste cuestionario son: nivel de estudos realizados, interese na realización do módulo, información sobre o contido do mesmo, grao de experiencia, expectativas sobre o módulo. Tendo en conta que se trata do segundo ano do ciclo superior, inclúense cuestións como actividades profesionais realizadas no sector e outras que se consideren relevantes.

Cuestionario de coñecementos iniciais. Baseado nos contidos do módulo e nos contidos do módulo.

Ó tratarse a F.P. dunha etapa non obligatoria e que capacita para o exercicio dunha profesión, tomaráse como referencia a cada alumno avaliándoo ó principio e ó final do aprendizaxe de forma personalizada, en forma de adaptación curricular, aplicando as actividades de ensino-aprendizaxe adecuadas en cada caso para poder superar os contidos mínimos necesarios para alcanzar a competencia de acción necesaria para exercer a profesión.

Se se observaran dificultades particulares en determinados alumnos, habería que proporcionarlles os medios adecuados para supera-las; é dicir, se lles darán os exercicios e orientacións pertinentes, prestando especial atención ós aspectos relacionados coa mecánica do aprendizaxe e dominio de medios instrumentais o técnicas de traballo individual.

CRITERIOS SOBRE ADAPTACIÓNS CURRICULARES:

Hai que ter en conta que nesta etapa, non obligatoria, as adaptacións curriculares deben ser non significativas, é dicir, non se poden variar nin os contidos nin as capacidades terminais. Para aqueles alumnos que presenten dificultades no seguimento do programa proposto no módulo, se prevén (de modo global, e sempre tendo como obxectivo o apartarse o menos posible do nivel xeral do grupo-clase) as seguintes accións.

a) ADAPTACIÓNS NON SIGNIFICATIVAS.

Dependendo dos casos, se efectuarían seguindo a secuencia xenérica (pasaría- se dun punto a outro se o caso o fora demandando).

1). Adaptación nos procedementos didácticos e nas actividades, neste apartado actuaráse no seguinte orden:

-Introducción de actividades complementarias ás previstas.

-Introducción de actividades alternativas ás previstas.

-Modificación do nivel de complexidade das actividades (xa sexa por eliminación de compoñentes das mesmas o por secuenciación específica de tarefa).

2). Adaptacións na avaliación:

-Modificando a selección de técnicas e instrumentos.

-Adaptando os instrumentos e técnicas.

a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

Tal e como se establece na lexislación vixente, Orde do 12 de xullo de 2011, no seu artigo 28: Ao comezo das actividades do curso académico, o equipo docente realizará unha sesión de avaliación inicial do alumnado, que terá por obxecto coñecer as características e a formación previa de cada alumno e de cada alumna, así como as súas capacidades. Así mesmo, deberá servir para orientar e situar o alumnado en relación co perfil profesional correspondente.

Para este módulo pasarase durante a segunda quincena do curso, un cuestionario de avaliación inicial (sobre coñecementos previos, intereses e motivacións do noso alumnado) que se complementará cos datos proporcionados polo titor/a e datos de información de matrícula.

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

Imos partir da premisa de que estamos educando nunha escola de (EPT), EDUCACIÓN PARA TODOS, onde a integración entre o alumnado levarase a cabo en todo momento. As medidas para atender a diversidade do alumnado materialízanse a través de:

Axustes na metodoloxía, adaptando as axudas e recursos pedagóxicos ás necesidades dos alumnos.

Actividades diferenciadas, propoñendo, aos alumnos/as que presentan algunha dificultade para traballar certos contidos, actividades que lles permitan aproximarse a estes, ou ben actividades de ampliación na materia, para aqueles alumnos con maiores capacidades.

Materiais didácticos variados, que ofrezan un conxunto de actividades que aborden os contidos de distintas maneiras.

Agrupamentos flexibles, subdividindo o grupo da clase en varios grupos homoxéneos. Estes agrupamentos revisaranse con frecuencia.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

Atendendo os obxectivos anuais que desenvolven o Plan funcional e Estratéxico do Centro, concretamente:

*Potenciar a conservación do patrimonio cultural e facilitar a relación do alumnado cos seus maiores para que poidan empaparse do universo cultural que atesouran e así contribuír á conservación de tradicións, técnicas, usos, costumes e saberes.

*Situación do galego como instrumento básico de difusión da cultura de Galicia e da cultura universal en todos os niveis e áreas educativas.

*Facilitar a plena integración lingüística dos alumnos e alumnas procedentes de fóra de Galicia.

Fomento do Plurilingüismo.

Atendendo os obxectivos anuais que desenvolven o Plan funcional e Estratéxico do Centro, concretamente:

*Incrementar as competencias do alumnado en linguas estranxeiras.

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.

Faremos una educación onde non exista discriminación por razón de raza, sexo, orientación sexual, xénero ou calquera outra. Estes conceptos,

así como respecto aos compañeiros, profesores, talleres, e material de traballo traballaranse a través de diferentes actividades.

Intentar facer un ideario de Centro educativo, onde os valores sexan una das máximas.

Tamén será posta en valor os produtos tradicionais ou materias primas autóctonas, especialmente en canto ao seu coñecemento e emprego en repostería así como os produtos típicos doces propios da nosa comunidade autónoma.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Actividades complementarias

Dentro das actividades complementarias encadranse aquelas que se producen como resultado de eventos especiais que se poidan organizar no centro:

Presentación de produtos para que o alumnado sea quen de saber a correcta colocación no noso almacén, dependendo do tipo de conservación necesaria.

Presentación de equipos que poidan ser de interese para o módulo.

Conferencias e charlas especializadas, que poidan axudar ó alumnado a coñecer novas tecnoloxías aplicadas ó módulo

E tamén outras dentro ou fora do centro como resultado da colaboración do IES con outras institucións ou organismos en actos de carácter benéfico.

Actividades extraescolares.

Visita a establecementos con diferentes sistemas de control de almacén, liña tradicional e liña industrial, para que observen o aprendido na clase.

As actividades complementarias, cando o implique a súa propia natureza, consideraranse extraescolares.

10. Outros apartados

10.1) Informacións

O profesor do módulo informará ao alumnado matriculado durante a primeira semana do curso escolar dos seguintes aspectos xerais da programación didáctica:

1. Distribución das Unidades didácticas e temporalización aproximada.
2. Criterios xerais de cualificación e normas básicas.
3. Proceso de recuperación, de selo caso.

1. Identificación da programación
Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15025682	Fraga do Eume	Pontedeume	2023/2024

Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
INA	Industrias alimentarias	CMINA01	Panadería, repostería e confeitaría	Ciclos formativos de grao medio	Réxime xeral-ordinario

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0031	Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos	2023/2024	2	53	53

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	ELENA DEL PILAR RAMALLO MIÑÁN
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

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

Esta programación realízase para o módulo de Seguridade e Hixiene na manipulación de alimentos, pertencente ao ciclo formativo de Grao Medio de Cociña e gastronomía. Tómasen como referencia o Decreto 218/2008 e o Decreto 38/2010, no que se establece dito título, así coma adaptacións necesarias para adecuar a docencia ás características do alumnado e do contorno sociocultural do centro.

Baseándonos para esta adecuación, ademáis no perfil profesional do título, competencia xeral e competencias profesionais, persoais e sociais e que se concretan no Decreto do Currículo como segue:

Perfil profesional do título: Determínanse pola súa competencia xeral, polas competencias profesionais, persoais e sociais, así como pola relación de cualificacións e de ser o caso, unidades de competencia do Catálogo Nacional de Cualificacións Profesionais incluídas no título.

Sendo a súa competencia xeral: executar as actividades de preelaboración, preparación, conservación, terminación e presentación, e servizo de todo tipo de elaboracións culinarias no ámbito da produción en cociña, seguindo os protocolos de calidade establecidos e actuando segundo normas de hixiene, prevención de riscos laborais e protección ambiental.

Competencias profesionais, persoais e sociais desenvolvidas polo módulo de Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos:

- b) Recibir, almacenar e distribuír materias primas, en condicións idóneas de mantemento e conservación, ata o momento da súa utilización.
- c) Pór a punto o lugar de traballo, preparando espazos, maquinaria, útiles e ferramentas.
- h) Executar os procesos de envasado e/ou conservación para cada xénero ou elaboración culinaria, aplicando os métodos axeitados e utilizando os equipamentos idóneos, para preservar a súa calidade e evitar riscos alimentarios.
- i) Aplicar os protocolos de seguridade laboral e ambiental, hixiene e calidade durante todo o proceso produtivo, para evitar danos ambientais e nas persoas.

En relación o seu contorno profesional

1. Estas persoas desenvolven a súa actividade profesional en empresas grandes, medianas e pequenas, nomeadamente do sector de hostalaría, aínda que tamén poden traballar por conta propia en pequenos establecementos do subsector de restauración.
2. Esta profesión desenvólvese en sectores e subsectores produtivos e de prestación de servizo onde se desenvolvan procesos de preelaboración, elaboración e, de ser o caso, servizo de alimentos e bebidas, como é o sector de hostalaría e, no seu seo, as subáreas de hotelaría e restauración (tradicional, moderna e colectiva).

Tamén en establecementos dedicados á preelaboración e á comercialización de alimentos crus, tendas especializadas en comidas preparadas, empresas dedicadas á almacenaxe, ao envasado e á distribución de produtos alimentarios, etc.

3. As ocupacións e os postos de traballo máis salientables son os seguintes:

- Cociñeiro/a.
- Xefe/a de partida.
- Empregado/a de economato de unidades de produción e servizo de alimentos e bebidas

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 (%)
1	Introdución a seguridade alimentaria	Identificación das normas de calidade e seguridade alimentaria, recoñecendo os factores de risco e parámetros asociados á produción: trazabilidade e etiquetado	10	18
2	Riscos e intoxicacións alimentarias. Boas prácticas hixienicas.	Analizar as enfermidades de transmisión alimentaria (ETAs), os tipos, axentes causantes e mecanismos específicos de prevención	11	19
3	Limpeza e desinfección de equipamentos e instalacións	Concepto e niveis de limpeza. Lexislación e requisitos da limpeza de utilillaxe, equipos e instalacións. Perigos sanitarios asociados a aplicacións de sistemas de limpeza, desinfección, e as DDD. Procesos e produtos de limpeza	10	18
4	Sistemas de autocontrol	Medidas de control relacionadas ca manipulación de alimentos. Sistema APPCC, pasos previos, principios.	9	16
5	Aplicación de boas prácticas na manipulación de alimentos	Coñecer os métodos de conservación alimentos. Identificar as boas prácticas e medios de protección de feridas na manipulación. Normativa aplicable.	8	15
6	Xestión de Recursos e recollida selectiva dos residuos	Normativa aplicable. Impacto ambiental. Concepto 3 R: redución, reutilización e reciclaxe. Metodoloxía para a redución do consumo dos recursos. Técnicas de recollida, clasificación e eliminación. Parámetros para o control ambiental nos procesos de produción dos alimentos.	5	14

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Introdución a seguridade alimentaria	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Aplica boas prácticas de manipulación dos alimentos en relación coa calidade hixiénico-sanitaria dos produtos.	NO
RA4 - Aplica os sistemas de autocontrol baseados no APPCC e de control da trazabilidade (ascendente e descendente), e xustifica os principios asociados.	NO

4.1.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA3.1 Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas de manipulación.
CA3.1.1 Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento
CA4.6 Relacionouse a trazabilidade coa seguridade alimentaria.
CA4.6.1 Relacionouse a trazabilidade coa seguridade alimentaria.
CA4.6.2 Relacionouse a trazabilidade coa seguridade alimentaria: O etiquetado dos alimentos.
CA4.7 Documentouse e trazouse a orixe, as etapas do proceso e o destino do alimento.

4.1.e) Contidos

Contidos
Perigos sanitarios asociados a prácticas de manipulación non axeitadas. Perigos sanitarios derivados dunha mala manipulación
Rastrexabilidade no almacén: compra-venda e elaboración-fabricación ascendente e descendente.

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Riscos e intoxicacións alimentarias. Boas prácticas hixienicas.	11

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Mantén boas prácticas hixiénicas e avalía os perigos asociados aos malos hábitos hixiénicos.	NO
RA3 - Aplica boas prácticas de manipulación dos alimentos en relación coa calidade hixiénico-sanitaria dos produtos.	NO

4.2.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA2.3 Identifícanse as medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos.
CA2.5 Enumeráronse as doenzas de obrigada declaración.
CA2.6 Recoñeceuse a vestimenta de traballo completa e os requisitos para a súa limpeza.
CA2.7 Identifícanse os medios de protección de cortes, queimaduras e feridas da persoa manipuladora.
CA3.2 Clasifícanse e describíronse os principais riscos e as toxinfecións de orixe alimentaria en relación cos axentes causantes.
CA3.2.2 Clasifícanse as principais toxinfecións de orixe alimentaria en relación cos axentes causantes.
CA3.2.3 Descríbense as principais toxinfeción de orixe alimentaria en relación cos axentes causantes.
CA3.4 Descríbense as principais alteracións dos alimentos.
CA3.9 Recoñecéronse os procedementos de actuación fronte a alertas alimentarias.

4.2.e) Contidos

Contidos
Alteración e contaminación dos alimentos debido a hábitos pouco adecuados das persoas manipuladoras. Alteración dos alimentos debido a hábitos pouco adecuados das persoas manipuladoras.
Normativa xeral de manipulación de alimentos. Normativa xeral de manipulación de alimentos con alérxenos
Alteración e contaminación dos alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas.

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Limpeza e desinfección de equipamentos e instalacións	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Limpas e desinfecta útiles, equipamentos e instalacións, e valora a súa repercusión na calidade hixiénico-sanitaria dos produtos.	NO
RA3 - Aplica boas prácticas de manipulación dos alimentos en relación coa calidade hixiénico-sanitaria dos produtos.	NO

4.3.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.1 Identifícanse os requisitos hixiénico-sanitarios dos equipamentos, dos útiles e das instalacións de manipulación de alimentos.
CA1.2 Avaliáronse as consecuencias da limpeza e da desinfección inadecuadas para a inocuidade dos produtos e a seguridade das persoas consumidoras.
CA1.2.1 Avaliáronse as consecuencias da limpeza e da desinfección inadecuadas para a inocuidade dos produtos
CA1.3 Descríbense os procedementos, as frecuencias e os equipamentos de limpeza e desinfección (L+D).
CA1.4 Efectuouse a limpeza e a desinfección cos produtos establecidos, e asegurouse a completa eliminación destes.
CA1.5 Descríbense os parámetros obxecto de control asociados ao nivel de limpeza ou desinfección requirido.
CA1.6 Recoñécense os tratamentos de desratización, desinsectación e desinfección (DDD).
CA1.7 Descríbense os procedementos para a recollida e a retirada dos residuos dunha unidade de manipulación de alimentos.
CA1.8 Clasifícanse os produtos de limpeza e de desinfección, e os utilizados para os tratamentos de DDD, así como as súas condicións de emprego.
CA1.8.1 Clasifícanse os produtos de limpeza e de desinfección así como as súas condicións de emprego
CA1.8.2 Clasifícanse os produtos utilizados para os tratamentos de DDD, así como as súas condicións de emprego
CA1.9 Avaliáronse os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza, desinfección e tratamentos DDD.
CA1.9.1 Avaliáronse os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza, desinfección
CA1.9.2 Avaliáronse os perigos asociados á tratamentos DDD.
CA3.1 Recoñécense as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas de manipulación.
CA3.1.2 Recoñécense as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento coas prácticas de seguridade e hixiene

4.3.e) Contidos

Contidos
Conceptos e niveis de limpeza.
Conceptos e niveis de limpeza.

Contidos

Legislación e requisitos xerais de limpeza de útiles, equipamentos e instalacións.

Perigos sanitarios asociados a aplicacións de limpeza e desinfección, ou desratización e desinsectación inadecuados.

Perigos sanitarios asociados a aplicacións de limpeza e desinfección, inadecuados.

Perigos sanitarios asociados a aplicacións de desratización e desinsectación inadecuados.

Procesos e produtos de limpeza.

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Sistemas de autocontrol	9

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Aplica os sistemas de autocontrol baseados no APPCC e de control da trazabilidade (ascendente e descendente), e xustifica os principios asociados.	NO

4.4.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA4.1 Identificouse a necesidade e a transcendencia para a seguridade alimentaria do sistema de autocontrol.
CA4.2 Recoñecéronse os conceptos xerais do sistema de análise de perigos e puntos de control crítico (APPCC).
CA4.3 Definíronse conceptos clave para o control de potenciais perigos sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control e medidas correctoras.
CA4.4 Definíronse os parámetros asociados ao control dos puntos críticos.
CA4.5 Cubríronse os rexistros asociados ao sistema.
CA4.7 Documentouse e trazouse a orixe, as etapas do proceso e o destino do alimento.
CA4.8 Recoñecéronse as principais normas implantadas no sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN-ISO 9001:2000, UNE-EN-ISO 22000:2005, etc.).

4.4.e) Contidos

Contidos
Medidas de control relacionadas cos perigos sanitarios na manipulación dos alimentos.
Pasos previos aos sete principios do sistema de autocontrol APPCC.
Os sete principios do sistema de autocontrol APPCC.
Rastrexabilidade no almacén: compra-venda e elaboración-fabricación ascendente e descendente.

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Aplicación de boas prácticas na manipulación de alimentos	8

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Limpas e desinfecta útiles, equipamentos e instalacións, e valora a súa repercusión na calidade hixiénico-sanitaria dos produtos.	NO
RA2 - Mantén boas prácticas hixiénicas e avalía os perigos asociados aos malos hábitos hixiénicos.	NO
RA3 - Aplica boas prácticas de manipulación dos alimentos en relación coa calidade hixiénico-sanitaria dos produtos.	NO

4.5.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.2 Avaliáronse as consecuencias da limpeza e da desinfección inadecuadas para a inocuidade dos produtos e a seguridade das persoas consumidoras.
<i>CA1.2.2 Avaliáronse as consecuencias da limpeza e da desinfección inadecuadas para a seguridade das persoas consumidoras.</i>
<i>CA1.2.3 Avaliáronse as consecuencias da limpeza e da desinfección inadecuadas para a inocuidade dos produtos</i>
CA2.1 Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas hixiénicas.
CA2.2 Identificáronse os perigos sanitarios asociados aos malos hábitos e as súas medidas de prevención.
CA2.4 Recoñecéronse todos os comportamentos e as actitudes susceptibles de producir unha contaminación nos alimentos.
CA3.1 Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas de manipulación.
CA3.2 Clasificáronse e describíronse os principais riscos e as toxifecións de orixe alimentaria en relación cos axentes causantes.
<i>CA3.2.1 Clasificáronse e describíronse os principais riscos en relación cos axentes causantes.</i>
CA3.3 Valorouse a repercusión dunha mala manipulación de alimentos na saúde das persoas consumidoras.
CA3.5 Describíronse os métodos de conservación de alimentos.
CA3.6 Evitouse o contacto de materias primas ou semielaboradas cos produtos procesados.
CA3.7 Identificáronse alerxias e intolerancias alimentarias.
CA3.8 Evitouse a presenza de trazas de alérxenos en produtos libres deles.

4.5.e) Contidos

Contidos
Conceptos e niveis de limpeza.
<i>Conceptos de limpeza na seguridade de alimentos.</i>
Normativa xeral de hixiene aplicable á actividade.

Contidos

Alteración e contaminación dos alimentos debido a hábitos pouco adecuados das persoas manipuladoras.

Contaminación dos alimentos debido a hábitos pouco adecuados das persoas manipuladoras.

Guías de prácticas correctas de hixiene (GPCH), coas súas recomendacións e os contidos mínimos para o sector.

Normativa xeral de manipulación de alimentos.

Normativa xeral da manipulación de alimentos

Normativa xeral da manipulación de alimentos alérxenos

Alteración e contaminación dos alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas.

Perigos sanitarios asociados a prácticas de manipulación non axeitadas.

Perigos sanitarios asociados a prácticas de manipulación non axeitadas.

Métodos de conservación dos alimentos.

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Xestión de Recursos e recollida selectiva dos residuos	5

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA5 - Utiliza os recursos eficientemente, e avalía os beneficios ambientais asociados.	SI
RA6 - Recolle os residuos de xeito selectivo e recoñece as súas implicacións sanitarias e ambientais.	SI

4.6.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA5.1 Relacionouse o consumo de cada recurso co impacto ambiental que provoca.
CA5.2 Definíronse as vantaxes que o concepto de redución de consumos lle achega á protección ambiental.
CA5.3 Descríbóronse as vantaxes ambientais do concepto de reutilización dos recursos.
CA5.4 Recoñecéronse as enerxías e os recursos de utilización menos prexudicial para o medio.
CA5.5 Caracterizáronse os métodos para o aforro de enerxía e o resto de recursos que se utilicen na industria alimentaria e de restauración.
CA5.6 Identificáronse as non-conformidades e as accións correctoras relacionadas co consumo dos recursos.
CA6.1 Identificáronse e clasificáronse os tipos de residuos xerados segundo a súa orixe, o seu estado e a súa necesidade de reciclaxe, de depuración ou de tratamento.
CA6.2 Recoñecéronse os efectos ambientais dos residuos contaminantes, e outras afeccións orixinadas no proceso produtivo.
CA6.3 Descríbóronse as técnicas de recollida, selección, clasificación, eliminación e vertido de residuos.
CA6.4 Recoñecéronse os parámetros que fan posible o control ambiental nos procesos de produción dos alimentos relacionados cos residuos, os vertidos e as emisións.
CA6.5 Establecéronse por orde de importancia as medidas tomadas para a protección ambiental.
CA6.6 Identificáronse as non-conformidades e as accións correctivas relacionadas coa xestión dos residuos segundo ISO 14000 / EMAS (regulamento comunitario de ecoxestión e ecoauditoría).

4.6.e) Contidos

Contidos
Impacto ambiental provocado pola industria alimentaria.
Concepto dos tres erros: redución, reutilización e reciclaxe.
Metodoloxías para a redución do consumo dos recursos.
Lexislación ambiental.
Descrición dos residuos xerados e os seus efectos ambientais.
Técnicas de recollida, clasificación, eliminación e vertido de residuos.

Contidos

Parámetros para o control ambiental nos procesos de produción dos alimentos.

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

Os mínimos esixibles serán os seguintes.

CA3.1 - Recoñécéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas de manipulación.

CA3.1.1 - Recoñécéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento

CA4.6 - Relacionouse a trazabilidade coa seguridade alimentaria.

CA4.7 - Documentouse e trazouse a orixe, as etapas do proceso e o destino do alimento.

CA2.3 - Identificáronse as medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos.

CA2.6 - Recoñeceuse a vestimenta de traballo completa e os requisitos para a súa limpeza.

CA2.7 - Identificáronse os medios de protección de cortes, queimaduras e feridas da persoa manipuladora.

CA3.2 - Clasificáronse e describíronse os principais riscos e as toxinfecións de orixe alimentaria en relación cos axentes causantes.

CA3.2.2 - Clasificáronse as principais toxinfecións de orixe alimentaria en relación cos axentes causantes.

CA3.2.3 - Describíronse as principais toxinfeción de orixe alimentaria en relación cos axentes causantes
CA3.4 - Describíronse as principais alteracións dos alimentos.

CA3.4 - Describíronse as principais alteracións dos alimentos.

CA3.9 - Recoñécéronse os procedementos de actuación fronte a alertas alimentarias.

CA1.1 - Identificáronse os requisitos hixiénico-sanitarios dos equipamentos, dos útiles e das instalacións de manipulación de alimentos.

CA1.2 - Avaliáronse as consecuencias da limpeza e da desinfección inadecuadas para a inocuidade dos produtos e a seguridade das persoas consumidoras.

CA1.2.1 - Avaliáronse as consecuencias da limpeza e da desinfección inadecuadas para a inocuidade dos produtos

CA1.3 - Describíronse os procedementos, as frecuencias e os equipamentos de limpeza e desinfección (L+D).

CA1.4 - Efectuouse a limpeza e a desinfección cos produtos establecidos, e asegurouse a completa eliminación destes.

CA1.5 - Describíronse os parámetros obxecto de control asociados ao nivel de limpeza ou desinfección requirido.

CA1.7 - Describíronse os procedementos para a recollida e a retirada dos residuos dunha unidade de manipulación de alimentos.

CA1.8 - Clasificáronse os produtos de limpeza e de desinfección, e os utilizados para os tratamentos de DDD, así como as súas condicións de emprego.

CA1.8.1 - Clasificáronse os produtos de limpeza e de desinfección así como as súas condicións de emprego

CA1.9 - Avaliáronse os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza, desinfección e tratamentos DDD.

CA1.9.1 - Avaliáronse os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza, desinfección

CA1.9.2 - Avaliáronse os perigos asociados á tratamentos DDD.

CA3.1 - Recoñécéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas de manipulación.

CA3.1.2 - Recoñécéronse as normas hixiénico-sanitario de obrigado cumprimento coas prácticas de seguridade e hixiene

CA4.1 - Identificouse a necesidade e a transcendencia para a seguridade alimentaria do sistema de autocontrol.

CA4.2 - Recoñécéronse os conceptos xerais do sistema de análise de perigos e puntos de control crítico (APPCC).

CA4.3 - Definíronse conceptos clave para o control de potenciais perigos sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control e medidas correctoras.

CA4.4 - Defíníronse os parámetros asociados ao control dos puntos críticos.

CA4.5 - Cubríronse os rexistros asociados ao sistema.

CA4.7 - Documentouse e trazouse a orixe, as etapas do proceso e o destino do alimento.

CA1.2 - Avaliáronse as consecuencias da limpeza e da desinfección inadecuadas para a inocuidade dos produtos e a seguridade das persoas consumidoras.

CA1.2.2 - Avaliáronse as consecuencias da limpeza e da desinfección inadecuadas para a seguridade das persoas consumidoras.

CA1.2.3 - Avaliáronse as consecuencias da limpeza e da desinfección inadecuadas para a inocuidade dos produtos

CA2.1 - Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas hixiénicas.

CA2.2 - Identifícanse os perigos sanitarios asociados aos malos hábitos e as súas medidas de prevención.

CA2.4 - Recoñecéronse todos os comportamentos e as actitudes susceptibles de producir unha contaminación nos alimentos.

CA3.1 - Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas de manipulación.

CA3.2 - Clasifícanse e describíronse os principais riscos e as toxifecións de orixe alimentaria en relación cos axentes causantes.

CA3.2.1 - Clasifícanse e describíronse os principais riscos en relación cos axentes causantes.

CA3.3 - Valorouse a repercusión dunha mala manipulación de alimentos na saúde das persoas consumidoras.

CA3.5 - Describíronse os métodos de conservación de alimentos.

CA3.6 - Evitouse o contacto de materias primas ou semielaboradas cos produtos procesados.

CA3.7 - Identifícanse alerxias e intolerancias alimentarias.

CA3.8 - Evitouse a presenza de trazas de alérxenos en produtos libres deles.

CA5.1 - Relacionouse o consumo de cada recurso co impacto ambiental que provoca.

CA5.2 - Defíníronse as vantaxes que o concepto de redución de consumos lle achega á protección ambiental.

CA5.3 - Describíronse as vantaxes ambientais do concepto de reutilización dos recursos.

CA5.4 - Recoñecéronse as enerxías e os recursos de utilización menos prexudicial para o medio.

CA5.5 - Caracterizáronse os métodos para o aforro de enerxía e o resto de recursos que se utilicen na industria alimentaria e de restauración.

CA6.1 - Identifícanse e clasifícanse os tipos de residuos xerados segundo a súa orixe, o seu estado e a súa necesidade de reciclaxe, de depuración ou de tratamento.

CA6.2 - Recoñecéronse os efectos ambientais dos residuos contaminantes, e outras afeccións orixinadas no proceso produtivo.

CA6.3 - Describíronse as técnicas de recollida, selección, clasificación, eliminación e vertido de residuos.

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN

As cualificacións trimestrais e final do módulo obteranse do seguinte xeito:

-Probas escritas os contidos das UD's representarán o 70% da nota.

Esta prohibido el uso del móvil, reloxios ou calquer aparato tecnolóxico. Se o alumno o utiliza estará supenso nesa avaliación.

-Traballos propostos e o traballo diario na clase a longo do periodo a avaliar representan o 30% da nota final do trimestre.

Os traballos/ proxecto avaliaranse segundo a lista de cotexo deseñada e/ou rúbrica. En xeral, o que se avaliará será: presentación, estrutura, adecuación do contido ao nivel esixido, conclusións, bibliografía, etc. Naqueles caso nos que se requira exposición oral por parte do alumnado será avaliada tamén a comunicación verbal e non verbal. Serán orixinais, no caso de plaxio serán avaliados con 0 puntos e terán que recuperalo. Só se cualificarán os traballos entregados en tempo e forma.

Os traballos que requiran de presentación na aula, deberán realizarse o día sinalado, salvo causa xustificada.

A NOTA POR DA EVALUACIÓN SERÁ A MEDIA DAS NOTAS PROBAS E TRABALLOS

Para facer media e superar o módulo esa avaliación é necesario chegar a o 5 en cada unha das partes que conforman a nota media.

As probas corríxense na aula e entregáronse cualificadas ao alumnado, máis quedarán arquivadas en poder do profesor.

Todos os traballos obxecto de cualificación quedan en poder do profesorado, xa que forman parte da cualificación do alumnado.

Aquel alumnado que non superase a materia correspondentes a cada trimestre poderá facelo na data asinada a tal efecto.

Non se farán probas de recuperación para subir nota.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

No suposto de que tenga pendente este módulo, o alumnado será informado das actividades programadas para a súa recuperación, así como do período da súa realización, temporalización e data en que serán avaliados, previa a avaliación final. De maneira inividualizada

Cando un alumno non acade unha avaliación positiva poderá recuperala nunha única proba teórico-práctica sobre os contidos do módulo antes do período da FCT o del correspondente período informativo en el que sea necesario tener superada a materia. A cualificación desta proba será de 1-10 puntos, sendo indispensable acadar un 5 para superar o módulo.

Aqueles alumnos que non superen o módulo, terán un período de recuperación da materia, antes da proba final. Para acceder a proba é necesario. Acudir no período extraordinario e realizar: Actividades de recuperación que poidan ser realizables de forma autónoma polo alumnado. Trátase de levar a cabo traballos e tarefas previstos nas unidades didácticas desta programación, como medio para acadar os mínimos exixibles do módulo.

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

Conforme se determina no artigo 25 da Orde do 12 de xullo de 2011, o número de faltas que implica a perda do dereito á avaliación continua nun determinado módulo será do 10 % respecto da súa duración total. Para os efectos de determinación da perda do dereito á avaliación continua, o profesorado valorará as circunstancias persoais e laborais do alumno ou a alumna na xustificación desas faltas, cuxa aceptación será acorde co establecido no correspondente regulamento de réxime interno do centro. Para tales efectos e con carácter previo, o centro enviará un apercibimento (AP) ao alumno ou á alumna cando as faltas de asistencia inxustificadas superen o 6 % respecto da súa duración total. Nel indicárase que terá o PD no módulo de acumular un 10 % de inasistencias inxustificadas con respecto á súa duración total. Cando as faltas de asistencia alcancen a citada porcentaxe comunicárase o PD. No caso de que se produza a perda do dereito á avaliación continua, na secretaría do

centro deberá quedar constancia do apercibimento e do PD.

O alumnado que perdesse o dereito á avaliación continua no módulo de OFERTAS GASTRONÓMICAS, terá dereito a unha proba final extraordinaria previa á avaliación final do mes de Xuño.

No caso do módulo de OFERTAS GASTRONÓMICAS, o alumnado será apercibido ou perderá o dereito a avaliación continua, cando supere o número de faltas equivalentes a:

- Apercebemento (superado o 6% da duración do módulo): 6 faltas de asistencia
- Perda do dereito á avaliación continua (superado o 10% da duración do módulo) : 9 faltas de asistencia.

O sistema extraordinario de avaliación para o alumnado que teña perda do dereito á avaliación continua consistira nunha única proba teórico-práctica que versarán sobre a totalidade dos criterios mínimos esixibles consistente en prueba escrita teórica e a resolución de supostos prácticos.

A nota mínima para superar esta proba é de 5 puntos (valorando sobre un total de 10 puntos). En caso de non presentarse a cualificación será de 1.

O profesorado poderá non permitir a realización de determinadas actividades aos alumnos e ás alumnas que teñan perdido o dereito á avaliación continua, sempre que poidan implicar algún tipo de risco para si mesmos, o resto do grupo ou as instalacións.

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

A orde de avaliación no seu artigo 23.5 sinala que cada departamento de familia profesional realizará cunha frecuencia mínima mensual o seguimento das programacións de cada módulo, indicando grado de cumprimento e xustificación razoada no caso de desviacións, ademais a programación será revisada ao inicio de curso e se entregará unha memoria final de curso.

O seguimento mensual da programación realizarase a través da aplicación específica de seguimento das programacións facilitada pola Consellería de Educación e se entregará copia á xefatura de departamento para que conste nas actas correspondentes..

Para a memoria final utilizaremos o modelo proporcionado pola xefatura de estudos ao final de curso.

Os principais indicadores do grao do cumprimento da programación serán:

- O grao de cumprimento da temporalización
- O logro dos obxectivos programados
- Os resultados académicos acadados

Para a avaliación da práctica docente recabarase información a través de cuestionarios periódicos pasados aos alumnos nos que se solicitará valoración sobre a metodoloxía e aspectos relativos á docencia, a forma de traballo na aula e no taller, técnicas de avaliación, así como cuestións que indiquen se se acadaron os obxectivos das distintas unidades didácticas.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

Tal e como se establece na lexislación vixente, ao comezo das actividades do curso académico, o equipo docente realizará unha sesión de

avaliación inicial do alumnado, que terá por obxecto coñecer as características e a formación previa de cada alumno e de cada alumna, así como as súas capacidades.

Así mesmo, deberá servir para orientar e situar o alumnado en relación co perfil profesional correspondente. Para este módulo farase unha proba escrita de respostas breves sobre coñecementos previos que se completará cos datos proporcionados polo titor/a e datos de información de matrícula.

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

O carácter continuo da avaliación debe permitir, a detección precoz das posibles dificultades na adquisición dos contidos por parte do alumnado e, en consecuencia, promover a identificación dos aspectos do proceso que provocan estas dificultades e a adopción das medidas oportunas. Cando a análise da marcha dun estudante determine dificultades para o seguimento, darase un apoio educativo personalizado determinando aqueles contidos nos que ten máis dificultades proponendo traballos e actividades de reforzo que lle permitan acadar as capacidades terminais asociados aos contidos mínimos propostos nesta programación didáctica.

No caso en que non sexa posible que garantir a consecución efectiva os resultados da aprendizaxe, o equipo docente poderá propoñer a través do departamento de Orientación, a solicitude de flexibilidade horaria, tal e como establece a orde correspondente: o alumnado con necesidades educativas especiais, consonte o establecido no artigo 73 da Lei orgánica 2/2006, do 3 de maio, de educación, poderá ser autorizado, cando as necesidades de apoio específico así o xustifiquen, para cursar os ciclos formativos en réxime ordinario de xeito fragmentado por módulos, cunha temporalización distinta á establecida con carácter xeral

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

É importante sinalar que ao longo do módulo se traballará coa educación en valores non só a través do traballo con actitudes recollidas no currículo do módulo, senón a través de distintos contidos inherentes ao noso traballo de aulataler- obradoiro, para este módulo podemos destacar:

Educación para a igualdade: Estará sempre presente, xa que logo, en ningún momento se fará diferenza entre o noso alumnado por causa do seu sexo, raza, crenzas ou calquera outra característica de diferenciación entre as persoas.

Educación ambiental: É fundamental fomentar o respecto ao medio ambiente e mesmo fomentar o correcto emprego dos medios de que se dispón sen desperdiciar papel, consumo de auga, electricidade, etc., insistir na reciclaxe e na conservación.

Educación para a saúde: É importante adquirir bos hábitos posturais no traballo, así como uns adecuados hábitos de saúde e limpeza ou unha adecuada hixiene ocular ou visual nun sistema educativo e laboral onde os ordenadores toman cada día un papel máis importante, sen esquecer que a nivel profesional (tendo en conta nas situacións en que exercerán o seu traballo) deben ter en conta a súa saúde persoal e a do usuario como elementos cotiás do seu emprego.

Educación para a convivencia: Procurarase a resolución de conflitos fomentando o diálogo baseado no respecto, e, procurando atopar solucións de consenso de xeito democrático. Por exemplo: achegas de propostas ou ideas á hora de fixar condicións de entrega de traballos, datas de probas, etc.

Educación do consumidor: Fomentando entre os alumnos un consumo responsable, tanto dos seus propios materiais como os do centro e o ciclo (aula, material informático, talleres,...)

Interculturalidade: Traballando dende o principio de respecto as distintas culturas e xeitos de entender o mundo; entendendo isto como un enriquecemento; sinalar a este respecto, a cada vez máis frecuente presenza nas nosas aulas de alumnos de outras culturas que nos axudan a interpretar que non todas as realidades son iguais.

Consideraremos tamén de xeito transversal e como valor importante na Formación Profesional a orientación profesional polo carácter teórico e práctico que posúe o módulo e o ciclo, impregnando de funcionalidade cada unha das actividades que realicemos e contextualizándoas, sempre que sexa posible, no noso contorno socioeconómico.



9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Semanas ou xornadas gastronómicas
Presentación de produtos
Presentación de equipos
Conferencias e charlas especializadas (diabetes, intolerantes ao gluten, primeiros auxilios)
Cursos monográficos
Visita a empresas do sector cara a coñecer a súa organización ou funcionamento.

10.Outros apartados

10.1) .

1. Identificación da programación
Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15025682	Fraga do Eume	Pontedeume	2023/2024

Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
INA	Industrias alimentarias	CMINA01	Panadería, repostería e confeitaría	Ciclos formativos de grao medio	Réxime xeral-ordinario

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0032	Presentación e venda de produtos de panadería e pastelería	2023/2024	3	70	70

(*) 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

A presente programación corresponde ó módulo Operacións e control de almacén na Industria Alimentaria pertencente ó Ciclo Formativo de Grao Medio de Técnico en Panadería, Repostaría e Confeitaría da Familia Profesional de Industrias Alimentarias. Ten como referente o Decreto 224/2008, do 25 de setembro, polo que se establece o currículo do ciclo formativo, así como as disposicións legais vixentes en materia educativa.

A formación do módulo contribúe a alcanzar as seguintes competencias profesionais, persoais e sociais do título:

- a) Facer publicidade e promoción dos produtos elaborados utilizando as técnicas de comercialización e de márketing.
- b) Actuar con responsabilidade e autonomía no ámbito da súa competencia mantendo relacións fluidas cos membros do seu equipo de traballo, tendo en conta a súa posición dentro da organización da empresa.
- c) Manter unha actitude profesional de innovación na creación de novos produtos e de mellora dos procesos e das técnicas de comercialización.
- d) Cumprir os obxectivos de produción, colaborando co equipo de traballo e actuando consonte os principios de responsabilidade e tolerancia.
- e) Adaptarse a novas situacións laborais e a diversos postos de traballo orixinados por cambios tecnolóxicos e organizativos nos procesos produtivos.
- f) Resolver problemas e tomar decisións individuais seguindo as normas e os procedementos establecidos, definidos no ámbito dentro da súa competencia.

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 (%)
1	Establecemento de prezos de produtos de panadería, repostería e confeitaría	Determinación de custos, beneficios, prezos e realización de escandallos	15	21
2	Establecemento de ofertas de produtos de panadería, repostería e confeitaría, en función da oferta ou da demanda dunha clientela potencial	Análise de ofertas gastronómicas según a estacionalidade, tipos de servizos e de establecemen- tos	10	14
3	Exposición de produtos no punto de venda	Estudio das técnicas de escaparatismo, elementos e materiais de comunicación comercial, deseño de gráficos publicitarios e escaparates	20	29
4	Xestión operativa da venda	Descrición das operacións de cobramento, formalización da documentación asociada e estudio das novas tecnoloxías como elemento de consulta e apoio	8	12
5	Atención á clientela	Estudio das técnicas de venda, identificación da tipoloxía da clientela e uso de estratexias de identificación da satisfacción da clientela	9	12
6	Resolución de reclamacións e queixas	Descrición do proceso e das técnicas utilizadas para afrontar queixas e reclamacións da clientela, identificación da documentación asociada, así como análise das consecuencias	8	12

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Establecemento de prezos de produtos de panadería, repostería e confeitaría	15

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Fixa os prezos dos produtos elaborados e das ofertas, tras analizar custos e beneficios.	SI

4.1.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.1 Identifícanse os tipos de custos.
CA1.2 Determináronse as variables que interveñen no custo e no beneficio.
CA1.3 Realizouse o escandallo do produto.
CA1.4 Interpretáronse as fórmulas e os conceptos de xuro, desconto e marxe comercial.
CA1.5 Describiuse o método para calcular os custos de produción.
CA1.6 Fixouse o prezo dun produto cun beneficio establecido.
CA1.7 Actualizáronse os prezos a partir da variación dos custos.

4.1.e) Contidos

Contidos
Cálculo do custo de materias primas e rexistro documental.
Control de consumos.
Métodos de fixación de prezos.
Marxes e descontos. Escandallo. Ratios.
Cálculo de prezos.

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Establecemento de ofertas de produtos de panadería, repostería e confeitaría, en función da oferta ou da demanda dunha clientela potencial	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Confecciona ofertas en función da estacionalidade e do tipo de servizo ou de establecemento.	SI

4.2.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA2.1 Analizáronse os tipos de ofertas.
CA2.2 Identificáronse os tipos de servizos.
CA2.3 Describíronse os tipos de establecementos.
CA2.4 Confeccionáronse ofertas atendendo á información subministrada.
CA2.5 Adaptáronse as características das ofertas ao tipo de establecemento e aos seus obxectivos económicos.

4.2.e) Contidos

Contidos
Análise da demanda de oferta gastronómica.
Identificación das características que a definen.
Estacionalidade, tipos de establecemento e tipos de servizo para ter en conta durante a confección das ofertas.
Definición da oferta.

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Exposición de produtos no punto de venda	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Expón os produtos elaborados en vitrinas, e describe as técnicas de escaparatismo aplicadas.	SI

4.3.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA3.1 Analizáronse as características dos expositores e das vitrinas.
CA3.2 Identificouse o efecto producido na clientela polo xeito de colocar os produtos.
CA3.3 Identifícanse os parámetros físicos e comerciais que determinan a colocación dos produtos.
CA3.4 Renovouse o expositor en función da estacionalidade.
CA3.5 Rotouse a presentación dos produtos para captar o interese da clientela.
CA3.6 Analizáronse os elementos e os materiais de comunicación comercial.
CA3.7 Analizouse a localización dos materiais de comunicación comercial no punto de venda.
CA3.8 Realizouse o esbozo ou o modelo gráfico publicitario.
CA3.9 Sitúronse os carteis e os prezos de xeito que capten a atención das persoas potencialmente consumidoras.
CA3.10 Definíronse os criterios de composición e montaxe do escaparate.

4.3.e) Contidos

Contidos
Puntos quentes e puntos fríos no establecemento comercial.
Carteis. Rotulación de carteis de información e prezos.
Métodos físicos e psicolóxicos para quentar os puntos fríos.
Publicidade no lugar da venda.
Expositores e escaparates. Necesidades de moblaxe, equipamentos e utensilios para a montaxe de servizos de pastelería e panadería.
Clasificación dos produtos expostos con base nas variables de sabor, cor, tamaño, asociación, temperatura de conservación, etc.
Técnicas de escaparatismo. Materiais e técnicas de decoración. Montaxe de expositores e escaparates.
Deseño de escaparates adecuados ao tipo de establecemento, á estacionalidade, á oferta gastronómica, etc.
Adornos florais.
Deseño e confección de motivos de decoración e estruturas para exposición de produtos no punto de venda.

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Xestión operativa da venda	8

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Pecha a operación de venda, e analiza os procedementos de rexistro e cobramento.	SI

4.4.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA4.1 Enumeráronse as linguaxes de codificación de prezos.
CA4.2 Explicouse o funcionamento do terminal do punto de venda.
CA4.3 Identificáronse as fases das operacións de arqueo e pechamento de caixa, e xustificáronse as desviacións.
CA4.4 Identificouse a validez de cheques, obrigas de pagamento, tarxetas de crédito ou de débito, tarxetas de empresa, efectivo ou pagamento realizado a través de internet.
CA4.5 Identificouse a validez de vales, descontos, bonos e tarxetas de empresa relacionados con campañas promocionais.
CA4.6 Describiuse o proceso de anulación de operacións de cobramento.
CA4.7 Formalizouse a documentación asociada ao cobramento.
CA4.8 Recoñeceuse o potencial das novas tecnoloxías como elemento de consulta e apoio.

4.4.e) Contidos

Contidos
Medios de pagamento: transferencia, tarxeta de crédito ou de débito, pagamento contra reembolso, mediante telefonía móbil, en efectivo, etc.
Codificación da mercadoría. Sistema de código de barras (EAN).
Terminal de punto de venda (TPV): sistemas de cobramento.
Apertura e pechamento do TPV.
Linguaxes comerciais: intercambio de datos electrónicos (EDI).

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Atención á clientela	9

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA5 - Atende a clientela e caracteriza as técnicas de comunicación aplicadas.	SI

4.5.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA5.1 Descríbóronse os parámetros que caracterizan a atención á clientela.
CA5.2 Descríbóronse as técnicas de comunicación.
CA5.3 Recoñécéronse os erros que se cometen máis comunmente na comunicación.
CA5.4 Descríbóronse a forma e a actitude na atención e no asesoramento á clientela.
CA5.5 Identificouse a tipoloxía da clientela e as súas necesidades de compra.
CA5.6 Explicáronse as técnicas de venda básicas para captar a atención e espertar o interese en función do tipo de clientela.
CA5.7 Seleccionáronse os argumentos adecuados ante as obxeccións formuladas pola clientela.
CA5.8 Analizáronse as estratexias para identificar a satisfacción da clientela.

4.5.e) Contidos

Contidos
Variables que inflúen na atención á clientela. Posicionamento e imaxe de marca.
Funcións fundamentais desenvolvidas na atención á clientela: natureza e efectos.
Presentación e embalaxe dos produtos no momento da venda.
Información subministrada pola clientela.
Comunicación interpersonal. Expresión verbal.
Comunicación telefónica.
Comunicación escrita.

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Resolución de reclamacións e queixas	8

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA6 - Resolve queixas e reclamacións, e valora as súas implicacións na satisfacción da clientela.	SI

4.6.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA6.1 Identifícanse as técnicas para prever conflitos.
CA6.2 Detectouse a natureza do conflito ou da reclamación.
CA6.3 Descríbense as técnicas utilizadas para afrontar queixas e reclamacións da clientela.
CA6.4 Identifícase o proceso para seguir ante unha reclamación.
CA6.5 Aplicáronse as técnicas de comportamento asertivo, resolutivo e positivo.
CA6.6 Identifícase a documentación asociada ás reclamacións.
CA6.7 Analizáronse as consecuencias dunha reclamación non resolta.
CA6.8 Identifícanse os elementos formais que contextualizan unha reclamación.

4.6.e) Contidos

Contidos
Procedemento de recollida das reclamacións e das queixas presenciais e non presenciais.
Elementos formais que contextualizan a reclamación.
Configuración documental da reclamación.
Técnicas na resolución de reclamacións.
Lei xeral de defensa de consumidores e usuarios. Leis autonómicas de protección das persoas consumidoras.
Lei orgánica de protección de datos.

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

Os mínimos esixibles para acadar a avaliación positiva do módulo serán os que se indican en cada UD como Criterio de Avaliación mínimo esixible, que son os seguintes:

CA1.1: Identificáronse os tipos de custos.

CA1.2: Determináronse as variables que interveñen no custo e no beneficio.

CA1.3: Realizouse o escandallo do produto.

CA1.6: Fixouse o prezo dun produto cun beneficio establecido.

CA2.1: Analizáronse os tipos de ofertas.

CA2.2: Identificáronse os tipos de servizos.

CA2.3: Describíronse os tipos de establecementos.

CA3.2: Identificouse o efecto producido na clientela polo xeito de colocar os produtos.

CA3.3: Identificáronse os parámetros físicos e comerciais que determinan a colocación dos produtos.

CA3.6: Analizáronse os elementos e os materiais de comunicación comercial.

CA3.7: Analizouse a localización dos materiais de comunicación comercial no punto de venda.

CA3.10: Definíronse os criterios de composición e montaxe do escaparate.

CA4.2: Explicouse o funcionamento do terminal do punto de venda.

CA4.3: Identificáronse as fases das operacións de arqueo e pechamento de caixa, e xustificáronse as desviacións

CA4.4: Identificouse a validez de cheques, obrigas de pagamento, tarxetas de crédito ou de débito, tarxetas de empresa, efectivo ou pagamento realizado a través de internet.

CA4.6: Describiuse o proceso de anulación de operacións de cobramento.

CA4.7: Formalizouse a documentación asociada ao cobramento.

CA5.1: Describíronse os parámetros que caracterizan a atención á clientela.

CA5.2: Describíronse as técnicas de comunicación.

CA5.4: Describíronse a forma e a actitude na atención e no asesoramento á clientela.

CA5.6: Explicáronse as técnicas de venda básicas para captar a atención e espertar o interese en función do tipo de clientela.

CA6.1: Identificáronse as técnicas para prever conflitos.

CA6.4: Identificouse o proceso para seguir ante unha reclamación.

CA6.6: Identificouse a documentación asociada ás reclamacións.

CA6.8: Identificáronse os elementos formais que contextualizan unha reclamación.

Estos mínimos están relacionados con:

Fixar os prezos dos produtos elaborados e das ofertas, tras analizar custos e beneficios

Confeccionar ofertas en función da estacionalidade e do tipo de servizo ou de establecemento

Expór os produtos elaborados en vitrinas, e describir as técnicas de escaparatismo aplicadas.

Pechar a operación de venda, e analizar os procedementos de rexistro e cobramento

Atender a clientela e caracterizar as técnicas de comunicación aplicadas.

Resolver queixas e reclamacións, e valorar as súas implicacións na satisfacción da clientela

Os CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN serán os seguintes:

-Probas escritas, que poderán incluír, tests, preguntas de desenvolvemento, supostos prácticos, resolución de exercicios. Faranse dúas por trimestre e a media suporá o 75% da nota final.

Traballos monográficos (un por trimestre) que suporán o 25% da nota final

PROCEDEMENTOS XERAIS

Nas probas escritas ao lado do enunciado da pregunta farase constar ao valor numérico da mesma.

As probas escritas deberán ser corrixidos no prazo máximo de 2 semanas.

As probas cualificaranse sempre sobre valores numéricos totais de 10 (ou os seus múltiplos)

O redondeo da nota quedaría como segue: se a cifra decimal é igual ou superior a 5 redondéase á nota inmediatamente superior. (exemplo: si a nota é 5.6, a nota redondeada será 6)

Nas probas tipo test de resposta única, atendendo ao principio de variable aleatoria, poderase aplicar a regra de compensación de xeito que si hai 4 posibles respostas, cada erro debe restar 0,33.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

Para o alumno que suspendeu unha ou as dúas avaliacións do módulo realizarase unha proba escrita para cada unha das avaliacións, co obxectivo de observar se o alumno alcanza os contidos mínimos esixibles, e se obtén os resultados de aprendizaxe predefinidos.: recollerá cuestións teórico-prácticas relacionadas cos contidos conceptuais e procedimentais. Os cuestionarios que recollen preguntas teóricas ou preguntas sobre as prácticas, citados no punto 4 da programación, poden incluírse dentro desta proba escrita.

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

Os alumnos/as que, perderan o dereito á avaliación continua, se examinarán ao final de curso da materia correspondente. Deberán superar unha proba personalizada co obxecto de alcanzar os contidos mínimos esixibles tanto conceptuais como procedimentais e obter os resultados de aprendizaxe predefinidos.

A proba constará das seguintes partes que puntuarán como segue dentro do cómputo total da nota:

Parte escrita sobre os contidos do módulo, na que se incluírán preguntas curtas, un tema e problemas ademais de supostos prácticos 70%. Os cuestionarios que recollen preguntas teóricas ou preguntas sobre as prácticas, citados no punto 4 da programación, poden incluírse dentro desta

proba escrita.

Parte práctica para avaliar o dominio dos contidos procedimentais 30%.

É necesario para aprobar entregar os traballos pendentes.

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

No seguimento da programación teranse en conta as conclusións obtidas na avaliación inicial. Os principais indicadores do grao do cumprimento da programación serán:

Grao de cumprimento da temporalización

Logro dos obxectivos programados

Os resultados académicos acadados

Para a avaliación da práctica docente, trimestralmente os alumnos/as cumprimentarán unha enquisa anónima que inclúe os seguintes parámetros: puntualidade da profesora, preparación das súas clases, actitude dialogante, claridade das súas explicacións, interese pola aprendizaxe do alumnado, forma de avaliar, materiais aportados, desenvolvemento e cumprimento da programación, preocupación e resolución de problemas do alumnado... Compléméntase cun apartado para suxestións.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

A avaliación inicial permitirá coñecer todo o relacionado coa motivación do alumno, a actitude coa que se enfrenta ao proceso de ensino-aprendizaxe, e os coñecementos que ten sobre a materia que se vai impartir. Para a súa aplicación empregaranse:

Cuestionario de motivación inicial. Os indicadores deste cuestionario son: nivel de estudos realizados, interese na realización do módulo, información sobre o contido do mesmo, grao de experiencia, expectativas sobre o módulo...

Cuestionario de coñecementos iniciais. En cada unidade didáctica realízase unha actividade de avaliación inicial, que ten a finalidade de informarse dos coñecementos dos alumnos/as, para coñecer o punto de partida, e se é preciso deseñar novas aprendizaxes. En ocasións é un cuestionario, outras un interrogatorio en gran grupo con guión de preguntas elaborado pola profesora, outras, a partir dun brainstorming, un debate dirixido pola profesora,...

Este procedemento de avaliación repétese ao longo do curso antes e despois do desenvolvemento dos diversos contidos.

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

Elaboraranse probas escritas e actividades de distinto grao de dificultade (mapas conceptuais, cuestionarios, exercicios prácticos, traballos de búsqueda de información, repetición de prácticas) de maneira que o profesor poda elixir en calquera momento as máis axeitadas para cada alumno/a, en función do seu nivel inicial de desenvolvemento, as súas capacidades e as súas limitacións, sen esquecer o contexto psico-social que rodea a cada alumno. Se é necesario estableceuse unha colaboración co Departamento de Orientación e co resto do equipo docente, para resolver situacións do alumnado que poidan influír no seu rendemento académico.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

Traballaranse de forma implícita nas diferentes actividades, os seguintes temas transversais:

Uso das novas tecnoloxías (TIC).

Respecto polo medio ambiente e a súa conservación.

Seguridade, saúde e hixiene no traballo.

Igualdade de sexos.

Educación moral e cívica incluíndo o coidado e respecto polas instalacións.

Respecto ao profesor, compañeiros, así coma ao resto da comunidade educativa.

Ademais adaptaranse ao horario escolar e ao desenvolvemento da programación, días sinalados no calendario escolar, (para a realización de diversas actividades) como: o Día Mundial dos Dereitos do Consumidor, Día do Libro, Día da Saúde, Día das Letras Galegas, Día Mundial do Ambiente, Día dos Panadeiros,....

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Dentro das actividades complementarias encádranse aquelas que se producen como resultado de eventos especiais que se poidan organizar no centro e outras actividades específicas como charlas ou clases maxistras impartidas por especialistas; algúns exemplos son:

Semanas xornadas gastronómicas nas que o alumnado poderá observar técnicas de marketing estudadas no módulo

Presentación de produtos, nos que ven aplicadas técnicas de venda e promoción.

Presentación de equipos.

Conferencias e charlas especializadas.

Cursos monográficos

E tamén outras dentro ou fora do centro como resultado da colaboración do CIFP con outras institucións ou organismos en actos de carácter benéfico.

Todas estas actividades serán concretadas na programación de departamento.

10. Outros apartados

10.1) Informacións

A profesora do módulo informará ao alumnado matriculado durante a primeira semana do curso escolar dos seguintes aspectos xerais da programación didáctica:

1. Distribución das Unidades didácticas e temporalización aproximada.
2. Criterios xerais de cualificación e normas básicas.
3. Proceso de recuperación, de selo caso.

1. Identificación da programación
Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15025682	Fraga do Eume	Pontedeume	2023/2024

Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
INA	Industrias alimentarias	CMINA01	Panadería, repostería e confeitaría	Ciclos formativos de grao medio	Réxime xeral-ordinario

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0033	Formación e orientación laboral	2023/2024	3	107	107
MP0033_22	Equipos de traballo, dereito do traballo e da seguridade social, e procura de emprego	2023/2024	3	62	62
MP0033_12	Prevención de riscos laborais	2023/2024	3	45	45

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	LUCÍA RILO LÓPEZ
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

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

O curriculum dun técnico en panadaría, repostaría e confeitaría está regulado no texto refundido do Decreto 224/2008 e do Decreto 38/2010.

A competencia xeral deste título consiste en elaborar e presentar produtos de panadaría, repostaría e confeitaría, conducindo as operacións de produción, 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 laborais.

Estas persoas exercen a súa actividade nomeadamente en obradoiros artesanais ou semiindustriais que elaboren produtos de panadaría, pastelería e confeitaría, así como no sector de hostalaría, no subsector de restauración, e como elaboradoras por conta propia ou por conta allea. Tamén exercen a súa actividade no sector do comercio da alimentación en establecementos que elaboran e venden produtos de panadaría, pastelería e repostaría.

As ocupacións e os postos de traballo máis salientables son os seguintes:

- ¿ Panadeiro/a.
- ¿ Elaborador/a de bolaría.
- ¿ Elaborador/a de masas e bases de pizza.
- ¿ Pasteleiro/a.
- ¿ Elaborador/a e decorador/a de pasteis.
- ¿ Confeiteiro/a.
- ¿ Reposteiro/a
- ¿ Turroneiro/a.
- ¿ Elaborador/a de caramelos e doces.
- ¿ Elaborador/a de produtos de cacao e chocolate.
- ¿ Churreiro/a.
- ¿ Galleiteiro/a.
- ¿ Elaborador/a de sobremesas en restauración.

Este módulo profesional contén a formación necesaria para que o alumno ou a alumna se poidan inserir laboralmente e desenvolver a súa carreira profesional no sector de panadaría, repostaría e confeitaría.

A formación do módulo contribúe a alcanzar os seguintes obxectivos xerais do ciclo:

- q) Identificar os riscos asociados á propia actividade profesional en relación coas medidas de protección, para cumprir as normas establecidas nos plans de prevención de riscos laborais.
- r) Identificar as oportunidades que ofrece a realidade socioeconómica da zona, e analizar as posibilidades de éxito propias e alleas para manter un espírito emprendedor ao longo da vida.
- s) Valorar as actividades de traballo nun proceso produtivo e identificar a súa achega ao proceso global, para participar activamente nos grupos de traballo e conseguir os obxectivos da produción.
- u) Recoñecer as oportunidades de negocio, identificando e analizando demandas do mercado, para crear e xestionar unha pequena empresa.
- v) Recoñecer os dereitos e os deberes como axente activo na sociedade, analizando o marco legal que regula as condicións sociais e laborais, para participar na cidadanía democrática.

A formación deste módulo tamén contribúe a acadar as seguintes competencias profesionais, persoais e sociais:

- o) Cumprir as normas establecidas nos plans de prevención de riscos laborais, consonte o establecido no proceso de elaboración do produto.
- q) Manter unha actitude profesional de innovación na creación de novos produtos e de mellora dos procesos e das técnicas de comercialización.



- r) Cumprir os obxectivos de produción, colaborando co equipo de traballo e actuando consonte os principios de responsabilidade e tolerancia.
- s) Adaptarse a novas situacións laborais e a diversos postos de traballo orixinados por cambios tecnolóxicos e organizativos nos procesos produtivos.
- t) Resolver problemas e tomar decisións individuais seguindo as normas e os procedementos establecidos, definidos dentro do ámbito da súa competencia.
- u) Exercer os seus dereitos e cumprir as obrigas derivadas das relacións laborais, consonte o establecido na lexislación vixente.
- v) Xestionar a súa carreira profesional analizando as oportunidades de emprego, de autoemprego e de aprendizaxe.
- w) Crear e xestionar unha pequena empresa, realizando un estudo de viabilidade de produtos, de planificación da produción e de comercialización.
- x) Participar na vida económica, social e cultural, cunha actitude participativa, crítica e responsable.

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 (%)
1	Seguridade e hixiene no traballo.	Nesta unidade analizaranse os conceptos básicos, a normativa, a xestión da prevención nas empresas, os dereitos e deberes en materia de prevención e os representantes dos traballadores nesta materia.	14	15
2	Os riscos laborais.	Nesta unidade trátanse os riscos laborais e os danos derivados dos mesmos, a avaliación de riscos e a planificación das medidas de prevención e protección.	22	15
3	Emerxencias e primeiros auxilios.	Nesta unidade trátanse as situacións de emerxencia e os primeiros auxilios.	9	10
4	O dereito laboral e o contrato de traballo.	Unidade que explica que é o dereito laboral, fontes, dereitos e obrigas; o contrato e os tipos de contratos.	12	11
5	O tempo de traballo e a súa retribución.	Unidade que trata a xornada, os descansos e permisos e os conceptos salariais.	12	11
6	Modificación, suspensión e extinción do contrato de traballo.	Unidade que aborda a mobilidade, a suspensión e a extinción, e posibles indemnizacións e finiquitos.	10	11
7	A representación dos traballadores e a negociación colectiva.	Unidade que trata a representación dos traballadores na empresa e a negociación colectiva.	5	5
8	A Seguridade Social.	Unidade que explica o sistema da seguridade social e as distintas prestacións.	12	11
9	A procura de emprego.	Unidade que trata a busca de emprego e a orientación laboral.	6	6
10	Os equipos de traballo.	Unidade que explica os equipos de traballo e os conflitos nos mesmos.	5	5

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Seguridade e hixiene no traballo.	14

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Recoñece os dereitos e as obrigas das persoas traballadoras e empresarias relacionados coa seguridade e a saúde laboral.	SI
RA3 - Participa na elaboración dun plan de prevención de riscos e identifica as responsabilidades de todos os axentes implicados.	NO

4.1.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.1 Relacionáronse as condicións laborais coa saúde da persoa traballadora.
CA1.2 Distingúronse os principios da acción preventiva que garanten o dereito á seguridade e á saúde das persoas traballadoras.
CA1.3 Apreciouse a importancia da información e da formación como medio para a eliminación ou a redución dos riscos laborais.
CA1.4 Comprendéronse as actuacións axeitadas ante situacións de emerxencia e risco laboral grave e inminente.
CA1.5 Valoráronse as medidas de protección específicas de persoas traballadoras sensibles a determinados riscos, así como as de protección da maternidade e a lactación, e de menores.
CA1.6 Analizáronse os dereitos á vixilancia e protección da saúde no sector de panadaría, repostaría e confeitaría.
CA1.7 Asumiuse a necesidade de cumprir as obrigas das persoas traballadoras en materia de prevención de riscos laborais.
CA3.1 Valorouse a importancia dos hábitos preventivos en todos os ámbitos e en todas as actividades da empresa.
CA3.2 Clasificáronse os xeitos de organización da prevención na empresa en función dos criterios establecidos na normativa sobre prevención de riscos laborais.
CA3.3 Determináronse os xeitos de representación das persoas traballadoras na empresa en materia de prevención de riscos.
CA3.4 Identificáronse os organismos públicos relacionados coa prevención de riscos laborais.

4.1.e) Contidos

Contidos
Relación entre traballo e saúde. Influencia das condicións de traballo sobre a saúde.
Conceptos básicos de seguridade e saúde laboral.
Análise dos dereitos e das obrigas das persoas traballadoras e empresarias en prevención de riscos laborais.
Actuación responsable no desenvolvemento do traballo para evitar as situacións de risco no seu contorno laboral.
Protección de persoas traballadoras especialmente sensibles a determinados riscos.
Xestión da prevención na empresa: funcións e responsabilidades.
Órganos de representación e participación das persoas traballadoras en prevención de riscos laborais.



Contidos

Organismos estatais e autonómicos relacionados coa prevención de riscos.

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Os riscos laborais.	22

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Avalía as situacións de risco derivadas da súa actividade profesional analizando as condicións de traballo e os factores de risco máis habituais do sector de panadería, repostería e confeitaría.	SI
RA3 - Participa na elaboración dun plan de prevención de riscos e identifica as responsabilidades de todos os axentes implicados.	NO
RA4 - Determináronse as medidas de prevención e protección no contorno laboral da titulación de técnico en panadería, repostería e confeitaría.	NO

4.2.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA2.1 Determináronse as condicións de traballo con significación para a prevención nos contornos de traballo relacionados co perfil profesional de técnico en panadería, repostería e confeitaría.
CA2.2 Clasifícanse os factores de risco na actividade e os danos derivados deles.
CA2.3 Clasifícanse e describíronse os tipos de danos profesionais, con especial referencia a accidentes de traballo e doenzas profesionais, relacionados co perfil profesional de técnico en panadería, repostería e confeitaría.
CA2.4 Identifícanse as situacións de risco máis habituais nos contornos de traballo das persoas coa titulación de técnico en panadería, repostería e confeitaría.
CA2.5 Levouse a cabo a avaliación de riscos nun contorno de traballo, real ou simulado, relacionado co sector de actividade do título.
CA3.5 Valorouse a importancia da existencia dun plan preventivo na empresa que inclúa a secuencia de actuacións para realizar en caso de emerxencia.
CA3.6 Estableceuse o ámbito dunha prevención integrada nas actividades da empresa, e determináronse as responsabilidades e as funcións de cadaquén.
CA3.7 Definiuse o contido do plan de prevención nun centro de traballo relacionado co sector profesional da titulación de técnico en panadería, repostería e confeitaría.
CA4.1 Defínense as técnicas e as medidas de prevención e de protección que se deben aplicar para evitar ou diminuír os factores de risco, ou para reducir as súas consecuencias no caso de materializarse.
CA4.2 Analizouse o significado e o alcance da sinalización de seguridade de diversos tipos.
CA4.3 Seleccionáronse os equipamentos de protección individual (EPI) axeitados ás situacións de risco atopadas.

4.2.e) Contidos

Contidos
Análise de factores de risco ligados a condicións de seguridade, ambientais, ergonómicas e psicosociais.
Determinación dos danos á saúde da persoa traballadora que se poden derivar das condicións de traballo e dos factores de risco detectados.
Riscos específicos no sector de panadería, repostería e confeitaría en función das probables consecuencias, do tempo de exposición e dos factores de risco implicados.
Avaliación dos riscos atopados en situacións potenciais de traballo no sector de panadería, repostería e confeitaría.
Planificación da prevención na empresa.
Participación na planificación e na posta en práctica dos plans de prevención.
Medidas de prevención e protección individual e colectiva.

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Emerxencias e primeiros auxilios.	9

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Participa na elaboración dun plan de prevención de riscos e identifica as responsabilidades de todos os axentes implicados.	NO
RA4 - Determináronse as medidas de prevención e protección no contorno laboral da titulación de técnico en panadaría, repostaría e confeitaría.	NO

4.3.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA3.8 Proxectouse un plan de emerxencia e evacuación para nunha pequena ou mediana empresa do sector de actividade do título.
CA4.4 Analizáronse os protocolos de actuación en caso de emerxencia.
CA4.5 Identificáronse as técnicas de clasificación de persoas feridas en caso de emerxencia, onde existan vítimas de diversa gravidade.
CA4.6 Identificáronse as técnicas básicas de primeiros auxilios que se deben aplicar no lugar do accidente ante danos de diversos tipos, así como a composición e o uso da caixa de urxencias.

4.3.e) Contidos

Contidos
Plans de emerxencia e de evacuación en contornos de traballo.
Elaboración dun plan de emerxencia nunha empresa do sector.
Protocolo de actuación ante unha situación de emerxencia.
Aplicación das técnicas de primeiros auxilios.
Actuación responsable en situacións de emerxencias e primeiros auxilios.

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	O dereito laboral e o contrato de traballo.	12

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Identifica os dereitos e as obrigas que se derivan das relacións laborais, e recoñéceos en diferentes situacións de traballo.	NO

4.4.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA2.1 Identifícanse o ámbito de aplicación, as fontes e os principios de aplicación do dereito do traballo.
CA2.2 Distingúense os principais organismos que interveñen nas relacións laborais.
CA2.3 Identifícanse os elementos esenciais dun contrato de traballo.
CA2.4 Analizáronse as principais modalidades de contratación e identifícanse as medidas de fomento da contratación para determinados colectivos.
CA2.5 Valoráronse os dereitos e as obrigas que se recollen na normativa laboral.
CA2.12 Identifícanse as características definitorias dos novos contornos de organización do traballo.

4.4.e) Contidos

Contidos
Dereito do traballo.
Novos contornos de organización do traballo.
Organismos públicos (administrativos e xudiciais) que interveñen nas relacións laborais.
Análise da relación laboral individual.
Dereitos e deberes derivados da relación laboral.
Modalidades de contrato de traballo e medidas de fomento da contratación.

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	O tempo de traballo e a súa retribución.	12

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Identifica os dereitos e as obrigas que se derivan das relacións laborais, e recoñéceos en diferentes situacións de traballo.	NO

4.5.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA2.7 Valoráronse as medidas establecidas pola lexislación para a conciliación da vida laboral e familiar, e para a igualdade efectiva entre homes e mulleres.
CA2.8 Analizouse o recibo de salarios e identificáronse os principais elementos que o integran.
CA2.8.1 Analizouse o salario, os seus elementos e garantías.
CA2.8.2 Calculáronse nóminas sinxelas.
CA2.13 Analizaronse os aspectos relacionados co tempo de traballo (xornada, horario, descansos, permisos...).

4.5.e) Contidos

Contidos
Análise das principais condicións de traballo: clasificación e promoción profesional, tempo de traballo, retribución, etc.
Análise das principais condicións de traballo: clasificación e promoción profesional e tempo de traballo.
Análise do salario e os seus elementos.

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Modificación, suspensión e extinción do contrato de traballo.	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Identifica os dereitos e as obrigas que se derivan das relacións laborais, e recoñéceos en diferentes situacións de traballo.	NO

4.6.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA2.9 Identifícaronse as causas e os efectos da modificación, a suspensión e a extinción da relación laboral.
CA2.9.1 Identifícaronse as causas e os efectos da modificación do contrato de traballo.
CA2.9.2 Identifícaronse as causas e os efectos da suspensión do contrato de traballo.
CA2.9.3 Identifícaronse as causas e os efectos da extinción do contrato de traballo.
CA2.9.4 Calculáronse finiquitos sinxelos.

4.6.e) Contidos

Contidos
Modificación, suspensión e extinción do contrato de traballo.
Modificación do contrato de traballo.
Suspensión do contrato de traballo.
Extinción do contrato de traballo.

4.7.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
7	A representación dos traballadores e a negociación colectiva.	5

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Identifica os dereitos e as obrigas que se derivan das relacións laborais, e recoñéceos en diferentes situacións de traballo.	NO

4.7.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA2.6 Determináronse as condicións de traballo pactadas no convenio colectivo aplicable ou, en ausencia deste, as condicións habituais no sector profesional relacionado co título de técnico en panadería, repostería e confeitaría.
CA2.10 Identificáronse os órganos de representación das persoas traballadoras na empresa.
CA2.11 Analizáronse os conflitos colectivos na empresa e os procedementos de solución.

4.7.e) Contidos

Contidos
0Representación das persoas traballadoras na empresa. Conflitos colectivos. Análise dun convenio colectivo aplicable ao ámbito profesional da titulación de técnico en panadería, repostería e confeitaría. Sindicatos de traballadores e asociacións empresariais.

4.8.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
8	A Seguridade Social.	12

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Determina a acción protectora do sistema da Seguridade Social ante as contingencias cubertas, e identifica as clases de prestacións.	SI

4.8.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA3.1 Valorouse o papel da Seguridade Social como pilar esencial do estado social e para a mellora da calidade de vida da cidadanía.
CA3.2 Delimitouse o funcionamento e a estrutura do sistema da Seguridade Social.
CA3.3 Identificáronse, nun suposto sinxelo, as bases de cotización dunha persoa traballadora e as cotas correspondentes a ela e á empresa.
CA3.4 Determináronse as principais prestacións contributivas da Seguridade Social, os seus requisitos e a súa duración, e realizouse o cálculo da súa contía nalgúns supostos prácticos.
CA3.5 Determináronse as posibles situacións legais de desemprego en supostos prácticos sinxelos, e realizouse o cálculo da duración e da contía dunha prestación por desemprego de nivel contributivo básico.

4.8.e) Contidos

Contidos
A Seguridade Social como pilar do estado social.
Estrutura do sistema de Seguridade Social.
Determinación das principais obrigas das persoas empresarias e das traballadoras en materia de seguridade social.
Protección por desemprego.
Prestacións contributivas da Seguridade Social.

4.9.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
9	A procura de emprego.	6

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Planifica o seu itinerario profesional seleccionando alternativas de formación e oportunidades de emprego ao longo da vida.	SI

4.9.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA4.1 Valoráronse as propias aspiracións, motivacións, actitudes e capacidades que permitan a toma de decisións profesionais.
CA4.2 Tomouse conciencia da importancia da formación permanente como factor clave para a empregabilidade e a adaptación ás esixencias do proceso produtivo.
CA4.3 Valoráronse as oportunidades de formación e emprego noutros estados da Unión Europea.
CA4.4 Valorouse o principio de non-discriminación e de igualdade de oportunidades no acceso ao emprego e nas condicións de traballo.
CA4.5 Deseñáronse os itinerarios formativos profesionais relacionados co perfil profesional de técnico en panadaría, repostaría e confeitaría.
CA4.6 Determináronse as competencias e as capacidades requiridas para a actividade profesional relacionada co perfil do título, e seleccionouse a formación precisa para as mellorar e permitir unha axeitada inserción laboral.
CA4.7 Identificáronse as principais fontes de emprego e de inserción laboral para as persoas coa titulación de técnico en panadaría, repostaría e confeitaría.
CA4.8 Empregáronse adecuadamente as técnicas e os instrumentos de procura de emprego.
CA4.9 Prevíronse as alternativas de autoemprego nos sectores profesionais relacionados co título.

4.9.e) Contidos

Contidos
Coñecemento dos propios intereses e das propias capacidades formativo-profesionais.
Importancia da formación permanente para a traxectoria laboral e profesional das persoas coa titulación de técnico en panadaría, repostaría e confeitaría.
Oportunidades de aprendizaxe e emprego en Europa.
Itinerarios formativos relacionados coa titulación de técnico en panadaría, repostaría e confeitaría.
Definición e análise do sector profesional do título de técnico en panadaría, repostaría e confeitaría.
Proceso de toma de decisións.
Proceso de procura de emprego no sector de actividade.
Técnicas e instrumentos de procura de emprego.

4.10.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
10	Os equipos de traballo.	5

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Participa responsablemente en equipos de traballo eficientes que contribúan á consecución dos obxectivos da organización.	SI

4.10.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.1 Identifícanse os equipos de traballo en situacións de traballo relacionadas co perfil de técnico en panadería, repostería e confeitaría e valoráronse as súas vantaxes sobre o traballo individual.
CA1.2 Determináronse as características do equipo de traballo eficaz fronte ás dos equipos ineficaces.
CA1.3 Adoptáronse responsablemente os papeis asignados para a eficiencia e a eficacia do equipo de traballo.
CA1.4 Empregáronse axeitadamente as técnicas de comunicación no equipo de traballo para recibir e transmitir instrucións e coordinar as tarefas.
CA1.5 Determináronse procedementos para a resolución dos conflitos identificados no seo do equipo de traballo.
CA1.6 Aceptáronse de forma responsable as decisións adoptadas no seo do equipo de traballo.
CA1.7 Analizáronse os obxectivos alcanzados polo equipo de traballo en relación cos obxectivos establecidos, e coa participación responsable e activa dos seus membros.

4.10.e) Contidos

Contidos
Diferenciación entre grupo e equipo de traballo.
Valoración das vantaxes e os inconvenientes do traballo de equipo para a eficacia da organización.
Equipos no sector de panadería, repostería e confeitaría segundo as funcións que desempeñen.
Dinámicas de grupo.
Equipos de traballo eficaces e eficientes.
Participación no equipo de traballo: desempeño de papeis, comunicación e responsabilidade.
Conflito: características, tipos, causas e etapas.
Técnicas para a resolución ou a superación do conflito.

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

A profesora dará ao alumnado, na primeira semana de clase, a información relativa a programación do módulo con especial referencia aos obxectivos, os mínimos esixibles e os criterios de avaliación e cualificación e informaralles onde a teñen a súa disposición para consulta, sendo en todo caso fácilmente accesible (aula virtual, páxina web, etc).

Para aprobar o módulo, o alumno/a deberá obter avaliacións positivas respecto dos seguintes mínimos esixibles:

- Relacionáronse as condicións laborais coa saúde da persoa traballadora.
- Distinguíronse os principios da acción preventiva que garanten o dereito á seguridade e á saúde das persoas traballadoras.
- Apreciouse a importancia da información e da formación como medio para a eliminación ou a redución dos riscos laborais.
- Comprenderóñse as actuacións axeitadas ante situacións de emerxencia e risco laboral grave e inminente.
- Valoráronse as medidas de protección específicas de persoas traballadoras sensibles a determinados riscos, así como as de protección da maternidade e a lactación, e de menores.
- Analizáronse os dereitos á vixilancia e protección da saúde no sector do título.
- Asumiuse a necesidade de cumprir as obrigas das persoas traballadoras en materia de prevención de riscos laborais.
- Clasificáronse os xeitos de organización da prevención na empresa en función dos criterios establecidos na normativa sobre prevención de riscos laborais.
- Determináronse os xeitos de representación das persoas traballadoras na empresa en materia de prevención de riscos.
- Identificáronse os organismos públicos relacionados coa prevención de riscos laborais.
- Determináronse as condicións de traballo con significación para a prevención nos contornos de traballo relacionados co perfil profesional do título.
- Clasificáronse os factores de risco na actividade e os danos derivados deles.
- Clasificáronse e describíronse os tipos de danos profesionais, con especial referencia a accidentes de traballo e doenzas profesionais, relacionados co perfil profesional do título.
- Identificáronse as situacións de risco máis habituais nos contornos de traballo das persoas con esta titulación.
- Levouse a cabo a avaliación de riscos nun contorno de traballo, real ou simulado, relacionado co sector de actividade do título.
- Estableceuse o ámbito dunha prevención integrada nas actividades da empresa, e determináronse as responsabilidades e as funcións de cadaquén.
- Definiuse o contido do plan de prevención nun centro de traballo relacionado co sector profesional da titulación.
- Definíronse as técnicas e as medidas de prevención e de protección que se deben aplicar para evitar ou diminuír os factores de risco, ou para reducir as súas consecuencias no caso de materializarse.
- Analizouse o significado e o alcance da sinalización de seguridade de diversos tipos.
- Selecciónáronse os equipamentos de protección individual (EPI) axeitados ás situacións de risco atopadas.
- Proxectouse un plan de emerxencia e evacuación para unha pequena ou mediana empresa do sector de actividade do título.
- Analizáronse os protocolos de actuación en caso de emerxencia.
- Identificáronse as técnicas básicas de primeiros auxilios que se deben aplicar no lugar do accidente ante danos de diversos tipos, así como a composición e o uso da caixa de urxencias.
- Identificáronse o ámbito de aplicación, as fontes e os principios de aplicación do dereito do traballo.
- Identificáronse os elementos esenciais dun contrato de traballo.
- Analizáronse as principais modalidades de contratación e identificáronse as medidas de fomento da contratación para determinados colectivos.
- Valoráronse os dereitos e as obrigas que se recollen na normativa laboral.

- Analizouse o recibo de salarios e identificáronse os principais elementos que o integran.
- Analizouse o salario, os seus elementos e garantías.
- Calculáronse nóminas sinxelas.
- Identificáronse as causas e os efectos da modificación, a suspensión e a extinción da relación laboral.
- Determináronse as condicións de traballo pactadas no convenio colectivo aplicable ou, en ausencia deste, as condicións habituais no sector profesional relacionado co título.
- Identificáronse os órganos de representación das persoas traballadoras na empresa.
- Delimitouse o funcionamento e a estrutura do sistema da Seguridade Social.
- Identificáronse, nun suposto sinxelo, as bases de cotización dunha persoa traballadora e as cotas correspondentes a ela e á empresa.
- Determináronse as principais prestacións contributivas de seguridade social, os seus requisitos e a súa duración, e realizouse o cálculo da súa contía nalgúns supostos prácticos.
- Determináronse as posibles situacións legais de desemprego en supostos prácticos sinxelos, e realizouse o cálculo da duración e da contía dunha prestación por desemprego de nivel contributivo básico.
- Deseñáronse os itinerarios formativos profesionais relacionados co perfil do título.
- Determináronse as competencias e as capacidades requiridas para a actividade profesional relacionada co perfil do título, e seleccionouse a formación precisa para as mellorar e permitir unha axeitada inserción laboral.
- Identificáronse as principais fontes de emprego e de inserción laboral para as persoas con esta titulación.
- Empregáronse adecuadamente as técnicas e os instrumentos de procura de emprego.
- Identificáronse os equipos de traballo en situacións de traballo relacionadas co perfil do título.
- Determináronse as características do equipo de traballo eficaz fronte ás dos equipos ineficaces.
- Determináronse procedementos para a resolución dos conflitos identificados no seo do equipo de traballo.
- Analizaronse os obxectivos alcanzados polo equipo de traballo en relación cos obxectivos establecidos, e coa participación responsable e activa dos seus membros.

Para a avaliación das aprendizaxes realizadas por cada alumno no módulo utilizaranse os seguintes instrumentos:

- PROBAS ESCRITAS:

Realizaranse probas escritas das unidades 1 a 8 (prevención de riscos, dereito laboral e seguridade social). Nestas probas poderanse presentar cuestións tipo test, preguntas de resposta curta e supostos prácticos. Nas preguntas tipo test só se presentará unha resposta correcta entre as posibles; o alumno/a poderá contestar ou deixar en branco; as respostas en branco non puntúan; as respostas incorrectas restan en proporción tres erradas unha correcta. Na resolución dos supostos prácticos o alumno/a deberá demostrar que é coñecedor da teoría aplicable e dos procedementos para resolver a situación que se presenta. En cada proba, que puntúa sobre 10, indícase o valor de cada cuestión.

As probas non superadas poderán ser recuperadas antes do remate da terceira avaliación.

Aquel alumno/a que non asista a unha ou varias probas na data da súa realización, non terá dereito a recuperalas en data distinta salvo causa xustificada documentalmente.

As probas escritas suporán un 60% da cualificación.

- ACTIVIDADES DE AULA:

Os alumnos/as elaborarán ao longo do curso actividades individuais e/ou en equipo. Os contidos, características e criterios de corrección de cada unha das actividades serán proporcionados previamente á súa realización. As actividades que non sexan realizadas ou presentadas nos prazos indicados só poderán ser presentadas noutro prazo por causa xustificada documentalmente. As actividades non superadas poderán ser recuperadas antes do remate da terceira avaliación.

O instrumento de avaliación empregado para avaliar as Actividades de aula será unha Táboa de Observación que o alumno coñecerá previamente.

A media das actividades de aula realizadas de cada unidade suporá o 40% da nota.

As unidades didácticas 9 e 10 serán avaliadas na súa totalidade a través da realización de actividades de aula, que serán valoradas con táboas de observación.

Cada avaliación trimestral considerarase aprobada cando se obteña unha puntuación global igual ou superior a 5, realizando a media ponderada dos pesos das unidades didácticas que correspondan.

Na 1ª avaliación avaliaremos as unidades didácticas 1 a 3, na 2ª avaliación as unidades 4 a 7 e na 3ª avaliación desde a 8 ata a 10.

A cualificación final do módulo será o resultado da media ponderada das cualificacións de todas as unidades didácticas.

Criterios de cualificación:

- Nas cuestións tipo test, as respostas incorrectas restan en proporción tres erradas unha correcta.
- As probas valóranse sobre 10 puntos, sendo ou non variable o reparto desta puntuación entre as cuestións presentadas, xa que isto depende da tipoloxía de ditas cuestións.
- Para o cálculo das cualificacións, tanto trimestrais como finais, utilizaremos o redondeo matemático, é dicir, sempre que o decimal sexa 5 ou mais subiremos a nota ao enteiro mais próximo, senón manteremos a nota inferior.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

Ao final de cada avaliación plantexaranse actividades e probas de recuperación para aqueles alumnos ou alumnas que teñan algunha avaliación ou parte da mesma suspensa.

RECUPERACION XUÑO

Os alumnos e alumnas co módulo suspenso na terceira avaliación, realizarán durante as semanas restantes ata a avaliación final as actividades e probas de recuperación que lle marque o docente, correspondentes aos contidos non superados.

RECUPERACION MODULO PENDENTE

Os alumnos e alumnas co módulo suspenso que tiveran promocionado ao segundo curso do ciclo formativo terán que realizar os traballos que lles vaia indicando o profesor que imparta o módulo en primeiro no presente curso.

Para marcar as actividades que deberá realizar cada alumno, o docente do presente curso deberá ter en conta o informe individualizado de avaliación que fixo o docente do curso anterior sobre o alumno.

As actividades que se desenvolverán ao longo do curso deberán cubrir os contidos mínimos que terá que superar o alumno nesta materia, e serán todas ou parte das seguintes, de conformidade co indicado no informe individualizado:

- Actividades de identificación das situacións de risco máis habituais nunha empresa do sector, e clasificación dos tipos de danos profesionais, con especial referencia a accidentes de traballo e doenzas profesionais, relacionados co perfil profesional do título.
- Realización dunha avaliación de riscos nun contorno de traballo, real ou simulado, relacionado co sector de actividade do título, e definición das técnicas e as medidas de prevención e de protección que se deben aplicar para evitar ou diminuír os factores de risco, ou para reducir as súas consecuencias no caso de materializarse.
- Clasificación dos xeitos de organización da prevención na empresa en función dos criterios establecidos na normativa sobre prevención de riscos laborais.
- Identificación das técnicas básicas de primeiros auxilios que se deben aplicar no lugar do accidente ante danos de diversos tipos.
- Identificación de normas laborais e principios aplicación das mesmas.

- Busca de información dentro dun convenio colectivo ou contrato individual do traballador.
- Determinación en supostos prácticos das diferentes posibilidades na selección dunha modalidade de contratación.
- Recoñecemento de termos sobre xornada de traballo.
- Confección dun recibo básico de salarios e interpretación dun proposto polo docente.
- Identificación das causas e os efectos da modificación, a suspensión e a extinción da relación laboral.
- Interpretación e cálculo dunha liquidacións de contidos simples e en salarios brutos.
- Interpretación e cálculo de prestacións por desemprego de nivel contributivo básica.
- Busca de información sobre fontes de emprego.
- Xestión de técnicas de selección de persoal: elaboración dun currículo e carta de presentación.
- Determinación e análise das características do equipo de traballo eficaz fronte ás dos equipos ineficaces.

As actividades que se vaian desenvolvendo deberán ser entregadas polos alumnos dentro dos prazos que para cada unha se establezan. O docente estará a disposición do alumno ou alumna para o seguimento dos traballos e a resolución de posibles dúbidas naquelas horas que figuren no seu cadro horario como visita de alumnos ou noutras que se puideran acordar, sempre dentro das posibilidades das dúas partes. Cada trimestre caberá a posibilidade de realizar unha proba obxectiva sobre as unidades traballadas no mesmo se o docente o considera necesario.

En marzo, sempre que o alumno realizara os traballos propostos, terá a oportunidade de presentarse a unha proba extraordinaria sobre aqueles contidos que sexa necesario avaliar en función do traballo desenvolvido ao longo do curso. De non ter presentado algún dos traballos propostos a proba extraordinaria constará sobre todos os contidos do módulo que o alumno teña pendentes.

A materia darase por recuperada se, unha vez entregados todos os traballos propostos ao alumno e feita a proba correspondente, este obtén unha puntuación igual ou maior que 5.

No caso de non superar o módulo na avaliación extraordinaria de marzo, como medida previa á súa incorporación na quenda ordinaria de formación en centros de traballo, o alumno deberá continuar ata xuño coas actividades de recuperación correspondentes.

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

Se algún alumno/a, sempre seguindo os criterios xerais de avaliación, perdera o seu dereito á avaliación continua terá dereito a unha proba de avaliación extraordinaria sobre a totalidade dos contidos do módulo. Esta avaliación extraordinaria terá sempre lugar logo da avaliación ordinaria correspondente do ciclo e deberá ser comunicada aos alumnos implicados no proceso coa antelación suficiente á súa celebración, ben sexa dun xeito verbal na aula ou con notificacións nos taboleiros de anuncios para o público coñecemento por parte dos mesmos, así como a través da aula virtual.

Esta proba consistirá na resolución dunha serie de cuestións tipo test, e de varios supostos prácticos sobre: prevención dos riscos específicos no sector profesional do título, consulta dun convenio colectivo do sector profesional do título, nómina, extinción de contrato, e busca de emprego.

Os criterios de cualificación e corrección serán os recollidos no epígrafe 5: Nas preguntas tipo test só se presentará unha resposta correcta entre as posibles, o alumno/a poderá contestar ou deixar en branco, as respostas en branco non puntúan, as respostas erradas restan en proporción tres erradas unha correcta. Na resolución dos supostos prácticos o alumno/a deberá demostrar que é coñecedor da teoría aplicable e dos procedementos para resolver a situación que se presenta. Na proba, que puntúa sobre 10, indícarase o valor de cada cuestión.

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

De xeito periódico, nas reunións de departamento que se celebren, irase facendo un seguimento do desenvolvemento da programación do módulo, co fin de comprobar a súa adecuación á planificación temporal inicial e ao grupo que se lle está a impartir. Dito seguimento recollerase mensualmente na aplicación de programacións, e será remitido ao titor ou titora correspondente.

Ao remate de cada trimestre farase unha nova avaliación en conxunto do mesmo, coa finalidade de analizar o impartido durante ese período e os resultados obtidos. Desta avaliación deberanse extraer datos para poder revisar a programación de cara a vindeiros períodos.

Ao remate do curso académico a persoa que exercera a docencia deberá entregar un informe final que conterá o grao de desenvolvemento da programación, aqueles aspectos máis significativos que considere se deberían de tratar para o vindeiro ano e as modificacións oportunas (en canto a reducións de contidos ou ampliación dos mesmos, instrumentos de avaliación a aplicar, materiais, etc.).

Ademais do anterior, na avaliación da propia práctica docente son tidos en conta os resultados obtidos nas enquisas de satisfacción coa labor docente que son realizadas tódolos cursos aos alumnos, e nas que estes indican as súas valoracións sobre diferentes aspectos da práctica docente de cada un dos seus profesores.

Algúns dos aspectos que o profesor deberá considerar na autoavaliación da práctica docente son:

- Organización e coordinación co profesorado do ciclo formativo.
- Adecuación do grao de dificultade das actividades ás características do alumnado.
- Grao de motivación dos alumnos nas actividades propostas polo profesor.
- Planificación das tarefas: distribución e dotación de medios e tempos.
- Ambiente de traballo, relación entre os alumnos, e entre alumnado e o profesor.
- TICs: uso e manexo por parte do alumnado e do profesor.
- Habilidades de comunicación verbal e non verbal na transmisión dos contidos.
- Claridade na presentación dos contidos nos medios audiovisuais empregados.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

Ao comezo das actividades do curso académico, o equipo docente realizará unha sesión de avaliación inicial do alumnado, que terá por obxecto coñecer as características e a formación previa de cada alumno e de cada alumna, así como as súas capacidades. Así mesmo, deberá servir para orientar e situar o alumnado en relación co perfil profesional correspondente.

Nesta sesión, o profesor ou a profesora que se encarguen da titoría dará a información dispoñible sobre as características xerais do grupo ou sobre as circunstancias especificamente académicas ou persoais, con incidencia educativa, de cantos alumnos e alumnas o compoñan, valorando tanto a súa situación actual como aquelas que puideran ser coñecidas polo aporte do seu expediente académico previo, por indicacións do departamento de orientación, por achegas da propia familia, etc.

Esta avaliación inicial en ningún caso comportará cualificación para o alumnado. Salvo que se estableza o contrario, a avaliación farase de maneira oral e/ou con cuestionarios breves, dando coñecemento dos resultados aos membros do equipo docente para a toma de medidas que puideran ser necesarias no desenvolvemento correcto das actividades formativas dentro da aula.

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

Naqueles casos que se apreciara na avaliación inicial a presenza na aula de alumnado con necesidades educativas especiais, adaptacións de medios ou materiais, o profesor correspondente deberao poñer en coñecemento do equipo docente e das instancias oportunas dentro do centro. Unha vez valorada a situación por parte do persoal correspondente tomaranse as medidas oportunas, contando coa participación do persoal

docente do módulo e aquelas outras persoas do departamento de Orientación ou persoal destinado pola Consellería de Educación aos efectos. Nesta atención á diversidade encadrarase toda actuación educativa dirixida ás diferentes capacidades, ritmos de aprendizaxe, diferentes motivacións, situacións sociais, étnicas e de saúde do alumnado.

O docente, coa axuda dos medios humanos e materias que se poidan por á súa disposición, debe axustar a axuda pedagóxica e facilitar os recursos e estratexias necesarias para dar resposta ás diferentes necesidades educativas do conxunto do alumnado.

Poderanse adoptar, de acordo coas indicacións do departamento de Orientación e das instancias da Consellería de Educación, medidas ordinarias de atención á diversidade (que non modifican os elementos prescriptivos do currículo) ou ben medidas extraordinarias de atención á diversidade, como a flexibilización modular na duración das ensinanzas, seguindo o procedemento legal establecido.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

Dentro de cada unha das unidades didácticas establécense os contidos actitudinais, cun conxunto de contidos educativos que estarán presentes na aula de forma permanente, xa que se refiren a problemas e preocupacións fundamentais da sociedade. Serán motivo de reflexión e debate, coa coeducación e a interculturalidade como fondo, así como a interacción entre o alumnado e o profesorado para evitar a transmisión de prexuízos e o currículo oculto, sendo a guía que servirá para enmarcar a adquisición do resto dos contidos e aprendizaxe.

Traballaranse especialmente os seguintes:

1. Educación para o medio ambiente: o aproveitamento de recursos naturais de forma racional nos países, a reciclaxe e a reutilización a nivel individual (intentarase fomentar o uso de materiais reciclados), e no medio de traballo.
2. A educación no consumo racional e responsable no que se refire ás economías de mercado, e no traballo produtivo.
3. Respecto da dignidade e non explotación dos traballadores.
4. Educación para a paz e a non violencia: a conciliación como sistema de solución de conflitos, a violencia sexista.
5. Educación para a saúde: Concienciación da prevención de riscos e a importancia da seguridade e hixiene nos traballos, e a limpeza e a orde como prevención.
6. A igualdade e non discriminación no acceso ó mercado laboral, nas categorías salariais e nas condicións de traballos, causa de nulidade dos despedimentos.
7. Análise das profesións con menor índice de presenza feminina.
8. Emprego de ferramentas que respecten a propiedade intelectual dos autores. Promoción do emprego de software libre e non privativo, evitando o uso de programas que non sexan orixinais, para aquelas actividades que necesiten da utilización de ferramentas informáticas.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Dentro das actividades COMPLEMENTARIAS que se levarán a cabo ao longo do curso poderase contar con relatorios, conferencias (expertos de empresas, Universidades, expertos en materia de seguridade e hixiene, expertos en primeiros auxilios, etc) ou algunha saída a organismos públicos (concello, universidade, seguridade social, xulgado do social, etc) ou empresas do entorno. Todas estas actividades serán levadas a cabo dentro do horario escolar, co coñecemento e a pertinente aprobación do consello escolar. Estas actividades poderán ser organizadas polo departamento de Formación e Orientación Laboral en solitario ou ben conxuntamente coa participación doutros departamentos técnicos ou do departamento de Orientación. Desde o departamento organizaranse unhas charlas prácticas sobre primeiros auxilios.

Dentro das actividades EXTRAESCOLARES que exceden do horario escolar poderase organizar, conxuntamente con outros departamentos técnicos visitas a empresas do sector, centros de ensino, etc. Tamén caberá a posibilidade de visitar actividades como Galiemprego ou outras similares, sempre en función do interese do alumnado e da dispoñibilidade orzamentaria do departamento, así como da oferta das entidades públicas ou privadas que colaboren cos centros educativos.

10. Outros apartados

10.1) Unidade 0

A primeira sesión de clase dedicárase á presentación do módulo, á información sobre a programación e á avaliación inicial dos alumnos.

A profesora facilitará ao alumnado toda a información relativa á programación do módulo: contidos, resultados de aprendizaxe, obxectivos, criterios de avaliación, criterios de cualificación, metodoloxía que se empregará, procedementos para as perdas de avaliación continua.

Informarase aos alumnos de que a programación estará á súa disposición para seren consultada, na aula virtual e/ou na páxina web do centro.

1. Identificación da programación
Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15025682	Fraga do Eume	Pontedeume	2023/2024

Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
INA	Industrias alimentarias	CMINA01	Panadería, repostería e confeitaría	Ciclos formativos de grao medio	Réxime xeral-ordinario

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0034	Empresa e iniciativa emprendedora	2023/2024	3	53	53

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	LUCÍA RILO LÓPEZ
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

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

O curriculum dun técnico en panadería, repostería e confeitaría está regulado no texto refundido do Decreto 224/2008 e do Decreto 38/2010.

A alta porcentaxe de obradoiros e empresas pequenas de carácter familiar existente no sector incrementa a necesidade da intervención de profesionais que teñan no seu perfil profesional a capacidade de asumir funcións de comercio e de administración dunha pequena empresa. O módulo de EIE está deseñado para dar resposta a esa necesidade dos profesionais do sector.

A competencia xeral deste título consiste en elaborar e presentar produtos de panadería, repostería e confeitaría, conducindo as operacións de produción, 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 laborais.

Estas persoas exercen a súa actividade nomeadamente en obradoiros artesanais ou semiindustriais que elaboren produtos de panadería, pastelería e confeitaría, así como no sector de hostalaría, no subsector de restauración, e como elaboradoras por conta propia ou por conta allea. Tamén exercen a súa actividade no sector do comercio da alimentación en establecementos que elaboran e venden produtos de panadería, pastelería e repostería.

As ocupacións e os postos de traballo máis salientables son os seguintes:

- ¿ Panadeiro/a.
- ¿ Elaborador/a de bolaría.
- ¿ Elaborador/a de masas e bases de pizza.
- ¿ Pasteleiro/a.
- ¿ Elaborador/a e decorador/a de pasteis.
- ¿ Confeiteiro/a.
- ¿ Reposteiro/a
- ¿ Turroneiro/a.
- ¿ Elaborador/a de caramelos e doces.
- ¿ Elaborador/a de produtos de cacao e chocolate.
- ¿ Churreiro/a.
- ¿ Galleteiro/a.
- ¿ Elaborador/a de sobremesas en restauración.

O módulo de EIE contribúe a alcanzar os seguintes obxectivos xerais do ciclo:

- p) Identificar os problemas ambientais asociados á súa actividade, e recoñecer e aplicar os procedementos e as operacións de recollida selectiva de residuos, para garantir a protección ambiental.
- q) Identificar os riscos asociados á propia actividade profesional en relación coas medidas de protección, para cumprir as normas establecidas nos plans de prevención de riscos laborais.
- r) Identificar as oportunidades que ofrece a realidade socioeconómica da zona, e analizar as posibilidades de éxito propias e alleas para manter un espírito emprendedor ao longo da vida.
- s) Valorar as actividades de traballo nun proceso produtivo e identificar a súa achega ao proceso global, para participar activamente nos grupos de traballo e conseguir os obxectivos da produción.
- t) Identificar e valorar as oportunidades de aprendizaxe e a súa relación co mundo laboral, analizando as ofertas e as demandas do mercado para manter o espírito de actualización e innovación.
- u) Recoñecer as oportunidades de negocio, identificando e analizando demandas do mercado, para crear e xestionar unha pequena empresa.
- v) Recoñecer os dereitos e os deberes como axente activo na sociedade, analizando o marco legal que regula as condicións sociais e laborais,

para participar na cidadanía democrática.

A formación deste módulo tamén contribúe a alcanzar as seguintes competencias profesionais, persoais e sociais:

- p) Actuar con responsabilidade e autonomía no ámbito da súa competencia mantendo relacións fluídas cos membros do seu equipo de traballo, tendo en conta a súa posición dentro da organización da empresa.
- q) Manter unha actitude profesional de innovación na creación de novos produtos e de mellora dos procesos e das técnicas de comercialización.
- r) Cumprir os obxectivos de produción, colaborando co equipo de traballo e actuando consonte os principios de responsabilidade e tolerancia.
- s) Adaptarse a novas situacións laborais e a diversos postos de traballo orixinados por cambios tecnolóxicos e organizativos nos procesos produtivos.
- t) Resolver problemas e tomar decisións individuais seguindo as normas e os procedementos establecidos, definidos dentro do ámbito da súa competencia.
- u) Exercer os seus dereitos e cumprir as obrigas derivadas das relacións laborais, consonte o establecido na lexislación vixente.
- v) Xestionar a súa carreira profesional analizando as oportunidades de emprego, de autoemprego e de aprendizaxe.
- w) Crear e xestionar unha pequena empresa, realizando un estudo de viabilidade de produtos, de planificación da produción e de comercialización.
- x) Participar na vida económica, social e cultural, cunha actitude participativa, crítica e responsable.

O módulo profesional E.I.E contén a formación necesaria para desenvolver a propia iniciativa no ámbito empresarial, tanto cara o autoemprego como cara á asunción de responsabilidades e funcións no emprego por conta allea.

Os obxectivos, formulados como resultados da aprendizaxe, os contidos, a organización e metodoloxía teñen en conta as necesidades de desenvolvemento económico, social e de recursos humanos do ámbito socioproductivo e responden ás características xerais e específicas dos nosos alumnos/as.

No noso Centro existen posibilidades de utilización de aulas de informática con conexión a internet, e nestes momentos os alumnos/as en xeral teñen a posibilidade de acceder aos devanditos medios fóra da xornada lectiva; por iso neste módulo é aconsellable que os alumnos accedan a unha gran cantidade de información dispoñible a través de internet para a realización do proxecto. Non obstante, na avaliación inicial o profesor correspondente determinará se ten posibilidades de uso de medios informáticos e internet en función da asignación de aulas ou das capacidades e posibilidades dos alumnos e alumnas.

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 (%)
1	Iniciativa emprendedora e idea de negocio.	Analízanse os conceptos de innovación e emprendemento e as características das persoas emprendedoras, como punto de partida para o deseño dun proxecto empresarial.	7	10
2	O entorno da empresa e o mercado.	Analízase o mercado e o entorno da empresa, tanto xeral como específico, a cultura empresarial e imaxe corporativa, así como a responsabilidade social corporativa; e deséñanse estratexias de márketing e de organización funcional e recursos humanos.	19	40
3	Creación e posta en marcha dunha empresa.	Analízanse as diferentes formas xurídicas que pode adoptar unha empresa e os trámites necesarios para a súa constitución e posta en marcha.	9	10
4	Financiación, contabilidade e xestión da empresa.	Analízanse as obrigas contables e fiscais das empresas e as fontes de financiamento e investimento das empresas, partindo do plan de produción da empresa e da análise de custos.	18	40

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Iniciativa emprendedora e idea de negocio.	7

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Desenvolve o seu espírito emprendedor identificando as capacidades asociadas a el e definindo ideas emprendedoras caracterizadas pola innovación e a creatividade.	SI

4.1.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.1 Identifícase o concepto de innovación e a súa relación co progreso da sociedade e o aumento no benestar dos individuos.
CA1.2 Analízase o concepto de cultura emprendedora e a súa importancia como dinamizador do mercado laboral e fonte de benestar social.
CA1.3 Valorouse a importancia da iniciativa individual, a creatividade, a formación, a responsabilidade e a colaboración como requisitos indispensables para ter éxito na actividade emprendedora.
CA1.4 Analizáronse as características das actividades emprendedoras no sector panadería, repostería e confeitaría.
CA1.5 Valorouse o concepto de risco como elemento inevitable de toda actividade emprendedora.
CA1.6 Valoráronse ideas emprendedoras caracterizadas pola innovación, pola creatividade e pola súa factibilidade.
CA1.7 Decidiuse a partir das ideas emprendedoras unha determinada idea de negocio do ámbito da panadería, repostería e confeitaría que ha servir de punto de partida para a elaboración do proxecto empresarial.
CA1.8 Analízase a estrutura dun proxecto empresarial e valorouse a súa importancia como paso previo á creación dunha pequena empresa.

4.1.e) Contidos

Contidos
Innovación e desenvolvemento económico. Principais características da innovación na actividade de panadería, repostería e confeitaría (materiais, tecnoloxía, organización da produción, etc.).
A cultura emprendedora na Unión Europea, en España e en Galicia.
Factores clave das persoas emprendedoras: iniciativa, creatividade, formación, responsabilidade e colaboración.
A actuación das persoas emprendedoras no sector de panadería, repostería e confeitaría.
O risco como factor inherente á actividade emprendedora.
Valoración do traballo por conta propia como fonte de realización persoal e social.
Ideas emprendedoras: fontes de ideas, maduración e avaliación destas.
Proxecto empresarial: importancia e utilidade, estrutura e aplicación no ámbito da

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	O entorno da empresa e o mercado.	19

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Decide a oportunidade de creación dunha pequena empresa para o desenvolvemento da idea emprendedora, tras a análise da relación entre a empresa e o contorno, do proceso produtivo, da organización dos recursos humanos e dos valores culturais e éticos.	NO

4.2.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA2.1 Valorouse a importancia das pequenas e medianas empresas no tecido empresarial galego.
CA2.2 Analizouse o impacto ambiental da actividade empresarial e a necesidade de introducir criterios de sustentabilidade nos principios de actuación das empresas.
CA2.3 Identifícaronse os principais compoñentes do contorno xeral que rodea a empresa e, en especial, nos aspectos tecnolóxico, económico, social, ambiental, demográfico e cultural.
CA2.4 Apreciouse a influencia na actividade empresarial das relacións coa clientela, con provedores, coas administracións públicas, coas entidades financeiras e coa competencia como principais integrantes do contorno específico.
CA2.5 Determináronse os elementos do contorno xeral e específico dunha pequena ou mediana empresa de panadería, repostería ou confeitaría, en función da súa posible localización.
CA2.6 Analizouse o fenómeno da responsabilidade social das empresas e a súa importancia como un elemento da estratexia empresarial.
CA2.7 Valorouse a importancia do balance social dunha empresa relacionada panadería, repostería ou confeitaría, e describíronse os principais custos sociais en que incorren estas empresas, así como os beneficios sociais que producen.
CA2.8 Identifícaronse, en empresas panadería, repostería e confeitaría, prácticas que incorporen valores éticos e sociais.
CA2.9 Definíronse os obxectivos empresariais incorporando valores éticos e sociais.
CA2.10 Analizáronse os conceptos de cultura empresarial, e de comunicación e imaxe corporativas, así como a súa relación cos obxectivos empresariais.
CA2.11 Describíronse as actividades e os procesos básicos que se realizan nunha empresa de panadería, repostería ou confeitaría, e delimitáronse as relacións de coordinación e dependencia dentro do sistema empresarial.
CA2.11.2 Delimitáronse as relacións de coordinacións e dependencia dentro do sistema empresa.
CA2.12 Elaborouse un plan de empresa que inclúa a idea de negocio, a localización, a organización do proceso produtivo e dos recursos necesarios, a responsabilidade social e o plan de marketing.
CA2.12.1 Elaborouse un plan de empresa que inclúa a idea de negocio, a localización da mesma e a responsabilidade social.
CA2.12.2 Elaborouse un plan de empresa que inclúa o plan de marketing.

4.2.e) Contidos

Contidos
A empresa como sistema: concepto, funcións e clasificacións.
Análise do contorno xeral dunha pequena ou mediana empresa de panadería, repostería e confeitaría: aspectos tecnolóxico, económico, social, ambiental, demográfico e cultural.
Análise do contorno específico dunha pequena ou mediana empresa de panadería, repostería e confeitaría: clientes, provedores, administracións públicas, entidades financeiras e competencia.
Localización da empresa.

Contidos

A persoa empresaria. Requisitos para o exercicio da actividade empresarial.

Responsabilidade social da empresa e compromiso co desenvolvemento sustentable.

Cultura empresarial, e comunicación e imaxe corporativas.

Actividades e procesos básicos na empresa. Organización dos recursos dispoñibles. Externalización de actividades da empresa.

Organización dos recursos humanos dispoñibles.

Externalización das actividades da empresa.

Descrición dos elementos e estratexias do plan de produción e do plan de márketing.

Descrición dos elementos e estratexias do plan de marketing.

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Creación e posta en marcha dunha empresa.	9

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Selecciona a forma xurídica tendo en conta as implicacións legais asociadas e o proceso para a súa constitución e posta en marcha.	SI

4.3.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA3.1 Analizouse o concepto de persoa empresaria, así como os requisitos que cómpren para desenvolver a actividade empresarial.
CA3.2 Analizáronse as formas xurídicas da empresa e determinándose as vantaxes e as desvantaxes de cada unha en relación coa súa idea de negocio.
CA3.3 Valorouse a importancia das empresas de economía social no sector de panadería, repostería e confeitaría.
CA3.4 Especificouse o grao de responsabilidade legal das persoas propietarias da empresa en función da forma xurídica elixida.
CA3.5 Diferenciouse o tratamento fiscal establecido para cada forma xurídica de empresa.
CA3.6 Identifícaronse os trámites esixidos pola lexislación para a constitución dunha pequena ou mediana empresa en función da súa forma xurídica.
CA3.7 Identifícaronse as vías de asesoramento e xestión administrativa externas á hora de pór en marcha unha pequena ou mediana empresa.
CA3.8 Analizáronse as axudas e subvencións para a creación e posta en marcha de empresas de panadería, repostería ou confeitaría, tendo en conta a súa localización.
CA3.9 Incluíuse no plan de empresa información relativa á elección da forma xurídica, os trámites administrativos, as axudas e as subvencións.
CA3.9.1 Incluíuse no plan de empresa información relativa á elección da forma xurídica.
CA3.9.2 Incluíuse no plan de empresa información relativa aos trámites administrativos, as axudas e as subvencións.

4.3.e) Contidos

Contidos
Formas xurídicas das empresas.
Responsabilidade legal do empresario.
A fiscalidade da empresa como variable para a elección da forma xurídica.
Proceso administrativo de constitución e posta en marcha dunha empresa.
Vías de asesoramento para a elaboración dun proxecto empresarial e para a posta en marcha da empresa.
Axudas e subvencións para a creación dunha empresa de panadería, repostería e confeitaría.
Plan de empresa: elección da forma xurídica, trámites administrativos, e xestión de axudas e subvencións.
Plan de empresa: elección da forma xurídica.
Plan de empresa: trámites administrativos e xestión de axudas e subvencións.

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Financiación, contabilidade e xestión da empresa.	18

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Decide a oportunidade de creación dunha pequena empresa para o desenvolvemento da idea emprendedora, tras a análise da relación entre a empresa e o contorno, do proceso produtivo, da organización dos recursos humanos e dos valores culturais e éticos.	NO
RA4 - Realiza actividades de xestión administrativa e financeira básica dunha pequena ou mediana empresa, identifica as principais obrigas contables e fiscais, e formaliza a documentación.	SI

4.4.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA2.11 Descríbense as actividades e os procesos básicos que se realizan nunha empresa de panadería, repostería ou confeitaría, e delimitáronse as relacións de coordinación e dependencia dentro do sistema empresarial. CA2.11.1 Descríbense as actividades e os procesos básicos que se realizan nunha empresa de panadería, repostería ou confeitaría.
CA2.12 Elaborouse un plan de empresa que inclúa a idea de negocio, a localización, a organización do proceso produtivo e dos recursos necesarios, a responsabilidade social e o plan de márketing. CA2.12.3 Elaborouse un plan de empresa que inclúa o plan de produción.
CA4.1 Analizáronse os conceptos básicos de contabilidade, así como as técnicas de rexistro da información contable: activo, pasivo, patrimonio neto, ingresos, gastos e contas anuais.
CA4.2 Descríbense as técnicas básicas de análise da información contable, en especial no referente ao equilibrio da estrutura financeira e á solvencia, á liquidez e á rendibilidade da empresa.
CA4.3 Definíronse as obrigas fiscais (declaración censual, IAE, liquidacións trimestrais, resúmenes anuais, etc.) dunha pequena e dunha mediana empresa relacionadas con panadería, repostería e confeitaría, e diferenciáronse os tipos de impostos no calendario fisc
CA4.4 Formalizouse con corrección, mediante procesos informáticos, a documentación básica de carácter comercial e contable (notas de pedido, albarás, facturas, recibos, cheques, obrigas de pagamento e letras de cambio) para unha pequena e unha mediana empresa d
CA4.5 Elaborouse o plan financeiro e analizouse a viabilidade económica e financeira do proxecto empresarial.

4.4.e) Contidos

Contidos
Actividades e procesos básicos na empresa. Organización dos recursos dispoñibles. Externalización de actividades da empresa. Actividades e procesos básicos na empresa. Organización dos recursos materiais dispoñibles.
Descrición dos elementos e estratexias do plan de produción e do plan de márketing. Descrición dos elementos e estratexias do plan de produción.
Análise das necesidades de investimento e das fontes de financiamento dunha pequena e dunha mediana empresa no sector de panadería, repostería e confeitaría.
Concepto e nocións básicas de contabilidade: activo, pasivo, patrimonio neto, ingresos, gastos e contas anuais.
Análise da información contable: equilibrio da estrutura financeira e ratios financeiras de solvencia, liquidez e rendibilidade da empresa.
Plan financeiro: estudo da viabilidade económica e financeira.
Obrigas fiscais dunha pequena e dunha mediana empresa.
Ciclo de xestión administrativa nunha empresa de panadería, repostería e confeitaría: documentos administrativos e documentos de pagamento.



Contidos
Coidado na elaboración da documentación administrativo-financieira.

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

A profesora dará ao alumnado, na primeira semana de clase, a información relativa a programación do módulo con especial referencia aos obxectivos, os mínimos esixibles e os criterios de avaliación e cualificación e informaralles sobre onde a teñen á súa disposición para consulta, sendo en todo caso facilmente accesible (aula virtual, páxina web, etc).

Para aprobar o módulo o alumno/a deberá obter avaliacións positivas respecto aos mínimos esixibles que así se indicaron no Apartado 4.c da programación do módulo:

- Identificouse o concepto de innovación e a súa relación co progreso da sociedade e o aumento no benestar dos individuos.
- Analizouse o concepto de cultura emprendedora e a súa importancia como dinamizador do mercado laboral e fonte de benestar social.
- Valorouse a importancia da iniciativa individual, a creatividade, a formación, a responsabilidade e a colaboración como requisitos indispensables para ter éxito na actividade emprendedora.
- Analizáronse as características das actividades emprendedoras no sector do título.
- Decidiuse a partir das ideas emprendedoras unha determinada idea de negocio do ámbito do sector do título, que ha servir de punto de partida para a elaboración do proxecto empresarial.
- Analizouse a estrutura dun proxecto empresarial e valorouse a súa importancia como paso previo á creación dunha pequena empresa.
- Analizouse o impacto ambiental da actividade empresarial e a necesidade de introducir criterios de sustentabilidade nos principios de actuación das empresas.
- Identificáronse os principais compoñentes do contorno xeral que rodea a empresa e, en especial, nos aspectos tecnolóxico, económico, social, ambiental, demográfico e cultural.
- Apreciouse a influencia na actividade empresarial das relacións coa clientela, con provedores, coas administracións públicas, coas entidades financeiras e coa competencia como principais integrantes do contorno específico.
- Determináronse os elementos do contorno xeral e específico dunha pequena ou mediana empresa relacionada co sector do título en función da súa posible localización.
- Analizouse o fenómeno da responsabilidade social das empresas e a súa importancia como un elemento da estratexia empresarial.
- Definíronse os obxectivos empresariais incorporando valores éticos e sociais.
- Analizáronse os conceptos de cultura empresarial, e de comunicación e imaxe corporativas, así como a súa relación cos obxectivos empresariais.
- Describíronse as actividades e os procesos básicos que se realizan nunha empresa relacionada co sector do título, e delimitáronse as relacións de coordinación e dependencia dentro do sistema empresarial.
- Delimitáronse as relacións de coordinacións e dependencia dentro do sistema empresa.
- Elaborouse un plan de empresa que inclúa a idea de negocio, a localización, a organización do proceso produtivo e dos recursos necesarios, a responsabilidade social e o plan de márketing.
- Elaborouse un plan de empresa que inclúa a idea de negocio, a localización da mesma e a responsabilidade social.
- Elaborouse un plan de empresa que inclúa o plan de marketing.
- Analizouse o concepto de persoa empresaria, así como os requisitos que cómpren para desenvolver a actividade empresarial.
- Analizáronse as formas xurídicas da empresa e determinándose as vantaxes e as desvantaxes de cada unha en relación coa súa idea de negocio.
- Especificouse o grao de responsabilidade legal das persoas propietarias da empresa en función da forma xurídica elixida.
- Diferenciouse o tratamento fiscal establecido para cada forma xurídica de empresa.

- Identifícanse os trámites esixidos pola lexislación para a constitución dunha pequena ou mediana empresa en función da súa forma xurídica.
- Incluíuse no plan de empresa información relativa á elección da forma xurídica, os trámites administrativos, as axudas e as subvencións.
- Incluíuse no plan de empresa información relativa á elección da forma xurídica.
- Incluíuse no plan de empresa información relativa aos trámites administrativos, as axudas e as subvencións.
- Describíronse as actividades e os procesos básicos que se realizan nunha empresa do sector do título, e delimitáronse as relacións de coordinación e dependencia dentro do sistema empresarial.
- Describíronse as actividades e os procesos básicos que se realizan nunha empresa do sector do título.
- Elaborouse un plan de empresa que inclúa a idea de negocio, a localización, a organización do proceso produtivo e dos recursos necesarios, a responsabilidade social e o plan de márketing.
- Elaborouse un plan de empresa que inclúa o plan de produción.
- Analizáronse os conceptos básicos de contabilidade, así como as técnicas de rexistro da información contable: activo, pasivo, patrimonio neto, ingresos, gastos e contas anuais.
- Definíronse as obrigas fiscais (declaración censual, IAE, liquidacións trimestrais, resúmenes anuais, etc.) dunha pequena e dunha mediana empresa relacionadas co sector do título, e diferenciáronse os tipos de impostos no calendario fiscal.
- Elaborouse o plan financeiro e analizouse a viabilidade económica e financeira do proxecto empresarial.

Para a avaliación dos coñecementos acadados por cada alumno no módulo utilizaranse os seguintes instrumentos:

-PLAN DE EMPRESA: Os alumnos/as elaborarán ao longo do curso un proxecto de empresa en equipos de 2 a 4 alumnos. As actividades do proxecto que non sexan presentadas nos prazos establecidos só poderán ser entregadas noutro prazo por causa xustificada documentalmente. As actividades non superadas poderán ser recuperadas antes do remate da segunda avaliación. Este proxecto de empresa será elaborado en paralelo ao tratamento dos contidos de cada unidade. Ao final da 2ª avaliación, os equipos deberán realizar unha presentación do Plan de Empresa ante o resto do grupo e da profesora, antes da súa valoración final.

O instrumento de avaliación empregado para avaliar o Plan de empresa será unha Táboa de Observación que o alumnado coñecerá previamente. Esta nota suporá o 50% da cualificación.

-PROBA ESCRITA: Os alumnos/as realizarán unha proba escrita en cada unha das avaliacións que consistirá en preguntas tipo test, nas que só se presentará unha resposta correcta entre as posibles; o alumno/a poderá contestar ou deixar en branco; as respostas en branco non puntuán, as respostas incorrectas restan en proporción tres erradas unha correcta.

As probas non superadas poderán ser recuperadas antes do remate da segunda avaliación. Aquel alumna/o que non asista a unha ou varias probas na data da súa realización, non terá dereito a recuperalas en data distinta salvo causa xustificada documentalmente.

Esa nota suporá o 50% da cualificación.

Cada avaliación considerárase aprobada cando se obteña unha puntuación global igual ou superior a 5.

A cualificación da primeira avaliación obterase valorando os apartados do proxecto de empresa elaborados no trimestre e a proba escrita das unidades traballadas, seguindo as porcentaxes indicadas (Plan de empresa: 50%; Proba escrita: 50%).

A cualificación da segunda avaliación obterase valorando o proxecto de empresa completo e a media das valoracións obtidas nos dous trimestres nas probas escritas. Para facer este cálculo seguirase a ponderación: Plan de empresa 50%, proba escrita 50%.

En caso de superar o módulo na segunda avaliación, a cualificación rexistrada será a cualificación final.

Na 1ª avaliación avaliaremos as unidades didácticas 1 e 2 e na 2ª as unidades 3 e 4.

Para o cálculo das cualificacións, tanto trimestrais como finais, utilizaremos o redondeo matemático, é dicir, sempre que o decimal sexa 5 ou mais subiremos a nota ao enteiro mais próximo, senón manteremos a nota inferior.

Tanto o plan de empresa como a proba escrita serán realizadas a través da aula virtual.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

Os alumnos/as que non superen o módulo ao finalizar o segundo trimestre, terán a posibilidade de facer actividades de recuperación no terceiro trimestre, según se indique no seu informe individualizado de avaliación. Refarase o horario do grupo para que poidan asistir ás actividades dos módulos suspensos. Os alumnos/as deberán entregar en prazo e forma as actividades e/ou traballos que a profesora lles indique.

O alumno/a terá dereito a unha proba de avaliación en Xuño. Esta proba deberá consistir na resolución dunha proba escrita sobre os contidos do módulo non superados, con posibles preguntas de desenvolvemento, de elección de resposta múltiple e desenvolvemento dalgunhas actividades prácticas relacionadas cos contidos traballados ao longo do curso. Esta proba suporá o 50% da cualificación.

Ademais deberá presentar o día da proba o seu plan de empresa, sempre e cando non teña xa superado os contidos relacionados, e non fora entregado con anterioridade. A nota do plan de empresa suporá o 50% da cualificación.

A data desta proba será comunicada aos alumnos implicados no proceso coa antelación suficiente á súa celebración, ben sexa dun xeito verbal na aula ou con notificacións nos taboleiros de anuncios para o público coñecemento por parte dos mesmos, así como a través da aula virtual.

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

Se algún alumno/a, sempre seguindo os criterios xerais de avaliación, perdera o seu dereito á avaliación continua, terá a posibilidade de realizar unha proba que lle permita aprobar o módulo antes da avaliación previa á FCT.

Esta proba global deberá consistir na resolución dunha proba escrita sobre a totalidade dos contidos relacionados cos criterios de avaliación do módulo, con posibles preguntas de desenvolvemento, de elección de resposta múltiple e desenvolvemento dalgunhas actividades prácticas relacionadas cos contidos traballados ao longo do curso. Esta proba suporá o 50% da cualificación.

Ademais deberá entregar un proxecto de empresa, que será recollido antes ou no mesmo día da realización da proba, sendo este último indispensable para superar o módulo, xa que supón o 50% da cualificación.

A data desta proba de avaliación extraordinaria será comunicada aos alumnos/as implicados/as no proceso coa antelación suficiente á súa celebración, dun xeito verbal na aula e coa notificación nos taboleiros de anuncios para o público coñecemento por parte dos mesmos, así como a través da aula virtual.

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

De xeito periódico, nas reunións de departamento que se celebren, irase facendo un seguimento do desenvolvemento da programación do módulo, co fin de comprobar a súa adecuación á planificación temporal inicial e ao grupo que se lle está a impartir. Dito seguimento recollerase mensualmente na aplicación de programacións, e será remitido ao titor ou titora correspondente.

Ao remate de cada trimestre farase unha nova avaliación en conxunto do mesmo, coa finalidade de analizar o impartido durante ese período e os resultados obtidos. Desta avaliación deberanse extraer datos para poder revisar a programación de cara a vindeiros períodos.

Ao remate do curso académico a persoa que exercera a docencia deberá entregar un informe final que conterá o grao de desenvolvemento da programación, aqueles aspectos máis significativos que considere se deberían de tratar para o vindeiro ano e as modificacións oportunas (en canto a reducións de contidos ou ampliación dos mesmos, instrumentos de avaliación a aplicar, materiais, etc.)

Ademais do anterior, na avaliación da propia práctica docente son tidos en conta os resultados obtidos nas enquisas de satisfacción coa labor docente que son realizadas tódolos cursos aos alumnos, e nas que estes indican as súas valoracións sobre diferentes aspectos da práctica docente de cada un dos seus profesores.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

Ao comezo das actividades do curso académico, o equipo docente realizará unha sesión de avaliación inicial do alumnado, que terá por obxecto coñecer as características e a formación previa de cada alumno e de cada alumna, así como as súas capacidades. Así mesmo, deberá servir para orientar e situar o alumnado en relación co perfil profesional correspondente. Nesta sesión, o profesor ou a profesora que se encarguen da titoría dará a información dispoñible sobre as características xerais do grupo ou sobre as circunstancias especificamente académicas ou persoais, con incidencia educativa, de cantos alumnos e alumnas o compoñan, valorando tanto a súa situación actual como aquelas que puideran ser coñecidas polo aporte do seu expediente académico previo, por indicacións do departamento de orientación, por achegas da propia familia, etc. Esta avaliación inicial en ningún caso comportará cualificación para o alumnado.

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

Naqueles casos que se apreciara na avaliación inicial a presenza na aula de alumnado con necesidades educativas especiais, adaptacións de medios ou materiais, o profesor correspondente deberao poñer en coñecemento do equipo docente e das instancias oportunas dentro do centro. Unha vez valorada a situación por parte do persoal correspondente tomaranse as medidas oportunas, contando coa participación do persoal docente do módulo e aquelas outras persoas do departamento de Orientación ou persoal destinado pola Consellería de Educación aos efectos. Nesta atención á diversidade encadrarase toda aquela actuación educativa dirixida ás diferentes capacidades, ritmos de aprendizaxe, diferentes motivacións, situacións sociais, étnicas e de saúde do alumnado. O docente, coa axuda dos medios humanos e materias que se poidan por á súa disposición, debe axustar a axuda pedagóxica e facilitar os recursos e estratexias necesarias para dar resposta ás diferentes necesidades educativas do conxunto do alumnado. Poderanse adoptar, de acordo coas indicacións do departamento de Orientación e das instancias da Consellería de Educación, medidas ordinarias de atención á diversidade (que non modifican os elementos prescriptivos do currículo) ou ben medidas extraordinarias de atención á diversidade, como a flexibilización modular na duración das ensinanzas, seguindo o procedemento legal establecido.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

Dentro de cada unha das unidades didácticas establécense os contidos actitudinais, cun conxunto de contidos educativos que estarán presentes na aula de forma permanente, xa que se refiren a problemas e preocupacións fundamentais da sociedade. Serán motivo de reflexión, e debate coa coeducación, e a interculturalidade como fondo, así como a interacción entre o alumnado e o profesorado para evitar a transmisión de prexuízos e o currículo oculto, sendo a guía que servirá para enmarcar a adquisición do resto dos contidos e aprendizaxe. Traballarase especialmente os seguintes:

1. Educación para o medio ambiente: O aproveitamento de recursos naturais de forma racional nos países, a reciclaxe e a reutilización a nivel individual (intentarase fomentar o uso de materiais reciclados), e no medio de traballo.
2. A educación no consumo racional e responsable no que se refire ás economías de mercado, e no traballo produtivo.
3. Respecto da dignidade e non explotación dos traballadores como posibles futuros/as empresarios/as.
4. Educación para a paz e a non violencia: A conciliación como sistema de solución de conflitos, a violencia sexista.
5. Educación para a saúde: Concienciación da prevención de riscos e a importancia da seguridade e hixiene nos traballos dentro da faceta produtiva dunha empresa.

6.A igualdade e non discriminación no acceso ó mercado laboral, nas categorías salariais e nas condicións de traballos, causa de nulidade dos despedimentos.

7.Análise das profesións con menor índice de presenza feminina para a incorporación como forza de traballo na empresa.

8.Emprego de ferramentas que respecten a propiedade intelectual dos autores. Promoción do emprego de software libre e non privativo, evitando o uso de programas que non sexan orixinais, para aquelas actividades que necesiten da utilización de ferramentas informáticas.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Dentro das actividades COMPLEMENTARIAS que se levarán a cabo ao longo do ano poderase contar con relatorios, conferencias (expertos de empresas, BIC-Galicia, Universidades, expertos en materias relacionadas coa xestión empresarial en distintas vertentes) ou algunha saída a organismos públicos (concello, Facenda, Seguridade Social, universidade, etc) ou empresas do entorno. Todas estas actividades serán levadas a cabo dentro do horario escolar, co coñecemento e a pertinente aprobación do consello social. Estas actividades poderán ser organizadas polo departamento de Formación e Orientación Laboral en solitario ou ben conxuntamente coa participación doutros departamentos técnicos ou do departamento de Orientación ou dende a área de emprendemento.

Dentro das actividades EXTRAESCOLARES -que exceden do horario escolar- poderase organizar, conxuntamente con outros departamentos técnicos visitas a empresas do sector, centros de ensino, etc. Tamén caberá a posibilidade de visitar actividades como Galiemprego, Día do Emprendedor, ou outras similares, sempre en función do interese do alumnado e da dispoñibilidade orzamentaria do departamento, así como da oferta das entidades públicas ou privadas que colaboren cos centros educativos. Tamén cabería a organización dalgunha actividade formativa fóra do horario escolar para o aproveitamento do alumnado en materia empresarial, de emprendemento, etc.

10.Outros apartados

10.1) Unidade 0

A primeira sesión de clase dedicarase á presentación do módulo, á información sobre a programación e á avaliación inicial dos alumnos.