

**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 de proba libre

**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	0	133	0

(\*) 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. Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

### 2.1. Primeira parte da proba

#### 2.1.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA1 - Caracteriza materias primas e auxiliares, e xustifica o seu emprego en función do produto que se queira obter.
RA2 - Recoñece os produtos de panadería, bolaría, pastelería, confeitaría e repostería, e xustifica as súas características específicas.
RA3 - Analiza os procesos de elaboración en relación cos produtos que se vaian obter.
RA4 - Caracteriza os equipamentos e as instalacións de elaboración de produtos de panadería, pastelería, repostería e confeitaría en relación coas súas aplicacións.
RA5 - Caracteriza os procesos de conservación e xustifica a súa necesidade ou existencia.

#### 2.1.2. Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos resultados de aprendizaxe por parte do alumnado

Criterios de avaliación do currículo
CA1.2 Descríbense as características organolépticas e as propiedades físicas e químicas básicas.
CA1.4 Enuméranse os parámetros de calidade e relacionáronse 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 Caracterizáronse as funcións, a dosificación e os efectos dos aditivos.
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 Recoñecéronse as principais innovacións na elaboración de produtos de panadería e pastelería.
CA3.1 Descríbense os principais procesos de elaboración en panadería, bolaría, pastelería, confeitaría e repostería.
CA3.4 Descríbense as modificacións físicas, químicas e biolóxicas das masas e dos produtos.
CA3.5 Enuméranse 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.
CA4.2 Determináronse as características técnicas dos equipamentos.
CA4.3 Descríbense os principios de funcionamento dos equipamentos.
CA4.9 Valoráronse as novas tecnoloxías nos procesos de elaboración.
CA5.1 Enuméranse os parámetros que inflúen na conservación dos alimentos.

Criterios de avaliación do currículo
CA5.2 Descríbense os métodos de 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.

## 2.2. Segunda parte da proba

### 2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA1 - Caracteriza materias primas e auxiliares, e xustifica o seu emprego en función do produto que se queira obter.
RA2 - Recoñece os produtos de panadería, bolaría, pastelería, confeitaría e repostería, e xustifica as súas características específicas.
RA3 - Analiza os procesos de elaboración en relación cos produtos que se vaian obter.
RA4 - Caracteriza os equipamentos e as instalacións de elaboración de produtos de panadería, pastelería, repostería e confeitaría en relación coas súas aplicacións.
RA5 - Caracteriza os procesos de conservación e xustifica a súa necesidade ou existencia.

### 2.2.2. Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos resultados de aprendizaxe por parte do alumnado

Criterios de avaliación do currículo
CA1.1 Clasifícanse e caracterízanse os tipos e as presentacións comerciais.
CA1.3 Identifícanse e diferéncianse as funcións que estas exercen nos produtos.
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.
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.
CA3.2 Determinouse unha secuencia das operacións e xustificouse a orde establecida.
CA3.3 Identifícanse as variables de control dos procesos de elaboración.
CA4.1 Clasifícanse os tipos de equipamentos e de maquinaria.

**Critérios de avaliación do currículo**

CA4.4 Recoñecéronse as aplicacións dos equipamentos e da maquinaria.

CA4.5 Identificáronse 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.

CA5.3 Identificáronse as consecuencias dunha mala conservación.

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

Os mínimos exixibles para acadar a avaliación positiva do módulo son os seguintes:

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

CA1.5 Descríbense as condicións de almacenaxe e conservación

CA1.6 Enumeráronse as deterioracións e as alteracións, e valorouse a súa repercusión

CA1.7 Caracterízanse as funcións, a dosificación e os efectos dos aditivos.

CA1.9 Defínense os controis básicos de materias primas e auxiliares, e de produtos.

CA2.1 Identifícanse os principais produtos de panadaría e pastelería

CA2.2 Descríbense as súas principais características físicas e químicas

CA2.4 Relacionouse a súa composición con determinadas alerxias ou trastornos alimentarios

CA2.6 Recoñecéronse as principais innovacións na elaboración de produtos de panadaría e pastelería

CA3.1 Descríbense os principais procesos de elaboración en panadaría, bolaría, pastelería, confeitaría e repostaría

CA3.2 Determinouse unha secuencia das operacións e xustificouse a orde establecida

CA3.4 Descríbense 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 Recoñecéronse as aplicacións dos equipamentos e da maquinaria

CA4.5 Identifícanse as medidas de seguridade dos equipamentos

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

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
- CA5.5 Identifícanse os parámetros que inflúen na conservación (actividade de auga, temperatura, humidade, etc.).
- CA5.6 Xustificouse a caducidade dos produtos

Criterios de cualificación:

As probas cualifícanse de 0 a 10 puntos cada unha e para a superación das mesmas deberase obter unha puntuación igual ou superior a 5 puntos en cada unha das partes. Estas probas terán carácter eliminatorio.

Aquelas persoas que non superen a primeira parte da proba serán cualificadas cun 0 na segunda parte. En todo caso, aquelas persoas que suspendan a segunda parte da proba a puntuación máxima que lle será asignada será de 4 puntos.

#### **4. Características da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento**

##### **4.a) Primeira parte da proba**

Consistirá nunha proba tipo test de 100 preguntas, catro respostas posibles, só unha correcta, referentes os criterios de avaliación establecidos no punto 2.1b.

Cada resposta incorrecta restará media resposta correcta.

Esta proba será cualificada polo profesor de cero a dez puntos. Para a súa superación os candidatos deberán ter a lo menos un 5.

Finalizada esta primeira parte da proba, a puntuación obtida será exposta no taboleiro de anuncios do centro.

O alumno deberá traer soamente un bolígrafo azul. O alumnado disporá de dúas horas para a súa resolución.

##### **4.b) Segunda parte da proba**

A proba consistirá na realización dun produto de panadería, confitería ou repostería, identificando as materias primas e procesos físico-químicos, así como a caracterización organoléptica.

A proba terá lugar no obrador, e o tempo máximo será de cinco sesións. O alumno deberá acudir co uniforme e o maletín de utensilios.

Esta proba será cualificada polo profesor de cero a dez puntos. Para a súa superación os candidatos deberán ter a lo menos un 5.

A nota final do módulo será a media das dúas probas, redondeando a nota hacia arriba en caso de que o primeiro decimal sexa igual ou superior a 5.

**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 de proba libre

**Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (\*)**

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0025	Elaboracións de panadería e bolaría	2023/2024	0	347	0
MP0025_13	Posta a punto de equipamentos e instalacións	2023/2024	0	30	0
MP0025_23	Procedementos de elaboración de masas fermentables e obtención de pezas	2023/2024	0	190	0
MP0025_33	Procedementos de elaboración de recheos, e a súa aplicación e produtos finais	2023/2024	0	127	0

(\*) 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. Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

### 2.1. Primeira parte da proba

#### 2.1.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
(MP0025_13) RA1 - Pon a punto os equipamentos e as instalacións, e recoñece os dispositivos e o seu funcionamento.
(MP0025_33) RA1 - Elabora recheos e cubertas, con caracterización e aplicación das técnicas de elaboración.
(MP0025_23) RA1 - Obtén masas fermentables de produtos de panadaría e bolaría, e xustifica a súa composición.
(MP0025_33) RA2 - Compón produtos finais e xustifica a súa presentación.
(MP0025_23) RA3 - Controla o proceso de fermentación e describe os seus fundamentos e as técnicas asociadas.
(MP0025_23) RA4 - Coce ou frite as pezas, e selecciona o tratamento térmico en función das características do produto final.

#### 2.1.2. Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos resultados de aprendizaxe por parte do alumnado

Criterios de avaliación do currículo
(MP0025_13) CA1.1 Identifícase o funcionamento, a constitución e os dispositivos de seguridade da maquinaria e dos equipamentos.
(MP0025_33) CA1.1 Descríbense os tipos de cremas, recheos e cubertas.
(MP0025_23) CA1.1 Recoñeceuse a documentación asociada ao proceso.
(MP0025_23) CA1.2 Descríbense e caracterízanse fórmulas de masas de panadaría e bolaría.
(MP0025_33) CA1.2 Enumeráronse os ingredientes necesarios para cada tipo de crema, baño ou recheo.
(MP0025_23) CA1.3 Relacionáronse os tipos de masas cos produtos que se desexe obter.
(MP0025_33) CA1.3 Explicouse o proceso de elaboración de cremas, recheos e cubertas.
(MP0025_13) CA1.7 Descríbense as principais anomalías dos equipamentos e as medidas correctoras.
(MP0025_13) CA1.8 Descríbiuse o procedemento de eliminación de residuos empregados no mantemento e na limpeza dos equipamentos e das instalacións.
(MP0025_33) CA2.1 Descríbense os procedementos, as técnicas e os equipamentos para a composición de produtos.
(MP0025_23) CA3.1 Descríbiuse o fundamento microbiolóxico do proceso de fermentación.
(MP0025_23) CA3.2 Descríbiuse a influencia da temperatura e da humidade no proceso de fermentación.
(MP0025_23) CA4.1 Identifícanse os equipamentos de tratamento térmico (fornos e frixideiras).
(MP0025_23) CA4.2 Analizáronse os parámetros de control do proceso de forneado ou fritura, e a súa influencia sobre o produto final.

## 2.2. Segunda parte da proba

### 2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

**Resultados de aprendizaxe do currículo**

(MP0025_13) RA1 - Pon a punto os equipamentos e as instalacións, e recoñece os dispositivos e o seu funcionamento.
(MP0025_33) RA1 - Elabora recheos e cubertas, con caracterización e aplicación das técnicas de elaboración.
(MP0025_23) RA1 - Obtén masas fermentables de produtos de panadería e bolaría, e xustifica a súa composición.
(MP0025_23) RA2 - Forma pezas e relaciona as operacións co produto que se queira obter.
(MP0025_33) RA2 - Compón produtos finais e xustifica a súa presentación.
(MP0025_23) RA3 - Controla o proceso de fermentación e describe os seus fundamentos e as técnicas asociadas.
(MP0025_23) RA4 - Coce ou frite as pezas, e selecciona o tratamento térmico en función das características do produto final.

**2.2.2. Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos resultados de aprendizaxe por parte do alumnado**
**Criterios de avaliación do currículo**

(MP0025_13) CA1.2 Realizáronse as operacións de limpeza, empregando os produtos necesarios.
(MP0025_13) CA1.3 Executáronse as operacións de mantemento de primeiro nivel.
(MP0025_13) CA1.4 Identificouse a secuencia de operacións de arranque e parada das máquinas e dos equipamentos.
(MP0025_33) CA1.4 Seleccionáronse e pesáronse os ingredientes en función do produto que se procure.
(MP0025_23) CA1.4 Calculouse a cantidade necesaria de cada ingrediente da masa.
(MP0025_13) CA1.5 Adecuáronse os servizos auxiliares aos requisitos do proceso.
(MP0025_33) CA1.5 Aplicouse a secuencia de operacións de elaboración.
(MP0025_23) CA1.5 Pesáronse e dosificáronse os ingredientes.
(MP0025_13) CA1.6 Reguláronse e/ou programáronse os equipamentos de elaboración en función dos requisitos do proceso.
(MP0025_33) CA1.6 Identificouse o punto óptimo de montaxe ou consistencia de cada elaboración.
(MP0025_23) CA1.6 Controlouse o proceso de amasado para obter a masa.
(MP0025_23) CA1.7 Relacionáronse os parámetros do amasado coa calidade e as características físicas das masas.
(MP0025_33) CA1.7 Contrastáronse coas súas especificacións as características da crema, o recheo e a cuberta.
(MP0025_23) CA1.8 Aplicáronse medidas de hixiene e seguridade alimentaria para asegurar a salubridade dos produtos obtidos.
(MP0025_33) CA1.8 Aplicáronselles os tratamentos de conservación ás cremas, aos recheos e ás cubertas.
(MP0025_23) CA1.9 Contrastáronse as características da masa coas especificacións requiridas.
(MP0025_33) CA1.9 Aplicáronse as normas de seguridade e hixiene alimentaria.
(MP0025_23) CA1.10 Aplicáronse as medidas correctoras axeitadas ante desviacións.



<b>Criterios de avaliación do currículo</b>
(MP0025_23) CA2.1 Aplicóuselles repouso ás masas nas condicións de temperatura e humidade requiridas.
(MP0025_23) CA2.2 Dividíronse manualmente ou mecanicamente as masas de xeito que se asegure o tamaño das pezas.
(MP0025_33) CA2.2 Preparáronse as cremas, os recheos e as cubertas.
(MP0025_23) CA2.3 Amasáronse ou boleáronse as porcións de masa obtidas e aplicouse o repouso.
(MP0025_33) CA2.3 Aplicouse a crema, o recheo e a cuberta na proporción acaída.
(MP0025_23) CA2.4 Déuselles forma ás pezas en función do produto para elaborar.
(MP0025_33) CA2.4 Asegurouse que a composición final de produto cumpra as especificacións.
(MP0025_23) CA2.5 Detectáronse e corrixióronse desviacións nas pezas.
(MP0025_33) CA2.5 Fixáronse as condicións de conservación do produto para garantir a seguridade alimentaria.
(MP0025_23) CA2.6 Colocáronse as unidades segundo o seu tamaño e a súa forma para a súa fermentación.
(MP0025_33) CA2.6 Identificáronse e aplicáronse as medidas correctoras ante desviacións.
(MP0025_23) CA2.7 Adoptáronse medidas de hixiene, de seguridade alimentaria e de prevención de riscos laborais durante a manipulación da masa.
(MP0025_33) CA2.7 Aplicáronse medidas de seguridade e hixiene na manipulación dos produtos.
(MP0025_23) CA3.3 Seleccionáronse as cámaras de fermentación e os parámetros de control (temperaturas, humidade e tempos).
(MP0025_23) CA3.4 Analizouse a adaptación da formulación da masa en caso de aplicación de frío industrial.
(MP0025_23) CA3.5 Contrastáronse as características das pezas obtidas coas súas especificacións.
(MP0025_23) CA3.6 Aplicáronse medidas correctoras ante desviacións e adoptáronse medidas para evitar novos sucesos.
(MP0025_23) CA3.7 Adoptáronse medidas de hixiene, seguridade alimentaria e prevención de riscos laborais.
(MP0025_23) CA4.3 Seleccionouse o forno ou a frixideira, e os seus parámetros de control, en función do tipo de produto.
(MP0025_23) CA4.4 Cargouse ou alimentouse o forno ou a frixideira, e controlouse a cocción ou a fritura.
(MP0025_23) CA4.5 Contrastáronse coas súas especificacións as características do produto cocido ou frito.
(MP0025_23) CA4.6 Asegurouse o arrefriamento do produto obtido no menor tempo posible.
(MP0025_23) CA4.7 Identificáronse e aplicáronse as medidas correctoras ante desviacións.
(MP0025_23) CA4.8 Aplicáronse as medidas específicas de hixiene e seguridade durante os tratamentos.

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

Os criterios de avaliación fixados como mínimos exigibles para cada unidade formativa son os seguintes:

#### UF 2513.- POSTA A PUNTO DE EQUIPOS E INSTALACIÓNS

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.

#### UF 2523.- PROCEDIMENTOS DE ELABORACIÓN DE MASAS FERMENTABLES E OBTENCIÓN DE PEZAS

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.

CA1.5 - Pesáronse e dosificáronse os ingredientes.

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

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

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.

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

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

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

#### UF2533.- PROCEDIMENTOS DE ELABORACIÓNS DE RECHEOS E A SÚA APLICACIÓN E PRODUTOS FINAIS

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

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.

CA1.5 - Aplicouse a secuencia de operacións de elaboración.

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

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

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

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

### 4. Características da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento

#### 4.a) Primeira parte da proba

##### PROBA TEÓRICA

- Exame teórico con preguntas tipo test e preguntas de desenvolvemento e/ou simulacións prácticas.
- Versará sobre os contidos do currículo do módulo, relacionados cos coñecementos que deberá demostrar a persoa aspirante.
- A duración da proba será de 2 horas.

##### INSTRUMENTOS NECESARIOS

Bolígrafo azul ou negro.

#### 4.b) Segunda parte da proba

##### PROBA PRÁCTICA

Levarase a cabo sobre os contidos do currículo do módulo, relacionados cos coñecementos que deberá demostrar a persoa aspirante.

A duración da proba será de 2 horas

##### INSTRUMENTOS NECESARIOS

Os aspirantes deberán estar uniformados debidamente antes da proba (chaquetiña de algodón branca, pantalón de cociña, zocos antideslizantes, delantal de cociña, zocos antideslizantes, gorro e pano de cociña).

O material exixido estará gardado nun maletín ou manta, e en perfecto estado:

- Coitelo ceboleiro
- Puntilla
- Pelador
- Tesouras
- Abrelatas
- Varilla de pastelería de aceiro inox.
- Espátula de polietileno/flexiglás
- Espátula de pastelería de inox. longa ou de ángulo
- Xogo de boquillas básico
- Brocha de silicona
- Coitelo de serra
- Lingua
- Suela
- Mecheiro
- Termómetro dixital
- Balanza de precisión (tara 1 gr.)

## 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, repostería e confeitaría	Ciclos formativos de grao medio	Réxime de proba libre

### Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (\*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0026	Procesos básicos de pastelería e repostería	2023/2024	0	240	0

(\*) 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. Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

### 2.1. Primeira parte da proba

#### 2.1.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA1 - Pon a punto os equipamentos de elaboración de pastelería e confeitaría, e recoñece os dispositivos e o seu funcionamento.
RA2 - Obtén masas e pastas de múltiples aplicacións, e xustifica a súa composición.
RA3 - Obtén xaropes, coberturas, recheos e outras elaboracións, e describe as técnicas de elaboración aplicadas.
RA4 - Decora o produto tendo en conta a relación entre as elaboracións e as características do produto final, e valora os criterios estéticos.

#### 2.1.2. Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos resultados de aprendizaxe por parte do alumnado

Criterios de avaliación do currículo
CA1.1 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.
CA1.7 Descríbóronse as principais anomalías dos equipamentos e as medidas correctoras.
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.
CA2.15 Identificáronse as masas susceptibles de conservación por tratamento de frío (refrixeración e/ou conxelación).
CA2.17 Describiuse o procedemento de rexeneración de elaboracións conxeladas.
CA3.1 Clasificáronse 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.
CA3.4 Identificouse a función de cada ingrediente.
CA3.11 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.
CA4.1 Descríbóronse os principais elementos de decoración en pastelería e repostería, e as súas alternativas de uso.

### 2.2. Segunda parte da proba

#### 2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA1 - Pon a punto os equipamentos de elaboración de pastelería e confeitaría, e recoñece os dispositivos e o seu funcionamento.
RA2 - Obtén masas e pastas de múltiples aplicacións, e xustifica a súa composición.
RA3 - Obtén xaropes, coberturas, recheos e outras elaboracións, e describe as técnicas de elaboración aplicadas.

**Resultados de aprendizaxe do currículo**

RA4 - Decora o produto tendo en conta a relación entre as elaboracións e as características do produto final, e valora os criterios estéticos.

**2.2.2. Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos resultados de aprendizaxe por parte do alumnado**
**Criterios de avaliación do currículo**

CA1.3 Realizáronse as operacións de limpeza, de xeito que se asegure a total eliminación dos refugallo 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.

CA1.8 Verifícase 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.

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.

CA2.16 Aplicáronse os métodos e asignáronse os lugares de conservación das masas e das pastas, tendo en conta as súas características e o seu destino.

CA2.18 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

<b>Criterios de avaliación do currículo</b>
CA2.19 Participouse na mellora da calidade durante todo o proceso.
CA3.3 Interpretouse a formulación de cada produto.
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 Seguiuse 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.
CA3.12 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.
CA4.2 Interpretouse a ficha técnica de fabricación para o acabado do produto.
CA4.3 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para a terminación do produto de pastelería ou repostería.
CA4.4 Elixiuse 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.

### **3. Mínimos exixibles para alcanzar a avaliación positiva e os criterios de cualificación**

A proba consistirá de 2 partes. Unha proba de coñecementos teóricos e unha proba práctica. Para poder realizar a proba práctica será preciso ter a proba teórica superada.

\*Proba teórica

Consistirá nun exame dos criterios de avaliación incluídos na unidade didáctica 1 no que o alumnado deberá acadar unha cualificación igual ou

superior a 5 puntos.

\*Proba práctica

Consistirá na realización de varias elaboracións segundo os criterios de avaliación marcados como prácticos na UD 2, no que o alumnado deberá acadar unha cualificación igual ou superior a 5 puntos.

Nesta proba os aspirantes deberán de ir uniformados adecuadamente e coa seguinte utillaxe.

- Báscula.
- Coitelo de serra.
- Espátula triangular e de pastelería.
- Xogo de boquillas.
- Puntilla.
- Varillas.
- Espátula de silicona.
- 

A nota final será a da media aritmética das dúas partes e haberá que acadar como mínimo os 5 puntos en cada proba.

#### 4. Características da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento

##### 4.a) Primeira parte da proba

Consistirá nunha proba teórica sobre os criterios de avaliación declarados como teóricos. O tempo máximo de realización deste exame será de 2 horas, e puntuarase de 0 a 10 puntos, debendo acadar un mínimo de 5 puntos para superalo e así facer media co exame práctico.

##### 4.b) Segunda parte da proba

A proba práctica consistirá en :

- Realización dunha ou varias elaboracións básicas no obrador de pastelería.
- Aplicación ou remate dunha ou varias elaboracións.
- Decoración e presentación ou fraccionamento se é o caso dunha ou varias elaboracións.
- Proba de manexo e destreza utilizando os utensilios habituais no obrador.

Nesta proba os aspirantes deberán de ir uniformados adecuadamente e coa seguinte utillaxe.

- Báscula.
- Coitelo de serra.
- Espátula triangular e de pastelería.
- Xogo de boquillas.
- Puntilla.
- Varillas.





-Espátula de silicona.

**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 de proba libre

**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	0	192	0
MP0027_23	Elaboración de caramelos, confeitos e produtos de chocolate e especialidades diversas	2023/2024	0	90	0
MP0027_13	Elaboración de masas, galletas, mazapáns e turróns	2023/2024	0	50	0
MP0027_33	Elaboración de xeados artesanais	2023/2024	0	52	0

(\*) 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. Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

### 2.1. Primeira parte da proba

#### 2.1.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
(MP0027_23) RA1 - Elabora produtos á base de chocolate, tendo en conta a relación entre a técnica e o produto final.
(MP0027_13) RA1 - Elabora masas e produtos de galletaría, e xustifica a súa composición.
(MP0027_33) RA1 - Obtén xeados artesanais, e describe a técnica de elaboración aplicada.
(MP0027_23) RA2 - Obtén caramelos, confeitos e outras larpeiradas, e xustifica a técnica seleccionada.

#### 2.1.2. Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos resultados de aprendizaxe por parte do alumnado

Criterios de avaliación do currículo
(MP0027_23) CA1.1 Recoñecéronse os tipos de pastas de chocolate e os seus ingredientes.
(MP0027_33) CA1.1 Enumeráronse os tipos de xeados, as súas características e os seus ingredientes.
(MP0027_13) CA1.1 Recoñecéronse as características de cada tipo de masa de galletaría e os produtos asociados.
(MP0027_23) CA1.2 Axustouse a fórmula aos produtos e ás cantidades que se elaboren.
(MP0027_33) CA1.2 Interpretouse a fórmula e a función de cada ingrediente.
(MP0027_13) 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.
(MP0027_23) CA1.3 Controláronse as operacións de temperado, moldeamento e arrefriamento do produto.
(MP0027_33) CA1.3 Explicouse a función dos emulxentes nas características do produto final.
(MP0027_13) CA1.3 Interpretouse a fórmula e a función de cada ingrediente.
(MP0027_23) CA1.4 Identificáronse os defectos da elaboración e as posibilidades de corrección.
(MP0027_33) CA1.4 Describiuse a secuencia e os parámetros de control das operacións do proceso: mestura, homoxeneización, pasteurización, maduración, manteigación, endurecemento, conservación e almacenaxe.
(MP0027_13) CA1.4 Axustouse a fórmula aos produtos e ás cantidades para elaborar.
(MP0027_23) CA1.5 Recoñecéronse as técnicas para o moldeamento de figuras de chocolate e manifestouse disposición e iniciativa para a innovación.
(MP0027_33) CA1.5 Contrastáronse as características da mestura coas súas especificacións.
(MP0027_13) CA1.5 Seleccionáronse os ingredientes, os equipamentos e os útiles.
(MP0027_23) CA1.6 Obtivéronse produtos pola unión de pezas ou por arranque de lascas de chocolate.
(MP0027_33) CA1.6 Propuxéronse reaxustes na dosificación ou nas condicións de mestura en caso de desviacións.
(MP0027_13) CA1.6 Realizáronse as operacións de mestura, fundido ou amasado, refinado, forneado, etc., e controláronse os parámetros para asegurar un produto consonte as especificacións.

**Criterios de avaliación do currículo**

(MP0027\_23) CA1.7 Identifícanse as técnicas para a coloración de chocolates.

(MP0027\_33) CA1.7 Conxelouse e conservouse o produto.

(MP0027\_13) CA1.7 Verifícanse as características físicas e organolépticas da masa ou do produto de galletaría.

(MP0027\_23) CA1.8 Aplicáronse os procedementos de elaboración de motivos de decoración (canelas, lascas, etc.).

(MP0027\_33) CA1.8 Realizáronse as operacións de mantemento de primeiro nivel dos equipamentos, así como a súa limpeza.

(MP0027\_13) CA1.8 Identifícanse os defectos da elaboración de masas de diversos tipos, así como as posibilidades de corrección.

(MP0027\_23) CA1.9 Realizáronse as operacións de mantemento de primeiro nivel e de limpeza dos equipamentos.

(MP0027\_33) CA1.9 Adoptáronse medidas de hixiene e seguridade, e de prevención de riscos laborais.

(MP0027\_13) CA1.9 Reguláronse os parámetros de tempo, humidade, frecuencia e volume de carga no forno.

(MP0027\_23) CA1.10 Aplicáronse as medidas de hixiene e seguridade alimentaria.

(MP0027\_13) CA1.10 Realizouse o mantemento de primeiro nivel e a limpeza dos equipamentos.

(MP0027\_13) CA1.11 Adoptáronse medidas de hixiene e seguridade alimentaria, e de prevención de riscos laborais.

(MP0027\_13) CA1.12 Identifícanse os defectos de elaboración e as posibilidades de corrección.

(MP0027\_13) CA1.13 Enumeráronse as operacións da formaxe de pezas.

(MP0027\_23) CA2.1 Recoñecéronse as características xerais dos tipos de mesturas base para elaborar caramelos, confeitos e outras larpeiradas.

(MP0027\_23) CA2.2 Identifícanse os ingredientes complementarios (aromas, colorantes, acidulantes, etc.).

(MP0027\_23) CA2.3 Axustouse a fórmula aos produtos e ás cantidades para elaborar.

(MP0027\_23) CA2.4 Seleccionáronse os ingredientes, os equipamentos e os útiles.

(MP0027\_23) 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.).

(MP0027\_23) CA2.6 Fíxáronse os parámetros para controlar en cada etapa do proceso.

(MP0027\_23) CA2.7 Identifícanse as características físicas e organolépticas de cada produto, así como os defectos e as desviacións.

(MP0027\_23) CA2.8 Identifícanse as operacións de elaboración de caramelos, confeitos e larpeiradas.

(MP0027\_23) CA2.9 Realizáronse as operacións de limpeza e mantemento de primeiro nivel dos equipamentos.

(MP0027\_23) CA2.10 Adoptáronse as medidas de hixiene e seguridade.

## 2.2. Segunda parte da proba

### 2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

**Resultados de aprendizaxe do currículo**

(MP0027\_23) RA1 - Elabora produtos á base de chocolate, tendo en conta a relación entre a técnica e o produto final.

(MP0027\_13) RA1 - Elabora masas e produtos de galletaría, e xustifica a súa composición.

(MP0027\_33) RA1 - Obtén xeados artesanais, e describe a técnica de elaboración aplicada.

(MP0027\_23) RA2 - Obtén caramelos, confeitos e outras larpeiradas, e xustifica a técnica seleccionada.

**2.2.2. Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos resultados de aprendizaxe por parte do alumnado**
**Criterios de avaliación do currículo**

(MP0027\_23) CA1.1 Recoñecéronse os tipos de pastas de chocolate e os seus ingredientes.

(MP0027\_33) CA1.1 Enumeráronse os tipos de xeados, as súas características e os seus ingredientes.

(MP0027\_13) CA1.1 Recoñecéronse as características de cada tipo de masa de galletaría e os produtos asociados.

(MP0027\_23) CA1.2 Axustouse a fórmula aos produtos e ás cantidades que se elaboren.

(MP0027\_33) CA1.2 Interpretouse a fórmula e a función de cada ingrediente.

(MP0027\_13) 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.

(MP0027\_23) CA1.3 Controláronse as operacións de temperado, moldeamento e arrefriamento do produto.

(MP0027\_33) CA1.3 Explicouse a función dos emulxentes nas características do produto final.

(MP0027\_13) CA1.3 Interpretouse a fórmula e a función de cada ingrediente.

(MP0027\_23) CA1.4 Identificáronse os defectos da elaboración e as posibilidades de corrección.

(MP0027\_33) CA1.4 Describiuse a secuencia e os parámetros de control das operacións do proceso: mestura, homoxeneización, pasteurización, maduración, manteigación, endurecemento, conservación e almacenaxe.

(MP0027\_13) CA1.4 Axustouse a fórmula aos produtos e ás cantidades para elaborar.

(MP0027\_23) CA1.5 Recoñecéronse as técnicas para o moldeamento de figuras de chocolate e manifestouse disposición e iniciativa para a innovación.

(MP0027\_33) CA1.5 Contrastáronse as características da mestura coas súas especificacións.

(MP0027\_13) CA1.5 Seleccionáronse os ingredientes, os equipamentos e os útiles.

(MP0027\_23) CA1.6 Obtivéronse produtos pola unión de pezas ou por arranque de lascas de chocolate.

(MP0027\_33) CA1.6 Propuxéronse reaxustes na dosificación ou nas condicións de mestura en caso de desviacións.

(MP0027\_13) CA1.6 Realizáronse as operacións de mestura, fundido ou amasado, refinado, forneado, etc., e controláronse os parámetros para asegurar un produto consonte as especificacións.

(MP0027\_23) CA1.7 Identificáronse as técnicas para a coloración de chocolates.

(MP0027\_33) CA1.7 Conxelouse e conservouse o produto.

(MP0027\_13) CA1.7 Verificáronse as características físicas e organolépticas da masa ou do produto de galletaría.

<b>Criterios de avaliación do currículo</b>
(MP0027_23) CA1.8 Aplicáronse os procedementos de elaboración de motivos de decoración (canelas, lascas, etc.).
(MP0027_33) CA1.8 Realizáronse as operacións de mantemento de primeiro nivel dos equipamentos, así como a súa limpeza.
(MP0027_13) CA1.8 Identificáronse os defectos da elaboración de masas de diversos tipos, así como as posibilidades de corrección.
(MP0027_23) CA1.9 Realizáronse as operacións de mantemento de primeiro nivel e de limpeza dos equipamentos.
(MP0027_33) CA1.9 Adoptáronse medidas de hixiene e seguridade, e de prevención de riscos laborais.
(MP0027_13) CA1.9 Reguláronse os parámetros de tempo, humidade, frecuencia e volume de carga no forno.
(MP0027_23) CA1.10 Aplicáronse as medidas de hixiene e seguridade alimentaria.
(MP0027_13) CA1.10 Realizouse o mantemento de primeiro nivel e a limpeza dos equipamentos.
(MP0027_13) CA1.11 Adoptáronse medidas de hixiene e seguridade alimentaria, e de prevención de riscos laborais.
(MP0027_13) CA1.12 Identificáronse os defectos de elaboración e as posibilidades de corrección.
(MP0027_13) CA1.13 Enumeráronse as operacións da formaxe de pezas.
(MP0027_23) CA2.1 Recoñecéronse as características xerais dos tipos de mesturas base para elaborar caramelos, confeitos e outras larpeiradas.
(MP0027_23) CA2.2 Identificáronse os ingredientes complementarios (aromas, colorantes, acidulantes, etc.).
(MP0027_23) CA2.3 Axustouse a fórmula aos produtos e ás cantidades para elaborar.
(MP0027_23) CA2.4 Seleccionáronse os ingredientes, os equipamentos e os útiles.
(MP0027_23) 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.).
(MP0027_23) CA2.6 Fixáronse os parámetros para controlar en cada etapa do proceso.
(MP0027_23) CA2.7 Identificáronse as características físicas e organolépticas de cada produto, así como os defectos e as desviacións.
(MP0027_23) CA2.8 Identificáronse as operacións de elaboración de caramelos, confeitos e larpeiradas.
(MP0027_23) CA2.9 Realizáronse as operacións de limpeza e mantemento de primeiro nivel dos equipamentos.
(MP0027_23) CA2.10 Adoptáronse as medidas de hixiene e seguridade.

### **3. Mínimos esixibles para alcanzar a avaliación positiva e os criterios de cualificación**

O conxunto de mínimos esixibles expresados en cada unidade didáctica.

Os mínimos esixibles para alcanzar a avaliación positiva correspondense coas competencias que deben adquirir os alumnos, expresadas a través

dunha serie de resultados de aprendizaxe (RA) que debe de demostrar o alumnado nas distintas probas (proba escrita PE e proba práctica PP)

Proba escrita (PE):

Pode consistir en cuestións tipo test, de respostas curtas, de desenvolvemento ou unha combinación.

No suposto de cuestións tipo test e necesario ter correctas o 60% das cuestións para superar dita parte.

A duración máxima desta proba será de 2 horas.

A proba valorarase de 0 a 10, sendo necesario acadar un mínimo de 5 puntos para superar a parte teórica.

De non superarse a PE, non se podera realizar á segunda proba (PP)

Proba práctica (PP):

Consistirá na realización de diferentes elaboracións das contempladas no módulo.

A proba práctica poderase valorar por medio dunha táboa de observación (TO) lista de cotexo (LC) ou ambas, sendo necesario acadar o 5 sobre 10 para superar a proba.

É necesario superar ambas partes cunha nota igual ou superior a 5 en ambas para facer media aritmética e acadar a avaliación positiva do modulo.

O alumnado deberá:

-Asistir ás probas con 10 minutos de antelación o comezo das mesmas, identificado/a co seu DNI.

-Mostrar unha actitude positiva e colaborativa coa realización das probas.

-Non acceder ó espazo de realización das probas con ningún dispositivo móbil, reprodutor de música ou material que non sexa permitido ou necesario para a realización das probas. Poderá traer unha calculadora.

-As probas escritas deben ser lexibles para o examinador. En caso contrario, serán nulas.

-Acceder ó espazo de realización das probas adecuadamente uniformado e equipado se fora o caso.

-As respostas deben ser claras e cunha secuencia lóxica do tema a tratar.

#### 4. Características da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento

##### 4.a) Primeira parte da proba

A primeira parte da proba consistira en cuestións tipo test, de resposta curta, de desenvolvemento ou unha combinación.

A duración máxima da proba teórica e de 2 horas.

A proba (PE) valorarase de 0 a 10 puntos, debendo acadar un mínimo de 5 puntos para entenderse superada, dando acceso á segunda proba (PP)

Entre a primeira e a segunda proba haberá un mínimo de 5 días.

O alumnado:

-Asistirá con 10 minutos de antelación o comezo da mesma, e identificado/a co seu DNI.

-Non accederá o espazo de realización da proba con ningún dispositivo móbil, reprodutor de música ou material que non sexa permitido ou necesario para a realización da proba. Poderá traer unha calculadora.

-As probas escritas deben ser lexibles para o examinador, do contrario consideraranse nulas.

-As respostas deben ser desenroladas de maneira clara e cunha secuencia lóxica do tema a tratar.

##### 4.b) Segunda parte da proba

A segunda parte da proba consistirá en :



- Realización no obradoiro de pastelería de unha ou varias elaboracións das contempladas no modulo
- Aplicación ou remate dalgunha elaboración.
- Decoración e presentación ou fraccionamento se é o caso dunha elaboración.
- Proba de manexo e destreza utilizando os utensilios habituais no obrador.

O alumnado deberá:

- Asistir ás probas con 10 minutos de antelación o comezo das mesmas, identificado/a co seu DNI.
- Non acceder ó espazo de realización das probas con ningún dispositivo móbil, reprodutor de música ou material que non sexa permitido ou necesario para a realización das probas. Poderá traer unha calculadora tradicional, non científica.
- Acceder ó espazo de realización das probas adecuadamente uniformado e equipado se fora o 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, repostería e confeitaría	Ciclos formativos de grao medio	Réxime de proba libre

**Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (\*)**

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0028	Sobremesas en restauración	2023/2024	0	140	0

(\*) 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. Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

### 2.1. Primeira parte da proba

#### 2.1.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA1 - Organiza as tarefas para as elaboracións de sobremesas de restauración, para o que analiza as fichas técnicas.
RA2 - Elabora sobremesas á base de froitas e recoñece os procedementos aplicados.
RA3 - Elabora sobremesas á base de lácteos e identifica os métodos e os procedementos aplicados.
RA4 - Elabora sobremesas fritidas ou de tixola, e recoñece os procedementos aplicados.
RA5 - Elabora xeados e sorbetes, e identifica as fases, os métodos e as técnicas aplicadas.
RA6 - Elabora semifríos e recoñece os procedementos aplicados.
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.

#### 2.1.2. Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos resultados de aprendizaxe por parte do alumnado

Criterios de avaliación do currículo
CA1.1 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.
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.).
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.
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.
CA5.1 Caracterizáronse os tipos de xeados e sorbetes.
CA5.2 Identificáronse as materias primas específicas de xeados e sorbetes.

<b>Criterios de avaliación do currículo</b>
CA5.3 Distinguíronse as fases e os puntos clave nos procesos de elaboración.
CA6.1 Caracterizáronse os tipos de semifríos.
CA6.2 Distinguíronse as fases e os puntos clave nos procesos de elaboración.
CA7.1 Identificouse o proceso de utilización ou rexeneración de produtos.
CA7.2 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos.

## 2.2. Segunda parte da proba

### 2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

<b>Resultados de aprendizaxe do currículo</b>
RA1 - Organiza as tarefas para as elaboracións de sobremesas de restauración, para o que analiza as fichas técnicas.
RA2 - Elabora sobremesas á base de froitas e recoñece os procedementos aplicados.
RA3 - Elabora sobremesas á base de lácteos e identifica os métodos e os procedementos aplicados.
RA4 - Elabora sobremesas fritidas ou de tixola, e recoñece os procedementos aplicados.
RA5 - Elabora xeados e sorbetes, e identifica as fases, os métodos e as técnicas aplicadas.
RA6 - Elabora semifríos e recoñece os procedementos aplicados.
RA7 - Presenta sobremesas empratadas a partir de elaboracións de pastelería e repostaría, e xustifica a estética do produto final, tendo en conta o tipo de establecemento e a oferta gastronómica.

### 2.2.2. Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos resultados de aprendizaxe por parte do alumnado

<b>Criterios de avaliación do currículo</b>
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.
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.

**Cráterios de avaliación do currículo**

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.

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.

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.

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.

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.

**Criterios de avaliación do currículo**

CA7.3 Realizáronse as técnicas de presentación e decoración en función das características do produto final e as súas aplicacións.

CA7.4 Identificáronse 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 identificáronse 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.

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

Os mínimos exixibles para acadar unha avaliación positiva do módulo corresponderán ós CA (criterios de avaliación) indicados en cada Unidade Didáctica.

A primeira parte da proba de coñecementos, realizarase mediante unha PE (proba escrita) que poderá combinar preguntas tipo test, preguntas de resposta curta, problemas a resolver, diagramas de procesos a completar ou un tema a desenvolver. Non todas as preguntas terán a mesma puntuación, pero o valor de éstas estarán reflexadas no exame sempre que o seu valor sexa diferente a 1, ademais ó final do exame aparecerá o valor máximo do mesmo. O resultado final da proba reducirase a unha escala de 10 puntos.

Na segunda parte da proba ou proba práctica, a valoración final establecerase sobre unha escala de 10 puntos. Valoraranse unha serie de items establecidos nunha taboa de observación e/ou nunha táboa de indicadores, onde se valorará en diferentes porcentaxes aspectos coma, a uniformidade, documentación (no caso de tela), organización, habilidades, limpeza, características organolepticas das elaboracións, seguridade e hixiene nos procesos, manexo de maquinaria e ferramentas, desbarase e tempo ..... en xeral, procedementos e desempeños prácticos a executar polo aspirante.

Para aprobar o módulo será imprescindible acadar como mínimo unha nota de 5 puntos en cada unha das partes.

De non superarse a primeira proba, é dicir, de non chegar á puntuación de 5, non se terá acceso á segunda.

**4. Características da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento**

**4.a) Primeira parte da proba**

Proba escrita que poderá combinar preguntas tipo test, preguntas curtas ou supostos prácticos a desenvolver, na que se avaliará a adquisición dos coñecementos reflexados nas UD do módulo. Suporá o 50% da nota. Deberáse obter unha avaliación positiva desta parte para pasar a realizar a segunda proba.

O aspirante deberá vir provisto de DNI e bolígrafo azul ou negro e presentarse puntualmente na hora especificada a tal efecto, o retraso non



xustificado de máis de 15 minutos dará un suspenso na proba e o non poder presentarse á segunda proba.

O interesado/a, deberá sacar un mínimo de 5 puntos nesta proba para poder acceder á proba práctica.

#### **4.b) Segunda parte da proba**

Realización dunha proba práctica consistente na realización de elaboracións, aplicación de técnicas e procesos especificados nas UD na cal se avaliará tanto as habilidades, control dos procesos, manexo da maquinaria, cumprimento das normas de seguridade e hixiene, organización dos diferentes procesos, desbarase da zona de traballo, e resultados organolepticos finais... A cualificación desta parte suporá o 50% da nota.

Debendo aprobar esta parte para sumar á nota teórica.

O alumno/a virá totalmente uniformado e co seu material e/ou ferramentas propias do ciclo. A non presentación ou retraso superior a 15 minutos da hora estipulada sen xustificante legal, dará como resultado un suspenso. A nota mínima para acadar o aprobado será un 5.

Na proba práctica valorarase o cumprimento das medidas hixénico-sanitarias, posta a punto, tempo de realización, dominio das técnicas, proceso de execución, organización, desbarase e resultado final do proceso (presentación, sabor, equilibrio, cantidade/ración...)

**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 de proba libre

**Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (\*)**

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0029	Produtos de obradoiro	2023/2024	0	175	0

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

**Profesorado responsable**

Profesorado asignado ao módulo	MARIA MERCEDES FERNÁNDEZ MÉNDEZ
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

## 2. Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

### 2.1. Primeira parte da proba

#### 2.1.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA1 - Organiza as tarefas de produción, e xustifica os recursos e a secuencia de operacións.
RA2 - Elabora produtos de panadaría, bolaría, pastelería, confeitaría e outras especialidades de obradoiro, integrando procedementos e técnicas.
RA3 - Elabora produtos de panadaría, bolaría, pastelería, confeitaría e repostaría para colectivos especiais, e valora as implicacións para a saúde.
RA4 - Decora os produtos de obradoiro aplicando as técnicas axeitadas en relación cos produtos para obter.
RA5 - Envasa e embala produtos, logo de seleccionar os procedementos e as técnicas.
RA6 - Sitúa os produtos elaborados no posto de venda, no almacén ou no depósito, e xustifica a súa disposición.

#### 2.1.2. Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos resultados de aprendizaxe por parte do alumnado

Criterios de avaliación do currículo
CA1.1 Planifícanse as tarefas con previsión das dificultades e o xeito de as superar.
CA1.2 Interpretouse a documentación asociada ao proceso.
CA1.3 Determináronse e enumeráronse os recursos humanos e materiais.
CA1.4 Distribuíronse os tempos de operación e posta a punto, e estableceuse a súa secuencia.
CA1.6 Coordináronse as actividades de traballo.
CA1.7 Formuláronse elaboracións a partir de produtos básicos dados.
CA2.1 Caracterizouse o produto para obter e propuxéronse alternativas de elaboración.
CA2.2 Identificáronse as operacións do proceso de elaboración e estableceuse a súa secuencia.
CA2.3 Describiuse a función de cada ingrediente no produto final.
CA2.6 Aplicáronse os procedementos e as técnicas coa secuencia establecida.
CA2.8 Contrastáronse as características de calidade do produto coas súas especificacións.
CA2.9 Realizouse o escandallo do produto elaborado.
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.
CA3.5 Enumeráronse as medidas de limpeza e preparación de equipamentos e útiles.
CA3.6 Describíronse as medidas de prevención para evitar o emprego inadecuado de ingredientes.
CA3.7 Describíronse e aplicáronse as operacións do proceso e os controis básicos.



<b>Criterios de avaliación do currículo</b>
CA3.8 Contrastáronse as características de calidade do produto coas súas especificacións.
CA4.1 Descríbóronse os procedementos e as técnicas.
CA4.2 Enumeráronse e describíronse os equipamentos e os útiles empregados nas operacións de acabamento e decoración.
CA4.7 Contrastáronse as características físicas, estéticas e organolépticas do produto coas súas especificacións.
CA5.1 Descríbóronse os envases, as embalaxes, as etiquetas e os rótulos máis utilizados.
CA5.2 Identificáronse e caracterizáronse os métodos de envasado, embalaxe e etiquetaxe.
CA5.3 Recoñecéronse e analizáronse as incompatibilidades existentes entre os materiais de envasado e os produtos.
CA5.4 Identificáronse e caracterizáronse os equipamentos de envasado e os elementos auxiliares.
CA5.5 Identificouse a información obrigatoria e complementaria para incluír en etiquetas e rótulos.
CA5.7 Recoñeceuse e valorouse a aptitude dos envases, as embalaxes e as etiquetas para utilizar.
CA6.1 Descríbóronse os métodos e os equipamentos de conservación.
CA6.2 Identificáronse e caracterizáronse as condicións e os medios para o traslado.
CA6.3 Seleccionáronse e describíronse as condicións de conservación dos produtos (temperatura, humidade, tempo máximo, colocación e luminosidade).
CA6.6 Identificouse e colocouse correctamente o produto.

## 2.2. Segunda parte da proba

### 2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

<b>Resultados de aprendizaxe do currículo</b>
RA1 - Organiza as tarefas de produción, e xustifica os recursos e a secuencia de operacións.
RA2 - Elabora produtos de panadería, bolaría, pastelería, confeitaría e outras especialidades de obradoiro, integrando procedementos e técnicas.
RA3 - Elabora produtos de panadería, bolaría, pastelería, confeitaría e repostaría para colectivos especiais, e valora as implicacións para a saúde.
RA4 - Decora os produtos de obradoiro aplicando as técnicas axeitadas en relación cos produtos para obter.
RA5 - Envasa e embala produtos, logo de seleccionar os procedementos e as técnicas.
RA6 - Sitúa os produtos elaborados no posto de venda, no almacén ou no depósito, e xustifica a súa disposición.

### 2.2.2. Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos resultados de aprendizaxe por parte do alumnado

<b>Criterios de avaliación do currículo</b>
CA1.1 Planificáronse as tarefas con previsión das dificultades e o xeito de as superar.

<b>Criterios de avaliación do currículo</b>
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.
CA1.6 Coordináronse as actividades de traballo.
CA1.7 Formuláronse elaboracións a partir de produtos básicos dados.
CA2.1 Caracterizouse o produto para obter e propuxéronse alternativas de elaboración.
CA2.2 Identificáronse as operacións do proceso de elaboración e estableceuse a súa secuencia.
CA2.4 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.
CA2.10 Aplicáronse as normas de seguridade e hixiene alimentaria, así como as de prevención de riscos e as de protección ambiental.
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.
CA3.9 Identificouse adecuadamente o produto elaborado.
CA3.10 Adoptáronse medidas de hixiene e seguridade alimentaria durante o proceso.
CA4.3 Seleccionouse o deseño básico para a decoración e incorporáronse variacións persoais.
CA4.4 Identificouse e seleccionouse a técnica apropiada.
CA4.5 Seleccionáronse e reguláronse os equipamentos e os útiles.
CA4.6 Acondicionáronse e aplicáronse cremas, coberturas e outros elementos de decoración, con medidas específicas de hixiene.
CA4.8 Aplicáronse as medidas correctoras ante desviacións.
CA5.6 Envasouse e embalouse o produto consonte as súas características e os requisitos da clientela.
CA5.8 Aplicáronse as medidas correctoras ante desviacións.
CA5.9 Aplicáronse as medidas de hixiene e seguridade durante o envasado e a embalaxe.
CA6.2 Identificáronse e caracterizáronse as condicións e os medios para o traslado.
CA6.3 Seleccionáronse e describíronse as condicións de conservación dos produtos (temperatura, humidade, tempo máximo, colocación e luminosidade).
CA6.4 Trasladoose de xeito adecuado o produto ao almacén, ao depósito ou ao punto de venda.

Criterios de avaliación do currículo
CA6.5 Comprobase a adecuación das condicións de limpeza e de conservación.
CA6.6 Identifícase e colócase correctamente o produto.
CA6.7 Aplicáronse as medidas correctoras ante desviacións.

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

Os mínimos exixibles para acadar a avaliación positiva do módulo serán os que se indican como Criterio de Avaliación mínimo exixible, que son os seguintes:

Parte teórica:

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 serizos auxiliares, os equipamentos e os útiles

CA1.7 Formuláronse elaboracións a partir de produtos básicos

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 necesariados 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 Describíronse e aplicáronse as operacións do proceso e os controis básicos.

CA4.1 Describíronse os procedementos e as técnicas.

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

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

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

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

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

CA5.5 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 Describíronse 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 Comprobase a adecuación das condicións de limpeza e de conservación.

#### PROCEDEMENTOS XERAIS

Criterios de cualificación positiva:

Deberá acadar un mínimo dun 5 en cada unha das probas, e a nota final será a media aritmética das dúas.

Na proba escrita ao lado do enunciado da pregunta farase constar ao valor numérico da mesma.

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 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.

## 4. Características da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento

### 4.a) Primeira parte da proba

Consistirá nunha proba tipo test de 40 cuestións referentes os criterios de avaliación establecidos no punto 2.1.1

Esta proba será cualificada cero a dez puntos, restando as respostas incorrectas ( 4 respostas posibles, cada resposta incorrecta restará 0,33 puntos). Para a súa superación os candidatos deberán ter a lo menos un 5.

Finalizada esta primeira parte da proba, a puntuación obtida será exposta no taboleiro de anuncios do centro.

O alumno deberá traer soamente un bolígrafo azul.

### 4.b) Segunda parte da proba

A proba consistirá na resolución de elaboracións no obrador , exercicios prácticos referentes os criterios de avaliación establecidos no punto 2.2.1

A proba se desenvolverá nun máximo de 5 sesións continuadas.

O alumno traerá uniforme e maletín de utensilios.

Consistirá na elaboración, decoración e envasado dun produto de obrador deseñado pola docente.

Logo de rematado, o alumno deberá entregar a ficha de elaboración e a secuencia do proceso.

Esta proba será cualificada de cero a dez puntos. Para a súa superación os candidatos deberán ter a lo menos un 5.

**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, repostería e confeitaría	Ciclos formativos de grao medio	Réxime de proba libre

**Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (\*)**

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0030	Operacións e control de almacén na industria alimentaria	2023/2024	0	80	0

(\*) 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. Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

### 2.1. Primeira parte da proba

#### 2.1.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA1 - Aprovisiona o almacén e a liña de produción, tras identificar as necesidades e as existencias.
RA2 - Recibe as materias primas e auxiliares, e describe a documentación asociada e os requisitos de transporte.
RA3 - Almacena as mercadorías con técnicas e procedementos seleccionados en función das súas características.
RA4 - Expide os produtos e xustifica as condicións de transporte e conservación.
RA5 - Manexa as aplicacións informáticas e valora a súa utilidade no control do almacén.

#### 2.1.2. Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos resultados de aprendizaxe por parte do alumnado

Criterios de avaliación do currículo
CA1.1 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.
CA2.1 Identificouse a documentación que debe ir coas mercadorías.
CA2.2 Determináronse os métodos de apreciación, medida e cálculo de cantidades.
CA2.3 Descríbense os sistemas de protección das mercadorías.
CA2.4 Identificáronse 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.
CA3.1 Descríbense e aplicáronse os criterios de clasificación de mercadorías.
CA3.2 Interpretáronse os sistemas de codificación.
CA3.3 Identificáronse os sistemas de almacenamento.

Criterios de avaliación do currículo
CA3.4 Descríbense as características dos equipamentos de carga, descarga, transporte e manipulación interna.
CA3.5 Xustificouse a localización das mercadorías no almacén.
CA3.6 Identifícanse as condicións de operatividade do almacén (orde, limpeza, temperatura, humidade, etc.).
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.
CA4.4 Determinouse a composición dos lotes e a súa protección.
CA4.5 Mántívose a orde e a limpeza na zona de expedición.
CA4.6 Identifícanse as características dos medios de transporte para garantir a calidade e a seguridade alimentaria.
CA5.1 Caracterizáronse as aplicacións informáticas.
CA5.2 Identifícanse os parámetros iniciais da aplicación segundo os datos propostos.
CA5.3 Modifícanse os arquivos de produtos, provedores e clientela.
CA5.4 Rexístranse 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.

## 2.2. Segunda parte da proba

### 2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA1 - Aprovisiona o almacén e a liña de produción, tras identificar as necesidades e as existencias.
RA2 - Recibe as materias primas e auxiliares, e describe a documentación asociada e os requisitos de transporte.
RA3 - Almacena as mercadorías con técnicas e procedementos seleccionados en función das súas características.
RA4 - Expide os produtos e xustifica as condicións de transporte e conservación.
RA5 - Manexa as aplicacións informáticas e valora a súa utilidade no control do almacén.

### 2.2.2. Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos resultados de aprendizaxe por parte do alumnado

Criterios de avaliación do currículo
--------------------------------------

**Critérios de avaliación do currículo**

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.

CA2.1 Identificouse a documentación que debe ir coas mercadorías.

CA2.2 Determináronse os métodos de apreciación, medida e cálculo de cantidades.

CA2.3 Descríbóronse os sistemas de protección das mercadorías.

CA2.4 Identificáronse 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.

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.

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.



**Critérios de avaliación do currículo**

CA4.6 Identifícaronse as características dos medios de transporte para garantir a calidade e a seguridade alimentaria.

CA5.1 Caracterizáronse as aplicacións informáticas.

CA5.2 Identifícaronse 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.

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

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

CA1.1: Defíníronse 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: Identifícaronse as condicións de seguridade asociadas ao aprovisionamento.

CA2.1: Identificouse a documentación que debe ir coas mercadorías.

CA2.4: Identifícaronse as alteracións que poden sufrir as mercadorías no transporte.

CA2.6: Determinouse a composición do lote na recepción das mercadorías.

CA2.7: Comprobase que a mercadoría recibida se corresponda coa solicitada.

CA3.1: Descríbíronse e aplicáronse os criterios de clasificación de mercadorías.

CA3.3: Identifícaronse 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: Selecciónáronse as condicións axeitadas para os produtos que se vaian expedir.

CA4.6: Identifícaronse as características dos medios de transporte para garantir a calidade e a seguridade alimentaria.

CA5.1: Caracterizáronse as aplicacións informáticas.

CA5.2: Identifícaronse os parámetros iniciais da aplicación segundo os datos propostos.

CA5.4 Rexistráronse as entradas e as saídas de existencias e actualizáronse os arquivos correspondentes.

PROCEDEMENTOS XERAIS

Criterios de cualificación positiva:

Deberá acadar un mínimo dun 5 en cada unha das probas, e a nota final será a media aritmética das dúas.

Nas probas (Tanto escrita como a de exercicios prácticos) ao lado do enunciado da pregunta farase constar o valor numérico da mesma.

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 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

Deberá acadar un mínimo dun 5 en cada unha das probas.

#### 4. Características da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento

##### 4.a) Primeira parte da proba

Consistirá nunha proba escritas que versarán sobre unha mostra suficientemente significativa dos criterios de avaliación establecidos na programación para esta parte.

O profesor do módulo profesional cualificará esta primeira parte da proba de cero a dez puntos. Para a súa superación as persoas candidatas deberán obter unha puntuación igual ou superior a cinco puntos.

Finalizada esta primeira parte da proba, as comisións de avaliación exporán a puntuación obtida polas persoas aspirantes no taboleiro de anuncios do centro onde se realizara.

Nas cuestións tipo test, por cada tres respostas incorrectas descontarase unha correcta.

Para esta proba habilitarase un período máximo de 3 horas.

En caso de abandonar antes de rematar, a mesma non será calificada.

Os participantes deberán asistir con bolígrafo azul ou negro

Os membros da comisión de avaliación poderán excluír de calquera parte da proba dun determinado módulo profesional as persoas aspirantes que leven a cabo calquera actuación de tipo fraudulento ou incumplan as normas de prevención, protección e seguridade, sempre que poidan implicar algún tipo de risco para si mesmas, o resto do grupo ou as instalacións, durante a realización das probas. Neste caso, o profesor ou a profesora do módulo profesional cualificará esa parte da proba do módulo cun cero.

##### 4.b) Segunda parte da proba

A proba consistirá no desenvolvemento de supostos da práctica diaria dun almacén no cal se deberá manifestar a competencia na execución dos diversos aspectos contemplados na programación

- Desenvolvemento de exercicios de atención a provedores, control de mercadorías e identificación de materias primas
- Identificación de gama de produtos de uso común nun establecemento hostaleiro de categoría medio alta

As persoas aspirantes que superaran a primeira parte da proba realizarán a segunda, que tamén terá carácter eliminatorio e consistirá no desenvolvemento de un ou varios supostos prácticos que versarán sobre unha mostra suficientemente significativa dos criterios de avaliación establecidos na programación para esta parte.

O profesor ou a profesora do módulo profesional cualificará esta segunda parte da proba de cero a dez puntos. Para a súa superación as persoas candidatas deberán obter unha puntuación igual ou superior a cinco puntos. As persoas que non superaran a primeira parte da proba serán cualificadas cun cero nesta segunda parte. Finalizada esta segunda parte da proba, as comisións de avaliación exporán as puntuacións obtidas no taboleiro de anuncios do centro onde se realizara.

Os membros da comisión de avaliación poderán excluír de calquera parte da proba dun determinado módulo profesional as persoas aspirantes que leven a cabo calquera actuación de tipo fraudulento ou incumpran as normas de prevención, protección e seguridade, sempre que poidan implicar algún tipo de risco para si mesmas, o resto do grupo ou as instalacións, durante a realización das probas. Neste caso, o profesor ou a profesora do módulo profesional cualificará esa parte da proba do módulo cun cero.

O incumprimento da normativa de seguridade e hixiene durante o desenrolo das actividades practicas suporá a expulsión do aula, se ben nesta proba non se require de uniforme específico, si se esixe a indumentaria ou vestimenta apropiada para o desenrolo dos cometidos correspondentemente establecidos na programación.

Para o correcto desenrolo desta proba habilitarase un periodo máximo de 3 horas.

En caso de abandonar a proba antes de rematar os exercicios practicos , a mesma non será calificada .

**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 de proba libre

**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	0	53	0

(\*) 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. Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

### 2.1. Primeira parte da proba

#### 2.1.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA1 - Limpa e desinfecta útiles, equipamentos e instalacións, e valora a súa repercusión na calidade hixiénico-sanitaria dos produtos.
RA2 - Mantén boas prácticas hixiénicas e avalía os perigos asociados aos malos hábitos hixiénicos.
RA3 - Aplica boas prácticas de manipulación dos alimentos en relación coa calidade hixiénico-sanitaria dos produtos.
RA4 - Aplica os sistemas de autocontrol baseados no APPCC e de control da trazabilidade (ascendente e descendente), e xustifica os principios asociados.
RA5 - Utiliza os recursos eficientemente, e avalía os beneficios ambientais asociados.
RA6 - Recolle os residuos de xeito selectivo e recoñece as súas implicacións sanitarias e ambientais.

#### 2.1.2. Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos resultados de aprendizaxe por parte do alumnado

Criterios de avaliación do currículo
CA1.1 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.
CA1.3 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.
CA1.6 Recoñecéronse os tratamentos de desratización, desinsectación e desinfección (DDD).
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.
CA1.9 Avaliáronse os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza, desinfección e tratamentos DDD.
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.
CA2.3 Identificáronse as medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos.
CA2.4 Recoñecéronse todos os comportamentos e as actitudes susceptibles de producir unha contaminación nos 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 Identificáronse os medios de protección de cortes, queimaduras e feridas da persoa manipuladora.
CA3.1 Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas de manipulación.

**Cráterios de avaliación do currículo**

CA3.2 Clasifícanse e describíronse os principais riscos e as toxifecións de orixe alimentaria en relación cos axentes causantes.

CA3.3 Valórouse a repercusión dunha mala manipulación de alimentos na saúde das persoas consumidoras.

CA3.4 Describíronse as principais alteracións dos alimentos.

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.

CA3.9 Recoñecéronse os procedementos de actuación fronte a alertas alimentarias.

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.

CA4.6 Relacionouse a trazabilidade coa seguridade alimentaria.

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.).

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 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.

CA5.6 Identifícanse as non-conformidades e as accións correctoras relacionadas co consumo dos recursos.

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.

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.

<b>Criterios de avaliación do currículo</b>
---

CA6.6 Identifícanse as non-conformidades e as accións correctivas relacionadas coa xestión dos residuos segundo ISO 14000 / EMAS (regulamento comunitario de ecoxestión e ecoauditoría).
--

## 2.2. Segunda parte da proba

### 2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

<b>Resultados de aprendizaxe do currículo</b>
---

RA1 - Limpas e desinfecta útiles, equipamentos e instalacións, e valora a súa repercusión na calidade hixiénico-sanitaria dos produtos.
---

RA2 - Mantén boas prácticas hixiénicas e avalía os perigos asociados aos malos hábitos hixiénicos.
--

RA3 - Aplica boas prácticas de manipulación dos alimentos en relación coa calidade hixiénico-sanitaria dos produtos.
--

RA4 - Aplica os sistemas de autocontrol baseados no APPCC e de control da trazabilidade (ascendente e descendente), e xustifica os principios asociados.
--

RA5 - Utiliza os recursos eficientemente, e avalía os beneficios ambientais asociados.
--

RA6 - Recolle os residuos de xeito selectivo e recoñece as súas implicacións sanitarias e ambientais.
---

### 2.2.2. Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos resultados de aprendizaxe por parte do alumnado

<b>Criterios de avaliación do currículo</b>
---

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.
---

CA1.3 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 Recoñecéronse 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.
--

CA1.9 Avaliáronse os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza, desinfección e tratamentos DDD.
---

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.
--

CA2.3 Identifícanse as medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos.
--

CA2.4 Recoñecéronse todos os comportamentos e as actitudes susceptibles de producir unha contaminación nos alimentos.
---

CA2.5 Enumeráronse as doenzas de obrigada declaración.
--

<b>Criterios de avaliación do currículo</b>
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.
CA3.1 Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas de manipulación.
CA3.2 Clasificáronse e describíronse os principais riscos e as toxinfecións de orixe alimentaria en relación cos axentes causantes.
CA3.3 Valorouse a repercusión dunha mala manipulación de alimentos na saúde das persoas consumidoras.
CA3.4 Describíronse as principais alteracións dos alimentos.
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.
CA3.9 Recoñecéronse os procedementos de actuación fronte a alertas alimentarias.
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.
CA4.6 Relacionouse a trazabilidade coa seguridade alimentaria.
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.).
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 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.
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.



**Criterios de avaliación do currículo**

CA6.3 Descríbense as técnicas de recollida, selección, clasificación, eliminación e vertido de residuos.

CA6.4 Recoñécéronse 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 Identifícanse as non-conformidades e as accións correctivas relacionadas coa xestión dos residuos segundo ISO 14000 / EMAS (regulamento comunitario de ecoxestión e ecoauditoría).

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

Os mínimos exixibles correspóndense cos Criterios de Avaliación (CA).

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.

CA1.3 - 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 - Recoñécéronse 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.

CA1.9 - Avaliáronse os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza, desinfección e tratamentos DDD.

CA2.1 - Recoñécéronse 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.

CA2.3 - Identifícanse as medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos.

CA2.4 - Recoñécéronse todos os comportamentos e as actitudes susceptibles de producir unha contaminación nos 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.

CA3.1 - Recoñécéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas de manipulación.

CA3.2 - Clasifícanse e describíronse os principais riscos e as toxifeccións de orixe alimentaria en relación cos axentes causantes.

CA3.3 - Valorouse a repercusión dunha mala manipulación de alimentos na saúde das persoas consumidoras.

CA3.4 - Descríbense as principais alteracións dos alimentos.

CA3.5 - Descríbense 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.

CA3.9 - Recoñécéronse os procedementos de actuación fronte a alertas alimentarias.

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 - Definíronse os parámetros asociados ao control dos puntos críticos.

CA4.5 - Cubríronse os rexistros asociados ao sistema.

CA4.6 - Relacionouse a trazabilidade coa seguridade alimentaria.

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.).

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 - 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.

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 - Describíronse 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).

Os criterios de cualificación. Cada pregunta levará indicada a súa valoración. Cumpre ter unha puntuación igual ou superior a cinco para a súa superación.

A primeira parte da proba terá carácter eliminatorio e cualificarase de cero a dez puntos. As probas escritas teóricas poderán ser: tipo test, preguntas cortas, preguntas de desenvolvemento.

As persoas aspirantes que superen a primeira parte da proba realizarán a segunda, que terá tamén carácter eliminatorio. Para a súa superación deberase obter unha puntuación igual ou superior a cinco puntos.

A cualificación final correspondente será a media aritmética das cualificacións obtidas en cada unha das partes, expresada con números enteiros, redondeada á unidade máis próxima. No caso das persoas aspirantes que suspendan a segunda parte da proba, a puntuación máxima que se lles poderá asignar será de catro puntos.

#### **4. Características da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento**

##### **4.a) Primeira parte da proba**

-Será unha proba escrita que terá como referente os criterios de avaliación que se mencionan no apartado 2.1, e estará formada por unha proba obxectiva de resposta curta (tipo test, verdadeiro ou falso ou de relacionar) . Na parte das preguntas tipo test descontarán as mal contestadas, non así as que se deixen en branco nin nas preguntas curtas.

Instrumentos para o desenvolvemento:

Para a realización desta proba o alumnado virá provisto de bolígrafo azul ou negro.



#### 4.b) Segunda parte da proba

-Esta proba terá como referente os criterios de avaliación que se mencionan no apartado 2.2, e estará formada por supostos prácticos nos que o alumnado deberá demostrar o coñecemento do módulo

Instrumentos para o desenvolvemento:

Para a realización desta proba o alumnado virá provisto de bolígrafo azul ou negro

**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 de proba libre

**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 panadaría e pastelería	2023/2024	0	70	0

(\*) 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. Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

### 2.1. Primeira parte da proba

#### 2.1.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA1 - Fixa os prezos dos produtos elaborados e das ofertas, tras analizar custos e beneficios.
RA2 - Confecciona ofertas en función da estacionalidade e do tipo de servizo ou de establecemento.
RA3 - Expón os produtos elaborados en vitrinas, e describe as técnicas de escaparatismo aplicadas.
RA4 - Pecha a operación de venda, e analiza os procedementos de rexistro e cobramento.
RA5 - Atende a clientela e caracteriza as técnicas de comunicación aplicadas.
RA6 - Resolve queixas e reclamacións, e valora as súas implicacións na satisfacción da clientela.

#### 2.1.2. Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos resultados de aprendizaxe por parte do alumnado

Criterios de avaliación do currículo
CA1.1 Identificáronse os tipos de custos.
CA1.2 Determináronse as variables que interveñen no custo e no beneficio.
CA1.3 Realizouse o escandallo do produto.
CA1.4 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.
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.
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 Identificáronse 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.

**Criterios de avaliación do currículo**

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 Situáronse 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.

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.

CA5.1 Describíronse os parámetros que caracterizan a atención á clientela.

CA5.2 Describíronse as técnicas de comunicación.

CA5.3 Recoñecéronse os erros que se cometen máis comunmente na comunicación.

CA5.4 Describíronse 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.

CA6.1 Identificáronse as técnicas para prever conflitos.

CA6.2 Detectouse a natureza do conflito ou da reclamación.

CA6.3 Describíronse as técnicas utilizadas para afrontar queixas e reclamacións da clientela.

CA6.4 Identificouse o proceso para seguir ante unha reclamación.

CA6.5 Aplicáronse as técnicas de comportamento asertivo, resolutivo e positivo.

CA6.6 Identificouse a documentación asociada ás reclamacións.

Criterios de avaliación do currículo
--------------------------------------

CA6.7 Analizáronse as consecuencias dunha reclamación non resolta.
--

CA6.8 Identificáronse os elementos formais que contextualizan unha reclamación.
---

## 2.2. Segunda parte da proba

### 2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
--

RA1 - Fixa os prezos dos produtos elaborados e das ofertas, tras analizar custos e beneficios.
--

RA2 - Confecciona ofertas en función da estacionalidade e do tipo de servizo ou de establecemento.
--

RA4 - Pecha a operación de venda, e analiza os procedementos de rexistro e cobramento.
--

### 2.2.2. Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos resultados de aprendizaxe por parte do alumnado

Criterios de avaliación do currículo
--------------------------------------

CA1.1 Identificáronse os tipos de custos.
---

CA1.2 Determináronse as variables que interveñen no custo e no beneficio.
---

CA1.3 Realizouse o escandallo do produto.
---

CA1.4 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.
--

CA2.1 Analizáronse os tipos de ofertas.
---

CA2.5 Adaptáronse as características das ofertas ao tipo de establecemento e aos seus obxectivos económicos.
--

CA4.1 Enumeráronse as linguaxes de codificación de prezos.
--

CA4.2 Explicouse o funcionamento do terminal do punto de venda.
---

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

Os mínimos exixibles 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: Identifícanse os tipos de custos.
- CA1.2: Determináronse as variables que interveñen no custo e no beneficio.
- CA1.3: Realizouse o escandallo do produto.
- CA1.6: Fixouse o prezo dun produto cun beneficio establecido.
- CA2.1: Analizáronse os tipos de ofertas.
- CA2.2: Identifícanse 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: Identifícanse 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: Identifícanse 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: Identifícanse 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: Identifícanse 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

Criterios de cualificación positiva:

Deberá acadar un mínimo dun 5 en cada unha das probas.

A nota final do módulo será a media das dúas probas, redondeando hacia arriba se o primeiro decimal é igual ou superior a 5.



#### 4. Características da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento

##### 4.a) Primeira parte da proba

Consistirá nunha proba tipo test de 100 preguntas, con catro posibles respostas, e so unha correcta, referentes os criterios de avaliación establecidos no punto 2.1b.

cada resposta incorrecta, restará media resposta correcta. Para a súa resolución o alumno disporá de dúas horas.

Esta proba será cualificada polo profesor de cero a dez puntos. Para a súa superación os candidatos deberán ter a lo menos un 5.

Finalizada esta primeira parte da proba, a puntuación obtida será exposta no taboleiro de anuncios do centro.

O alumno deberá traer soamente un bolígrafo azul.

##### 4.b) Segunda parte da proba

A proba consistirá na resolución de dous exercicios relacionados coa fixación dos precios dos produtos de obradoiro e a realización do escandallo dun produto de panadaría ou pastelería.

Para a súa resolución, o alumno disporá de dúas horas.

Esta proba será cualificada polo profesor de cero a dez puntos (Cada exercicio valorarase con un máx de 5 puntos). Para a súa superación os candidatos deberán ter a lo menos un 5 entre os dous exercicios.

A nota final será a media das cualificacións obtidas na proba 1 e na proba 2.

**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 de proba libre

**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	0	107	0
MP0033_12	Prevenición de riscos laborais	2023/2024	0	45	0
MP0033_22	Equipos de traballo, dereito do traballo e da seguridade social, e procura de emprego	2023/2024	0	62	0

(\*) 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. Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

### 2.1. Primeira parte da proba

#### 2.1.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
(MP0033_12) RA1 - Recoñece os dereitos e as obrigas das persoas traballadoras e empresarias relacionados coa seguridade e a saúde laboral.
(MP0033_22) RA1 - Participa responsablemente en equipos de traballo eficientes que contribúan á consecución dos obxectivos da organización.
(MP0033_22) RA2 - Identifica os dereitos e as obrigas que se derivan das relacións laborais, e recoñéceos en diferentes situacións de traballo.
(MP0033_12) 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 panadaría, repostaría e confeitaría.
(MP0033_12) RA3 - Participa na elaboración dun plan de prevención de riscos e identifica as responsabilidades de todos os axentes implicados.
(MP0033_22) RA3 - Determina a acción protectora do sistema da Seguridade Social ante as continxencias cubertas, e identifica as clases de prestacións.
(MP0033_12) RA4 - Determináronse as medidas de prevención e protección no contorno laboral da titulación de técnico en panadaría, repostaría e confeitaría.
(MP0033_22) RA4 - Planifica o seu itinerario profesional seleccionando alternativas de formación e oportunidades de emprego ao longo da vida.

#### 2.1.2. Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos resultados de aprendizaxe por parte do alumnado

Criterios de avaliación do currículo
(MP0033_12) CA1.1 Relacionáronse as condicións laborais coa saúde da persoa traballadora.
(MP0033_22) CA1.1 Identificáronse os equipos de traballo en situacións de traballo relacionadas co perfil de técnico en panadaría, repostaría e confeitaría e valoráronse as súas vantaxes sobre o traballo individual.
(MP0033_12) CA1.2 Distinguíronse os principios da acción preventiva que garanten o dereito á seguridade e á saúde das persoas traballadoras.
(MP0033_22) CA1.2 Determináronse as características do equipo de traballo eficaz fronte ás dos equipos ineficaces.
(MP0033_12) CA1.3 Apreciouse a importancia da información e da formación como medio para a eliminación ou a redución dos riscos laborais.
(MP0033_22) CA1.3 Adoptáronse responsablemente os papeis asignados para a eficiencia e a eficacia do equipo de traballo.
(MP0033_12) CA1.4 Comprenderonse as actuacións axeitadas ante situacións de emerxencia e risco laboral grave e inminente.
(MP0033_22) CA1.4 Empleáronse axeitadamente as técnicas de comunicación no equipo de traballo para recibir e transmitir instrucións e coordinar as tarefas.
(MP0033_12) 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.
(MP0033_22) CA1.5 Determináronse procedementos para a resolución dos conflitos identificados no seo do equipo de traballo.
(MP0033_12) CA1.6 Analizáronse os dereitos á vixilancia e protección da saúde no sector de panadaría, repostaría e confeitaría.
(MP0033_22) CA1.6 Aceptáronse de forma responsable as decisións adoptadas no seo do equipo de traballo.
(MP0033_12) CA1.7 Asumiuse a necesidade de cumprir as obrigas das persoas traballadoras en materia de prevención de riscos laborais.
(MP0033_22) CA1.7 Analizáronse os obxectivos alcanzados polo equipo de traballo en relación cos obxectivos establecidos, e coa participación responsable e activa dos seus membros.
(MP0033_12) CA2.1 Determináronse as condicións de traballo con significación para a prevención nos contornos de traballo relacionados co perfil profesional de técnico en panadaría, repostaría e confeitaría.

**Criterios de avaliación do currículo**

(MP0033\_22) CA2.1 Identifícanse o ámbito de aplicación, as fontes e os principios de aplicación do dereito do traballo.

(MP0033\_12) CA2.2 Clasifícanse os factores de risco na actividade e os danos derivados deles.

(MP0033\_22) CA2.2 Distingúronse os principais organismos que interveñen nas relacións laborais.

(MP0033\_12) 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 panadaría, repostaría e confeitaría.

(MP0033\_22) CA2.3 Identifícanse os elementos esenciais dun contrato de traballo.

(MP0033\_12) CA2.4 Identifícanse as situacións de risco máis habituais nos contornos de traballo das persoas coa titulación de técnico en panadaría, repostaría e confeitaría.

(MP0033\_22) CA2.4 Analízanse as principais modalidades de contratación e identifícanse as medidas de fomento da contratación para determinados colectivos.

(MP0033\_12) CA2.5 Levouse a cabo a avaliación de riscos nun contorno de traballo, real ou simulado, relacionado co sector de actividade do título.

(MP0033\_22) CA2.5 Valoráronse os dereitos e as obrigas que se recollen na normativa laboral.

(MP0033\_22) 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 panadaría, repostaría e confeitaría.

(MP0033\_22) 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.

(MP0033\_22) CA2.8 Analízase o recibo de salarios e identifícanse os principais elementos que o integran.

(MP0033\_22) CA2.9 Identifícanse as causas e os efectos da modificación, a suspensión e a extinción da relación laboral.

(MP0033\_22) CA2.10 Identifícanse os órganos de representación das persoas traballadoras na empresa.

(MP0033\_22) CA2.11 Analízanse os conflitos colectivos na empresa e os procedementos de solución.

(MP0033\_22) CA2.12 Identifícanse as características definitorias dos novos contornos de organización do traballo.

(MP0033\_12) CA3.1 Valorouse a importancia dos hábitos preventivos en todos os ámbitos e en todas as actividades da empresa.

(MP0033\_22) CA3.1 Valorouse o papel da Seguridade Social como pilar esencial do estado social e para a mellora da calidade de vida da cidadanía.

(MP0033\_12) CA3.2 Clasifícanse os xeitos de organización da prevención na empresa en función dos criterios establecidos na normativa sobre prevención de riscos laborais.

(MP0033\_22) CA3.2 Delimitouse o funcionamento e a estrutura do sistema da Seguridade Social.

(MP0033\_12) CA3.3 Determináronse os xeitos de representación das persoas traballadoras na empresa en materia de prevención de riscos.

(MP0033\_22) CA3.3 Identifícanse, nun suposto sinxelo, as bases de cotización dunha persoa traballadora e as cotas correspondentes a ela e á empresa.

(MP0033\_12) CA3.4 Identifícanse os organismos públicos relacionados coa prevención de riscos laborais.

(MP0033\_22) 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.

(MP0033\_12) CA3.5 Valorouse a importancia da existencia dun plan preventivo na empresa que inclúa a secuencia de actuacións para realizar en caso de emerxencia.

(MP0033\_22) 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.

(MP0033\_12) CA3.6 Estableceuse o ámbito dunha prevención integrada nas actividades da empresa, e determináronse as responsabilidades e as funcións de cadaquén.

<b>Criterios de avaliación do currículo</b>
(MP0033_12) CA3.7 Defínese o contido do plan de prevención nun centro de traballo relacionado co sector profesional da titulación de técnico en panadaría, repostaría e confeitaría.
(MP0033_12) CA3.8 Proxectouse un plan de emerxencia e evacuación para nunha pequena ou mediana empresa do sector de actividade do título.
(MP0033_12) 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.
(MP0033_22) CA4.1 Valoráronse as propias aspiracións, motivacións, actitudes e capacidades que permitan a toma de decisións profesionais.
(MP0033_12) CA4.2 Analízase o significado e o alcance da sinalización de seguridade de diversos tipos.
(MP0033_22) CA4.2 Tomouse conciencia da importancia da formación permanente como factor clave para a empregabilidade e a adaptación ás esixencias do proceso produtivo.
(MP0033_12) CA4.3 Seleccionáronse os equipamentos de protección individual (EPI) axeitados ás situacións de risco atopadas.
(MP0033_22) CA4.3 Valoráronse as oportunidades de formación e emprego noutros estados da Unión Europea.
(MP0033_12) CA4.4 Analizáronse os protocolos de actuación en caso de emerxencia.
(MP0033_22) CA4.4 Valorouse o principio de non-discriminación e de igualdade de oportunidades no acceso ao emprego e nas condicións de traballo.
(MP0033_12) CA4.5 Identificáronse as técnicas de clasificación de persoas feridas en caso de emerxencia, onde existan vítimas de diversa gravidade.
(MP0033_22) CA4.5 Deseñáronse os itinerarios formativos profesionais relacionados co perfil profesional de técnico en panadaría, repostaría e confeitaría.
(MP0033_12) 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.
(MP0033_22) 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.
(MP0033_22) CA4.7 Identificáronse as principais fontes de emprego e de inserción laboral para as persoas coa titulación de técnico en panadaría, repostaría e confeitaría.
(MP0033_22) CA4.8 Emplegáronse adecuadamente as técnicas e os instrumentos de procura de emprego.
(MP0033_22) CA4.9 Prevíronse as alternativas de autoemprego nos sectores profesionais relacionados co título.

## 2.2. Segunda parte da proba

### 2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

<b>Resultados de aprendizaxe do currículo</b>
(MP0033_12) RA1 - Recoñece os dereitos e as obrigas das persoas traballadoras e empresarias relacionados coa seguridade e a saúde laboral.
(MP0033_22) RA1 - Participa responsablemente en equipos de traballo eficientes que contribúan á consecución dos obxectivos da organización.
(MP0033_22) RA2 - Identifica os dereitos e as obrigas que se derivan das relacións laborais, e recoñéceos en diferentes situacións de traballo.
(MP0033_12) 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 panadaría, repostaría e confeitaría.
(MP0033_12) RA3 - Participa na elaboración dun plan de prevención de riscos e identifica as responsabilidades de todos os axentes implicados.
(MP0033_22) RA3 - Determina a acción protectora do sistema da Seguridade Social ante as continxencias cubertas, e identifica as clases de prestacións.
(MP0033_12) RA4 - Determináronse as medidas de prevención e protección no contorno laboral da titulación de técnico en panadaría, repostaría e confeitaría.
(MP0033_22) RA4 - Planifica o seu itinerario profesional seleccionando alternativas de formación e oportunidades de emprego ao longo da vida.

**2.2.2. Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos resultados de aprendizaxe por parte do alumnado**

Criterios de avaliación do currículo
(MP0033_12) CA1.1 Relacionáronse as condicións laborais coa saúde da persoa traballadora.
(MP0033_22) CA1.1 Identificáronse os equipos de traballo en situacións de traballo relacionadas co perfil de técnico en panadaría, repostaría e confeitaría e valoráronse as súas vantaxes sobre o traballo individual.
(MP0033_12) CA1.2 Distinguíronse os principios da acción preventiva que garanten o dereito á seguridade e á saúde das persoas traballadoras.
(MP0033_22) CA1.2 Determináronse as características do equipo de traballo eficaz fronte ás dos equipos ineficaces.
(MP0033_12) CA1.3 Apareciouse a importancia da información e da formación como medio para a eliminación ou a redución dos riscos laborais.
(MP0033_22) CA1.3 Adoptáronse responsablemente os papeis asignados para a eficiencia e a eficacia do equipo de traballo.
(MP0033_12) CA1.4 Comprenderonse as actuacións axeitadas ante situacións de emerxencia e risco laboral grave e inminente.
(MP0033_22) CA1.4 Empregáronse axeitadamente as técnicas de comunicación no equipo de traballo para recibir e transmitir instrucións e coordinar as tarefas.
(MP0033_12) 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.
(MP0033_22) CA1.5 Determináronse procedementos para a resolución dos conflitos identificados no seo do equipo de traballo.
(MP0033_12) CA1.6 Analizáronse os dereitos á vixilancia e protección da saúde no sector de panadaría, repostaría e confeitaría.
(MP0033_22) CA1.6 Aceptáronse de forma responsable as decisións adoptadas no seo do equipo de traballo.
(MP0033_12) CA1.7 Asumiuse a necesidade de cumprir as obrigas das persoas traballadoras en materia de prevención de riscos laborais.
(MP0033_22) CA1.7 Analizáronse os obxectivos alcanzados polo equipo de traballo en relación cos obxectivos establecidos, e coa participación responsable e activa dos seus membros.
(MP0033_12) CA2.1 Determináronse as condicións de traballo con significación para a prevención nos contornos de traballo relacionados co perfil profesional de técnico en panadaría, repostaría e confeitaría.
(MP0033_22) CA2.1 Identificáronse o ámbito de aplicación, as fontes e os principios de aplicación do dereito do traballo.
(MP0033_12) CA2.2 Clasificáronse os factores de risco na actividade e os danos derivados deles.
(MP0033_22) CA2.2 Distinguíronse os principais organismos que interveñen nas relacións laborais.
(MP0033_12) CA2.3 Clasificáronse e describíronse os tipos de danos profesionais, con especial referencia a accidentes de traballo e doenzas profesionais, relacionados co perfil profesional de técnico en panadaría, repostaría e confeitaría.
(MP0033_22) CA2.3 Identificáronse os elementos esenciais dun contrato de traballo.
(MP0033_12) CA2.4 Identificáronse as situacións de risco máis habituais nos contornos de traballo das persoas coa titulación de técnico en panadaría, repostaría e confeitaría.
(MP0033_22) CA2.4 Analizáronse as principais modalidades de contratación e identificáronse as medidas de fomento da contratación para determinados colectivos.
(MP0033_12) CA2.5 Levouse a cabo a avaliación de riscos nun contorno de traballo, real ou simulado, relacionado co sector de actividade do título.
(MP0033_22) CA2.5 Valoráronse os dereitos e as obrigas que se recollen na normativa laboral.
(MP0033_22) 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 panadaría, repostaría e confeitaría.
(MP0033_22) 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.

**Criterios de avaliación do currículo**

(MP0033\_22) CA2.8 Analízase o recibo de salarios e identifícanse os principais elementos que o integran.

(MP0033\_22) CA2.9 Identifícanse as causas e os efectos da modificación, a suspensión e a extinción da relación laboral.

(MP0033\_22) CA2.10 Identifícanse os órganos de representación das persoas traballadoras na empresa.

(MP0033\_22) CA2.11 Analízanse os conflitos colectivos na empresa e os procedementos de solución.

(MP0033\_22) CA2.12 Identifícanse as características definitorias dos novos contornos de organización do traballo.

(MP0033\_12) CA3.1 Valorouse a importancia dos hábitos preventivos en todos os ámbitos e en todas as actividades da empresa.

(MP0033\_22) CA3.1 Valorouse o papel da Seguridade Social como pilar esencial do estado social e para a mellora da calidade de vida da cidadanía.

(MP0033\_12) CA3.2 Clasificáronse os xeitos de organización da prevención na empresa en función dos criterios establecidos na normativa sobre prevención de riscos laborais.

(MP0033\_22) CA3.2 Delimitouse o funcionamento e a estrutura do sistema da Seguridade Social.

(MP0033\_12) CA3.3 Determináronse os xeitos de representación das persoas traballadoras na empresa en materia de prevención de riscos.

(MP0033\_22) CA3.3 Identifícanse, nun suposto sinxelo, as bases de cotización dunha persoa traballadora e as cotas correspondentes a ela e á empresa.

(MP0033\_12) CA3.4 Identifícanse os organismos públicos relacionados coa prevención de riscos laborais.

(MP0033\_22) 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.

(MP0033\_12) CA3.5 Valorouse a importancia da existencia dun plan preventivo na empresa que inclúa a secuencia de actuacións para realizar en caso de emerxencia.

(MP0033\_22) 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.

(MP0033\_12) CA3.6 Estableceuse o ámbito dunha prevención integrada nas actividades da empresa, e determináronse as responsabilidades e as funcións de cadaquén.

(MP0033\_12) CA3.7 Defínese o contido do plan de prevención nun centro de traballo relacionado co sector profesional da titulación de técnico en panadaría, repostaría e confeitaría.

(MP0033\_12) CA3.8 Proxectouse un plan de emerxencia e evacuación para nunha pequena ou mediana empresa do sector de actividade do título.

(MP0033\_12) 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.

(MP0033\_22) CA4.1 Valoráronse as propias aspiracións, motivacións, actitudes e capacidades que permitan a toma de decisións profesionais.

(MP0033\_12) CA4.2 Analízase o significado e o alcance da sinalización de seguridade de diversos tipos.

(MP0033\_22) CA4.2 Tomouse conciencia da importancia da formación permanente como factor clave para a empregabilidade e a adaptación ás esixencias do proceso produtivo.

(MP0033\_12) CA4.3 Seleccionáronse os equipamentos de protección individual (EPI) axeitados ás situacións de risco atopadas.

(MP0033\_22) CA4.3 Valoráronse as oportunidades de formación e emprego noutros estados da Unión Europea.

(MP0033\_12) CA4.4 Analízanse os protocolos de actuación en caso de emerxencia.

(MP0033\_22) CA4.4 Valorouse o principio de non-discriminación e de igualdade de oportunidades no acceso ao emprego e nas condicións de traballo.

(MP0033\_12) CA4.5 Identifícanse as técnicas de clasificación de persoas feridas en caso de emerxencia, onde existan vítimas de diversa gravidade.

**Criterios de avaliación do currículo**

(MP0033\_22) CA4.5 Deseñáronse os itinerarios formativos profesionais relacionados co perfil profesional de técnico en panadaría, repostaría e confeitaría.

(MP0033\_12) 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.

(MP0033\_22) 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.

(MP0033\_22) CA4.7 Identificáronse as principais fontes de emprego e de inserción laboral para as persoas coa titulación de técnico en panadaría, repostaría e confeitaría.

(MP0033\_22) CA4.8 Empregáronse adecuadamente as técnicas e os instrumentos de procura de emprego.

(MP0033\_22) CA4.9 Prevíronse as alternativas de autoemprego nos sectores profesionais relacionados co título.

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

Os contidos mínimos exixibles para a avaliación positiva do módulo serán, por bloques temáticos os seguintes:

Ud. Formativa 1: Prevención de riscos laborais.

Dereitos e obrigas en seguridade e saúde laboral

- 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.

Avaliación de riscos profesionais

- 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 da cociña e restauración 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 profesional.

Planificación da prevención de riscos na empresa





- Xestión da prevención na empresa: funcións e responsabilidades.
- Órganos de representación e participación das persoas traballadoras en prevención de riscos laborais.
- Organismos estatais e autonómicos relacionados coa prevención de riscos.
- Planificación da prevención na empresa.
- Plans de emerxencia e de evacuación en contornos de traballo.
- Elaboración dun plan de emerxencia nunha empresa do sector.
- Participación na planificación e na posta en práctica dos plans de prevención.

#### Aplicación de medidas de prevención e protección na empresa

- Medidas de prevención e protección individual e colectiva.
- Protocolo de actuación ante unha situación de emerxencia.
- Aplicación das técnicas de primeiros auxilios.
- Actuación responsable en situacións de emerxencias e primeiros auxilios.

#### Ud. Formativa 2: Equipos de traballo, dereito do traballo e da seguridade social, e procura de emprego

##### Xestión do conflito e equipos de traballo

- 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 da cociña e restauración 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.

#### Contrato de traballo

- Dereito do traballo.
- Organismos públicos (administrativos e xudiciais) que interveñen nas relacións laborais.
- Análise da relación laboral individual.
- Dereitos e deberes derivados da relación laboral.
- Análise dun convenio colectivo aplicable ao ámbito profesional da titulación correspondente.
- Modalidades de contrato de traballo e medidas de fomento da contratación.
- Análise das principais condicións de traballo: clasificación e promoción profesional, tempo de traballo, retribución, etc.
- Modificación, suspensión e extinción do contrato de traballo.
- Sindicatos de traballadores e asociacións empresariais.
- Representación das persoas traballadoras na empresa.
- Conflitos colectivos.
- Novos contornos de organización do traballo.

#### Seguridade social, emprego e desemprego

- 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.

#### Procura activa de emprego

- Coñecemento dos propios intereses e das propias capacidades formativo-profesionais.
- Importancia da formación permanente para a traxectoria laboral e profesional das per-soas coa titulación correspondente.

- Oportunidades de aprendizaxe e emprego en Europa.
- Itinerarios formativos relacionados coa titulación correspondente a este ciclo.
- Definición e análise do sector profesional do ciclo.
- Proceso de toma de decisións.
- Proceso de procura de emprego no sector de actividade.
- Técnicas e instrumentos de procura de emprego.

#### Criterios de cualificación

- 1º.-A cualificación exprésase de forma numérica arábica do 1 ao 10.
- 2º.-As avaliacións consistirán en probas individuais escritas de tipo teórico-práctico.

Neste caso concreto, o tratarse Formación e Orientación Laboral dun MÓDULO TEÓRICO, os criterios serán os seguintes:

EXAME PRÁCTICO (Segunda parte da proba): 5 puntos

EXAME TEÓRICO (Primeira parte da proba): 5 puntos

#### PROCEDEMENTOS XERAIS

Ao lado do enunciado da pregunta farase constar o valor numérico da mesma.

Os exames deberán ser corrixis no prazo máximo de 2 semanas.

Se non se supera o exame teórico xa non haberá dereito a facer o exame práctico.

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

Para superar cada unha das probas é preciso obter como mínimo 5 puntos.

A nota global será a media aritmética das dúas probas redondeándose como segue: se a cifra decimal é igual ou superior a 5 redondease á nota inmediatamente superior (exemplo: se a nota é 5,6 a nota redondeada será 6).

## 4. Características da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento

### 4.a) Primeira parte da proba

A primeira parte da proba consistirá en dar resposta a un cuestionario de 10 preguntas de resposta verdadeira ou falsa e xustificar o porqué da resposta elixida polo alumno.

A citada parte da proba terá unha puntuación máxima de 10 puntos.

### 4.b) Segunda parte da proba

A segunda parte da proba consistirá na realización de dous supostos prácticos relacionados coa materia do módulo de Formación e Orientación

Laboral.

A citada parte da proba terá unha puntuación máxima de 10.

O alumnado deberá traer unha calculadora (non se poderá usar o teléfono móbil) para realizar esta proba.

**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 de proba libre

**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	0	53	0

(\*) 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. Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

### 2.1. Primeira parte da proba

#### 2.1.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA1 - Desenvolve o seu espírito emprendedor identificando as capacidades asociadas a el e definindo ideas emprendedoras caracterizadas pola innovación e a creatividade.
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.
RA3 - Selecciona a forma xurídica tendo en conta as implicacións legais asociadas e o proceso para a súa constitución e posta en marcha.
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.

#### 2.1.2. Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos resultados de aprendizaxe por parte do alumnado

Criterios de avaliación do currículo
CA1.1 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.
CA1.4 Analízanse as características das actividades emprendedoras no sector panadaría, repostaría e confeitaría.
CA1.8 Analízase a estrutura dun proxecto empresarial e valorouse a súa importancia como paso previo á creación dunha pequena empresa.
CA2.2 Analízase o impacto ambiental da actividade empresarial e a necesidade de introducir criterios de sustentabilidade nos principios de actuación das empresas.
CA2.3 Identifícanse os principais compoñentes do contorno xeral que rodea a empresa e, en especial, nos aspectos tecnolóxico, económico, social, ambiental, demográfico e cultural.
CA2.5 Determináronse os elementos do contorno xeral e específico dunha pequena ou mediana empresa de panadaría, repostaría ou confeitaría, en función da súa posible localización.
CA2.6 Analízase o fenómeno da responsabilidade social das empresas e a súa importancia como un elemento da estratexia empresarial.
CA2.8 Identifícanse, en empresas panadaría, repostaría e confeitaría, prácticas que incorporen valores éticos e sociais.
CA2.9 Defínense os obxectivos empresariais incorporando valores éticos e sociais.
CA2.10 Analízanse os conceptos de cultura empresarial, e de comunicación e imaxe corporativas, así como a súa relación cos obxectivos empresariais.
CA2.11 Descríbense as actividades e os procesos básicos que se realizan nunha empresa de panadaría, repostaría ou confeitaría, e delimitáronse as relacións de coordinación e dependencia dentro do sistema empresarial.
CA3.1 Analízase o concepto de persoa empresaria, así como os requisitos que cumpren para desenvolver a actividade empresarial.
CA3.2 Analízanse as formas xurídicas da empresa e determinándose as vantaxes e as desvantaxes de cada unha en relación coa súa idea de negocio.
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 Identifícanse os trámites esixidos pola lexislación para a constitución dunha pequena ou mediana empresa en función da súa forma xurídica.
CA3.7 Identifícanse as vías de asesoramento e xestión administrativa externas á hora de pór en marcha unha pequena ou mediana empresa.

**Criterios de avaliación do currículo**

CA3.8 Analizáronse as axudas e subvencións para a creación e posta en marcha de empresas de panadaría, repostaría ou confeitaría, tendo en conta a súa localización.

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 Describíronse 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 Defíníronse as obrigas fiscais (declaración censual, IAE, liquidacións trimestrais, resúmenes anuais, etc.) dunha pequena e dunha mediana empresa relacionadas con panadaría, repostaría e confeitaría, e diferenciáronse os tipos de impostos no calendario fiscal.

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.

## 2.2. Segunda parte da proba

### 2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

**Resultados de aprendizaxe do currículo**

RA1 - Desenvolve o seu espírito emprendedor identificando as capacidades asociadas a el e definindo ideas emprendedoras caracterizadas pola innovación e a creatividade.

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.

RA3 - Selecciona a forma xurídica tendo en conta as implicacións legais asociadas e o proceso para a súa constitución e posta en marcha.

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.

### 2.2.2. Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos resultados de aprendizaxe por parte do alumnado

**Criterios de avaliación do currículo**

CA1.3 Valorouse a importancia da iniciativa individual, a creatividade, a formación, a responsabilidade e a colaboración como requisitos indispensables para ter éxito na actividade emprendedora.

CA1.5 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 panadaría, repostaría e confeitaría que ha servir de punto de partida para a elaboración do proxecto empresarial.

CA2.1 Valorouse a importancia das pequenas e medianas empresas no tecido empresarial galego.

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.

CA2.7 Valorouse a importancia do balance social dunha empresa relacionada panadaría, repostaría ou confeitaría, e describíronse os principais custos sociais en que incorren estas empresas, así como os beneficios sociais que producen.

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.

CA3.3 Valorouse a importancia das empresas de economía social no sector de panadaría, repostaría e confeitaría.

CA3.9 Incluíuse no plan de empresa información relativa á elección da forma xurídica, os trámites administrativos, as axudas e as subvencións.

CA4.5 Elaborouse o plan financeiro e analizouse a viabilidade económica e financeira do proxecto empresarial.

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

Os mínimos exigibles para a avaliación positiva do módulo serán os seguintes (organizados por resultados de aprendizaxe):

RA1. Desenvolve o seu espírito emprendedor identificando as capacidades asociadas a el e definindo ideas emprendedoras caracterizadas pola innovación e a creatividade.

CA1.1. Identifícase o concepto de innovación e a súa relación co progreso da sociedade e o aumento no benestar dos individuos.

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.

CA1.7. Decidiuse a partir das ideas emprendedoras unha determinada idea de negocio do ámbito da dirección de servizos en restauración, que ha servir de punto de partida para a elaboración do proxecto empresarial.

CA1.8. Analizouse a estrutura dun proxecto empresarial e valorouse a súa importancia como paso previo á creación dunha pequena empresa.

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.

CA2.5. Determináronse os elementos do contorno xeral e específico dunha pequena ou mediana empresa de restauración 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.

CA2.10. Analizáronse os conceptos de cultura empresarial, e de comunicación e imaxe corporativas, así como a súa relación cos obxectivos empresariais.

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.

RA3. Selecciona a forma xurídica tendo en conta as implicacións legais asociadas e o proceso para a súa constitución e posta en marcha.

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.

CA3.4. 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. Identificáronse os trámites esixidos pola lexislación para a constitución dunha pequena ou mediana empresa en función da súa forma xurídica.

CA3.9. Incluíuse no plan de empresa información relativa á elección da forma xurídica, os trámites administrativos, as axudas e as subvencións.

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.

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.

CA4.3. Definíronse as obrigas fiscais (declaración censual, IAE, liquidacións trimestrais, resumes anuais, etc.) dunha pequena e dunha mediana empresa relacionada coa restauración, e diferenciáronse os tipos de impostos no calendario fiscal (liquidacións trimestrais e liquidacións anuais).

CA4.5. Elaborouse o plan financeiro e analizouse a viabilidade económica e financeira do proxecto empresarial.



#### Criterios de cualificación

1º.-A cualificación expresarase de forma numérica arábica do 1 ó 10.

2º.-As avaliacións consistirán en probas individuais escritas de tipo teórico-práctico.

Neste caso concreto, o tratarse Empresa e Iniciativa Emprendedora dun MÓDULO TEÓRICO, os criterios serán os seguintes:

EXAME TEÓRICO (Primeira parte da proba): 5 puntos

EXAME PRÁCTICO (Segunda parte da proba): 5 puntos

#### PROCEDEMENTOS XERAIS

Ao lado do enunciado da pregunta farase constar ao valor numérico da mesma.

Os exames deberán ser corrixidos no prazo máximo de 2 semanas.

Se non se supera o exame teórico xa non haberá dereito a facer o exame práctico.

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

Para superar cada unha das probas é preciso obter como mínimo 5 puntos.

A nota global será a media aritmética das dúas probas redondeándose como segue: se a cifra decimal é igual ou superior a 5 redondease á nota inmediatamente superior (exemplo: se a nota é 5,6 a nota redondeada será 6).

### 4. Características da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento

#### 4.a) Primeira parte da proba

A primeira parte da proba consistirá en dar resposta a un cuestionario de 10 preguntas de resposta verdadeira ou falsa e xustificar o porqué da resposta elixida polo alumno.

A citada parte da proba terá unha puntuación máxima de 10 puntos.

#### 4.b) Segunda parte da proba

A segunda parte da proba consistirá na realización de tres supostos prácticos relacionados coa materia do módulo de Empresa e Iniciativa Emprendedora.

A citada parte da proba terá unha puntuación máxima de 10.

O alumno deberá traer unha calculadora (non se poderá usar o teléfono móbil) para realizar esta proba.