ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15025682	Fraga do Eume	Pontedeume	2024/2025

Ciclo formativo

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

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0027	Elaboracións de confeitaría e outras especialidades	2024/2025	9	192	192
MP0027_13	Elaboración de masas, galletas, mazapáns e turróns	2024/2025	9	50	50
MP0027_23	Elaboración de caramelos, confeitos e produtos de chocolate e especialidades diversas	2024/2025	9	90	90
MP0027_33	Elaboración de xeados artesanais	2024/2025	9	52	52

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	DAVID PALMERO SANDE,ALEXANDRE MARIÑO REAL (Subst.)
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

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

O currículo do ciclo formativo ten como obxectivo adecuarse ó campo profesional e de traballo da realidade socieconómica galega e ás necesidades de cualificación do sector produtivo en canto á especialización e polivalencia, entre outras cousas para posibilitar unha rápida inserción laboral e unha proxección profesional futura para o alumnado.

O currículo require desenvolverse a través das programacións didácticas que se concretarán e adaptarán ao contorno socioeconómico do centro, neste caso á provincia de A Coruña. A este contorno produtivo achégase o alumnado mediante a realización dun conxunto de actividades reais de traballo a través do módulo de formación en centros de traballo.

Considerando os esforzos actuais por revitalizar o entorno socioeconómico, destacar dos mesmos, o apoio ás actividades económicas e iniciativas que añaden valor ó territorio, entre outras, fomentar a actividade hosteleira e a creación de novas empresas relacionadas co sector, promover o turismo ambiental e sostible asi como o cultural establecendo un sistema de rutas patrimoniais nas que se integrarán gastronomía, artesanía, paisaxe, tradicións e costumes da zona, resaltar tamén o esforzo dende as institucións públicas nos aspectos de fomentar e dar a coñecer a comarca do Eume-Ortegal. As políticas actuais tamén poñen especial énfasis no turismo de aldea co obxetivo de valorizar os núcleos rurais como centros de turismo e ocio,dando especial importancia á gastronomía,así como tamén á rehabilitación do patrimonio que poida ser utilizado polas empresas relaccionadas coa hostelería(pazos,mosteiros,etc).

O perfil profesional do título a través dos obxectivos xerais e propios de cada módulo debe garantir ao alumnado a adquisición das competencias que lles permitirán desenvolverse con éxito no mundo laboral da pastelería e da repostaría.

Destacar as consideracións que se reflexan no currículo en canto : á evolución ascendente na automatización e innovación nos procesos da fabricación, a ter en conta para ser competitivos no mundo laboral actual; á existencia de pequenas empresas familiares adicadas á pastelaría que fan necesaria a intervención de profesionais co perfil profesional axeitado para a administración e comercialización destas pequenas empresas; ó desenvolvemento de novos mercados e produtos novidosos que estimulan un incremento no volumen de vendas polo aumento da demanda o que leva implícito a actualización de coñecementos no mundo da pastelaría, bolaría, galletaría¿ ; a que a profesión de pastaleiro vese cada vez máis ligada á preocupación por unha dieta sa e á produción artesá, incluíndo as necesidades alimentarias de colectivos con características especiais; e á necesidade dunha formación completa e global adaptada á necesidade de descentralización, traballo en equipo e rotación nos postos de traballo que é a que caracteriza o entorno laboral no momento actual.

Por todo o exposto, os contidos do módulo deben adaptarse, na medida do posible, para garantir a formación máis axeitada para que o alumnado sexa competente na realidade social e laboral no ámbito da produción da pastelaría.

3. Relación de unidades didácticas que a integran, que contribuirán ao desenvolvemento do módulo profesional, xunto coa secuencia e o tempo asignado para o desenvolvemento de cada unha

U.D.	Título	Descrición	Duración (sesións)	Peso (%)	Resultados de aprend	Resultados de aprendizaxe		Resultados de aprend
					MP0027_13	MP0027_23		MP0027_33
					RA 1	RA 1	RA 2	RA 1
1	Elaboración de masas,galletas,mazapáns e turróns	Elaboración de masas,galletas,mazapáns e turróns	60	35	X			
2	Elaboración de caramelos, confeitos e produtos de chocolate e especialidades diversas	Elaboración de caramelos, confeitos e produtos de chocolate e especialidades diversas	90	40		X	X	
3	Elaboración de xeados artesanais	Elaboración de xeados artesanais	42	25				X
		Total:	192					

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Elaboración de masas,galletas,mazapáns e turróns	60

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Elabora masas e produtos de galletaría, e xustifica a súa composición.	SI

4.1.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Act	Título das actividades	Duración (sesións)	Obxectivos específicos (+ criterios de avaliación asociados)
1.1	Conceptos xerais de uso da maquinaria e ferramenta adecuada	3,0	• O1.1 Coñecer o uso da maquinaria e ferramenta adecuada • CA1.10 Realizouse o mantemento de primeiro nivel e a limpeza dos equipamentos. • CA1.11 Adoptáronse medidas de hixiene e seguridade alimentaria, e de prevención de riscos laborais.
1.2	Proceso xeral para as diversas elaboracións, técnicas, fórmulas e materias primas necesarias	10,0	• O2.1 Coñecer o proceso xeral das elaboracións, as fórmulas e as materias primas • CA1.1 Recoñecéronse as características de cada tipo de masa de galletaría e os produtos asociados. • CA1.3 Interpretouse a fórmula e a función de cada ingrediente. • CA1.4 Axustouse a fórmula aos produtos e ás cantidades para elaborar. • CA1.13 Enumeráronse as operacións da formaxe de pezas.
1.3	Elaboración de masas de galletería, mazapáns e turróns	35,0	• O3.1 Elaborar masas de galletería, mazapáns e turróns • CA1.2 Obtivéronse turróns e mazapáns seguindo a secuencia de operacións do proceso de elaboración de masas de turrón e mazapán, e describiuse o procedemento de elaboración. • CA1.5 Seleccionáronse os ingredientes, os equipamentos e os útiles. • CA1.6 Realizáronse as operacións de mestura, fundido ou amasado, refinado, forneado, etc., e controláronse os parámetros para asegurar un produto consonte as especificacións. • CA1.7 Verificáronse as características físicas e organolépticas da masa ou do produto de galletaría. • CA1.9 Reguláronse os parámetros de tempo, humidade, frecuencia e volume de carga no forno.
1.4	Análise do proceso e resultado obtido, incidencias, anomalías e correcións, envasado e conservación	12,0	• O4.1 Analizar o proceso e o resultado aplicando as correcións oportunas e decidir a técnica de envasado e conservación máis axeitada • CA1.8 Identificáronse os defectos da elaboración de masas de diversos tipos, así como as posibilidades de corrección. • CA1.12 Identificáronse os defectos de elaboración e as posibilidades de corrección.

TOTAL	60	

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

Criterios de avaliación	Procedemento de avaliación	Descrición da proba	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.1 Recoñecéronse as características de cada tipo de masa de galletaría e os produtos asociados.	Proba de coñecementos	Proba escrita sobre os contidos	PES: Proba escrita + modelo de solución	Recoñecer as principais características	12
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.	Proba de desempeño	Sobre os contidos	TO: Táboa de indicadores de observación	Describir o procedemento de elaboración	10
CA1.3 Interpretouse a fórmula e a función de cada ingrediente.	Proba de coñecementos	Proba escrita sobre os contidos	PES: Proba escrita + modelo de solución	Interpretar a fórmula	10
CA1.4 Axustouse a fórmula aos produtos e ás cantidades para elaborar.	Proba de coñecementos	sobre os contidos	TI: Táboa de indicadores para produtos	Axustar a fórmula e entrega da ficha técnica	8
CA1.5 Seleccionáronse os ingredientes, os equipamentos e os útiles.	Proba de desempeño	sobre os contidos	TO: Táboa de indicadores de observación	Seleccionar a maioría de ingredientes correctos	5
CA1.6 Realizáronse as operacións de mestura, fundido ou amasado, refinado, forneado, etc., e controláronse os parámetros para asegurar un produto consonte as especificacións.	Proba de desempeño	Sobre os contidos	TO: Táboa de indicadores de observación	Controlar os parámetros	8
CA1.7 Verificáronse as características físicas e organolépticas da masa ou do produto de galletaría.	Proba de desempeño	Sobre os contidos	TO: Táboa de indicadores de observación	Verificar as características	10
CA1.8 Identificáronse os defectos da elaboración de masas de diversos tipos, así como as posibilidades de corrección.	Proba de desempeño	Sobre os contidos	TO: Táboa de indicadores de observación	Identificar algún defecto	8
CA1.9 Reguláronse os parámetros de tempo, humidade, frecuencia e volume de carga no forno.	Proba de desempeño	Sobre os contidos	TO: Táboa de indicadores de observación	Regular os parámetros	5
CA1.10 Realizouse o mantemento de primeiro nivel e a limpeza dos equipamentos.	Proba de desempeño	Sobre os contidos	TO: Táboa de indicadores de observación	Limpar os equipamentos	5
CA1.11 Adoptáronse medidas de hixiene e seguridade alimentaria, e de prevención de riscos laborais.	Proba de desempeño	Sobre os contidos	TO: Táboa de indicadores de observación	Adoptar as medidas axeitadas	5
CA1.12 Identificáronse os defectos de elaboración e as posibilidades de corrección.	Proba de desempeño	Sobre os contidos	TO: Táboa de indicadores de observación	Identificar as correccións	4
CA1.13 Enumeráronse as operacións da formaxe de pezas.	Proba de coñecementos	Proba escrita sobre os contidos	PES: Proba escrita + modelo de solución	Enumerar algunha operación	10

TOTAL	**100**

4.1.e) Contidos

Contidos
Incidencias tipo na manipulación dos equipamentos. Proceso xeral de elaboración de masas de galletaría.
0Maquinaria e equipamentos.
Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria.
Obtención e conservación de masas aglutinantes (laminadas e cortadas con molde).
Obtención e conservación de masas antiaglutinantes (moldeadas, extrusionadas e depositadas).
Características físicas e organolépticas dos produtos. Posibles anomalías. Causas e correccións.
Proceso de elaboración de mazapáns.
Principais elaboracións: mazapán de Soto e de Toledo, figuriñas e panellets.
Elaboración de turróns de diferentes tipos.
Envasado de diversos tipos de turróns e mazapáns segundo a súa conservación.
Anomalías do proceso de elaboración. Causas e correccións.

4.1.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliacin, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Tarefas do profesorado (Tp)	Tarefas do alumnado (Ta) e de avaliación (TAv)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos de avaliación agrupados por TAv	
A1.1 Conceptos xerais de uso da maquinaria e ferramenta adecuada - Conceptos xerais de uso da maquinaria e ferramenta adecuada	• TP1.1 Exposición xeral dos diferentes tipos de maquinaria e ferramentas e as súas características	• TA1.1 Coñecer e intepretar a información facilitada polo profesor	• Documentación técnica • Esquemas	• Cañón • Maquinaria real		3,0
A1.2 Proceso xeral para as diversas elaboracións, técnicas, fórmulas e materias primas necesarias - Proceso xeral para as diversas elaboracións, técnicas, fórmulas e materias primas necesarias	• TP2.1 Descripción dos procesos, fórmulas e materias primas necesarias para as diversas elaboracións	• TA2.1 Coñecer os procesos, fórmulas e materias primas necesarias para as diversas elaboracións	• Apuntes • Documentación escrita • Fichas técnicas	• Pizarra • Recursos TICS		10,0
A1.3 Elaboración de masas de galletería, mazapáns e turróns - Elaboración de masas de galletería, mazapáns e turróns	• TP3.1 Explicación e coordinación dos coñecementos relacionados coa elaboración de masas de galletería, mazapáns e turróns.	• TA3.1 Elaboración de masas de galletería, mazapáns e turróns	• Apuntes • Elaboracións de diversos tipos de galletas,mazapáns e turróns	• Instalacións de pastelaría		35,0
A1.4 Análise do proceso e resultado obtido, incidencias, anomalías e correcións, envasado e conservación - Análise do proceso e resultado obtido, incidencias, anomalías e correcións, envasado e conservación	• TP4.1 Descripción de técnicas de conservación e análise das incidencias e correcións aplicables	• TA4.1 Realización das prácticas adecuadas ás elaboracións obtidas	• Apuntes	• Instalacións e maquinaria de pastelaría		12,0
					TOTAL	**60,0**

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Elaboración de caramelos, confeitos e produtos de chocolate e especialidades diversas	90

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Elabora produtos á base de chocolate, tendo en conta a relación entre a técnica e o produto final.	SI
RA2 - Obtén caramelos, confeitos e outras larpeiradas, e xustifica a técnica seleccionada.	SI

4.2.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Act	Título das actividades	Duración (sesións)	Obxectivos específicos (+ criterios de avaliación asociados)
2.1	Conceptos xerais de uso da maquinaria e ferramenta adecuada	6,0	• O1.1 Coñecer o uso da maquinaria e ferramenta adecuadas • CA1.9 Realizáronse as operacións de mantemento de primeiro nivel e de limpeza dos equipamentos. • CA1.10 Aplicáronse as medidas de hixiene e seguridade alimentaria. • CA2.9 Realizáronse as operacións de limpeza e mantemento de primeiro nivel dos equipamentos. • CA2.10 Adoptáronse as medidas de hixiene e seguridade.
2.2	Proceso xeral para as diversas elaboracións, técnicas, fórmulas e materias primas necesarias	20,0	• O2.1 Coñecer o proceso xeral das elaboracións,técnicas, fórmulas e as materias primas • CA1.1 Recoñecéronse os tipos de pastas de chocolate e os seus ingredientes. • CA1.2 Axustouse a fórmula aos produtos e ás cantidades que se elaboren. • CA1.5 Recoñecéronse as técnicas para o moldeamento de figuras de chocolate e manifestouse disposición e iniciativa para a innovación. • CA1.7 Identificáronse as técnicas para a coloración de chocolates. • CA2.1 Recoñecéronse as características xerais dos tipos de mesturas base para elaborar caramelos, confeitos e outras larpeiradas. • CA2.2 Identificáronse os ingredientes complementarios (aromas, colorantes, acidulantes, etc.). • CA2.3 Axustouse a fórmula aos produtos e ás cantidades para elaborar. • CA2.4 Seleccionáronse os ingredientes, os equipamentos e os útiles.

Act	Título das actividades	Duración (sesións)	Obxectivos específicos (+ criterios de avaliación asociados)
			• CA2.6 Fixáronse os parámetros para controlar en cada etapa do proceso. • CA2.7 Identificáronse as características físicas e organolépticas de cada produto, así como os defectos e as desviacións. • CA2.8 Identificáronse as operacións de elaboración de caramelos, confeitos e larpeiradas.
2.3	Elaboración de caramelos, confeitos e produtos de chocolate e especialidades diversas	48,0	• O3.1 Elaborar caramelos, confeitos e produtos de chocolate e especialidades diversas • CA1.3 Controláronse as operacións de temperado, moldeamento e arrefriamento do produto. • CA1.6 Obtivéronse produtos pola unión de pezas ou por arranque de lascas de chocolate. • CA1.8 Aplicáronse os procedementos de elaboración de motivos de decoración (canelas, lascas, etc.). • 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.).
2.4	Análise do proceso e resultado obtido, incidencias, anomalías e correcións, envasado e conservación	16,0	• O4.1 Analizar o proceso e o resultado aplicando as correcións oportunas e decidir a técnica de envasado e conservación máis axeitado • CA1.4 Identificáronse os defectos da elaboración e as posibilidades de corrección.
	TOTAL	**90**	

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

Criterios de avaliación	Procedemento de avaliación	Descrición da proba	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.1 Recoñecéronse os tipos de pastas de chocolate e os seus ingredientes.	Proba de coñecementos	Sobre os contidos	PES: Proba escrita + modelo de solución	Recoñecer algún tipo de pasta	20
CA1.2 Axustouse a fórmula aos produtos e ás cantidades que se elaboren.	Proba de desempeño	sobre os contidos	TO: Táboa de indicadores de observación	Axustar a cantidade	4
CA1.3 Controláronse as operacións de temperado, moldeamento e arrefriamento do produto.	Proba de desempeño	Sobre os contidos	TO: Táboa de indicadores de observación	Controlar algunha operación	5
CA1.4 Identificáronse os defectos da elaboración e as posibilidades de corrección.	Proba de desempeño	sobre os contidos	TO: Táboa de indicadores de observación	Identificar posibilidades de corrección	5

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Criterios de avaliación	Procedemento de avaliación	Descrición da proba	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.5 Recoñecéronse as técnicas para o moldeamento de figuras de chocolate e manifestouse disposición e iniciativa para a innovación.	Proba de coñecementos	Sobre os contidos	TI: Táboa de indicadores para produtos	Innovación e aportación persoal, entrega da ficha técnica correcta	8
CA1.6 Obtivéronse produtos pola unión de pezas ou por arranque de lascas de chocolate.	Proba de desempeño	sobre os contidos	TO: Táboa de indicadores de observación	Obter algún produto	2
CA1.7 Identificáronse as técnicas para a coloración de chocolates.	Proba de desempeño	sobre os contidos	TO: Táboa de indicadores de observación	facer algunha identificación	2
CA1.8 Aplicáronse os procedementos de elaboración de motivos de decoración (canelas, lascas, etc.).	Proba de desempeño	sobre os contidos	TO: Táboa de indicadores de observación	Aplicar algún procedemento	4
CA1.9 Realizáronse as operacións de mantemento de primeiro nivel e de limpeza dos equipamentos.	Proba de desempeño	Sobre os contidos	TO: Táboa de indicadores de observación	Realizar operacións de mantemento	2
CA1.10 Aplicáronse as medidas de hixiene e seguridade alimentaria.	Proba de desempeño	Sobre os contidos	TO: Táboa de indicadores de observación	manter as medidadas de hixiene	4
CA2.1 Recoñecéronse as características xerais dos tipos de mesturas base para elaborar caramelos, confeitos e outras larpeiradas.	Proba de desempeño	Sobre os contidos	TO: Táboa de indicadores de observación	Recoñecer as características principais	4
CA2.2 Identificáronse os ingredientes complementarios (aromas, colorantes, acidulantes, etc.).	Proba de desempeño	sobre os contidos	TO: Táboa de indicadores de observación	Identificar algun ingrediente complementario	4
CA2.3 Axustouse a fórmula aos produtos e ás cantidades para elaborar.	Proba de desempeño	Sobre os contidos	TO: Táboa de indicadores de observación	Axustar as cantidades	4
CA2.4 Seleccionáronse os ingredientes, os equipamentos e os útiles.	Proba de desempeño	Sobre os contidos	TO: Táboa de indicadores de observación	Seleccionar os ingredientes	4
CA2.5 Aplicáronse as operacións que integran os procesos de elaboración de caramelos, confeitos e outras larpeiradas (mestura, cocción, temperado, estiramento, corte con molde,	Proba de desempeño	Sobre os contidos	TO: Táboa de indicadores de observación	Seleccionar os ingredientes	4
CA2.6 Fixáronse os parámetros para controlar en cada etapa do proceso.	Proba de desempeño	sobre os contidos	TO: Táboa de indicadores de observación	Fixar os parámetro de control	4
CA2.7 Identificáronse as características físicas e organolépticas de cada produto, así como os defectos e as desviacións.	Proba de coñecementos	sobre os contidos	PES: Proba escrita + modelo de solución	Identificar defectos	12
CA2.8 Identificáronse as operacións de elaboración de caramelos, confeitos e larpeiradas.	Proba de desempeño	Sobre os contidos	TO: Táboa de indicadores de observación	Identificar alhunha operación	4
CA2.9 Realizáronse as operacións de limpeza e mantemento de primeiro nivel dos equipamentos.	Proba de desempeño	sobre os contidos	TO: Táboa de indicadores de observación	Realiar a limpeza dos equipamentos	2
CA2.10 Adoptáronse as medidas de hixiene e seguridade.	Proba de desempeño	sobre os contidos	TO: Táboa de indicadores de observación	Adptar as medidas adoitadas	2
				TOTAL	**100**

4.2.e) Contidos

Contidos
Ingredientes do chocolate e a súa influencia nas características do produto.
Secuencia de operacións para elaboración de produtos de chocolataría.
Elaboración de figuras de chocolate. Unión de pezas e arranque de lascas.
Anomalías na elaboración de produtos á base de chocolate. Causas e correccións.
Maquinaria, equipamentos e útiles en chocolataría.
Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria.
Elaboración de caramelos duros e brandos.
Elaboración de regalicia.
Elaboración de xelatinas.
Elaboración de gomas de mascar e nubes.
Elaboración de pastillas, confeitos e pastas de froitas.
Elaboración doutros doces e larpeiradas.
Anomalías, así como as súas causas e as correccións.
Maquinaria, equipamentos e útiles.
Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria.
Produtos rexionais, tradicionais e estacionais.
Ingredientes e elaboración de merengues, xemas, roscas de baño (roscas de Santa Clara), capuchinas, produtos fritidos (roscas, pestiños, flores, etc.), tortas forradas (de mazá, de améndoa, de queixo, de nata, de coco, etc.), gofres, filloas, rosquillas e
Maquinaria e equipamentos.
Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria.

4.2.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliacin, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Tarefas do profesorado (Tp)	Tarefas do alumnado (Ta) e de avaliación (TAv)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos de avaliación agrupados por TAv	
A2.1 Conceptos xerais de uso da maquinaria e ferramenta adecuada - Conceptos xerais de uso da maquinaria e ferramenta adecuada	• TP1.1 Exposición xeral dos diferentes tipos de maquinaria e ferramentas e as súas características	• TA1.1 Coñecer e interpretar a información facilitada polo profesor	• Documentación técnica • Esquemas	• Cañón • Maquinaria real		6,0
A2.2 Proceso xeral para as diversas elaboracións, técnicas, fórmulas e materias primas necesarias - Proceso xeral para as diversas elaboracións, técnicas, fórmulas e materias primas necesarias	• TP2.1 Descripción dos procesos,fórmulas e materias primas necesarias para as diversas elaboracións	• TA2.1 Coñecer os procesos, fórmulas e MP necesarias para as diversas elaboracións	• Apuntes • Documentación escrita • Fichas técnicas	• Pizarra • Recursos TIC		20,0
A2.3 Elaboración de caramelos, confeitos e produtos de chocolate e especialidades diversas - Elaboración de caramelos, confeitos e produtos de chocolate e especialidades diversas	• TP3.1 Explicación e coordinación dos coñecementos relacionados coa elaboración de caramelos,confeitos e produtos de chocolate e especialidades diversas.	• TA3.1 Elaboración de caramelos,confeitos e produtos de chocolate e especialidades diversas.	• Apuntes • Elaboracións de diversos tipos de caramelos,confeitos e produtos de chocolate e especialidades diversas.	• Instalacións de pastelaría		48,0
A2.4 Análise do proceso e resultado obtido, incidencias, anomalías e correcións, envasado e conservación - Análise do proceso e resultado obtido, incidencias, anomalías e correcións, envasado e conservación	• TP4.1 Descripción de técnicas de conservación e análise das incidencias e correcións aplicables	• TA4.1 Realización das prácticas adecuadas ás elaboracións obtidas	• Apuntes	• Instalacións e maquinaria de pastelería		16,0
					TOTAL	**90,0**

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Elaboración de xeados artesanais	42

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

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

4.3.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Act	Título das actividades	Duración (sesións)	Obxectivos específicos (+ criterios de avaliación asociados)
3.1	Conceptos xerais de uso da maquinaria e ferramenta adecuada	4,0	• O1.1 Coñecer o uso da maquinaria e ferramenta adecuadas • CA1.8 Realizáronse as operacións de mantemento de primeiro nivel dos equipamentos, así como a súa limpeza. • CA1.9 Adoptáronse medidas de hixiene e seguridade, e de prevención de riscos laborais.
3.2	Proceso xeral para as diversas elaboracións, técnicas, fórmulas e materias primas necesarias	9,0	• O2.1 Coñecer o proceso xeral das elaboracións, as fórmulas e as materias primas • CA1.1 Enumeráronse os tipos de xeados, as súas características e os seus ingredientes. • CA1.2 Interpretouse a fórmula e a función de cada ingrediente. • CA1.3 Explicouse a función dos emulxentes nas características do produto final. • CA1.4 Describiuse a secuencia e os parámetros de control das operacións do proceso: mestura, homoxeneización, pasteurización, maduración, manteigación, endurecemento, conservación e almacenaxe. • CA1.5 Contrastáronse as características da mestura coas súas especificacións. • CA1.6 Propuxéronse reaxustes na dosificación ou nas condicións de mestura en caso de desviacións.
3.3	Elaboración de xeados artesanais	20,0	• O3.1 Elaborar xeados artesanais • CA1.1 Enumeráronse os tipos de xeados, as súas características e os seus ingredientes. • CA1.2 Interpretouse a fórmula e a función de cada ingrediente. • CA1.3 Explicouse a función dos emulxentes nas características do produto final.

Act	Título das actividades	Duración (sesións)	Obxectivos específicos (+ criterios de avaliación asociados)
			• CA1.4 Describiuse a secuencia e os parámetros de control das operacións do proceso: mestura, homoxeneización, pasteurización, maduración, manteigación, endurecemento, conservación e almacenaxe. • CA1.5 Contrastáronse as características da mestura coas súas especificacións. • CA1.6 Propuxéronse reaxustes na dosificación ou nas condicións de mestura en caso de desviacións.
3.4	Análise do proceso e resultado obtido, incidencias, anomalías e correcións, envasado e conservación	9,0	• O4.1 Analizar o proceso e o resultado aplicando as correcións oportunas e decidir a técnica de envasado e conservación máis axeitado • CA1.7 Conxelouse e conservouse o produto. • CA1.8 Realizáronse as operacións de mantemento de primeiro nivel dos equipamentos, así como a súa limpeza. • CA1.9 Adoptáronse medidas de hixiene e seguridade, e de prevención de riscos laborais.
	TOTAL	**42**	

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

Criterios de avaliación	Procedemento de avaliación	Descrición da proba	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.1 Enumeráronse os tipos de xeados, as súas características e os seus ingredientes.	Proba de coñecementos	sobre os contidos	PES: Proba escrita + modelo de solución	Enumerar as características principais dos xeados	17
CA1.2 Interpretouse a fórmula e a función de cada ingrediente.	Proba de coñecementos	sobre os contidos	PES: Proba escrita + modelo de solución	Interpretar a función dos ingredientes	15
CA1.3 Explicouse a función dos emulxentes nas características do produto final.	Proba de desempeño	sobre os contidos	TO: Táboa de indicadores de observación	Explicar a función de mínimo 1 emulxente	8
CA1.4 Describiuse a secuencia e os parámetros de control das operacións do proceso: mestura, homoxeneización, pasteurización, maduración, manteigación, endurecemento,	Proba de desempeño	sobre os contidos	TO: Táboa de indicadores de observación	Describir o proceso	18
CA1.5 Contrastáronse as características da mestura coas súas especificacións.	Proba de desempeño	Sobre os contidos	TO: Táboa de indicadores de observación	Contrastar a mestura	10
CA1.6 Propuxéronse reaxustes na dosificación ou nas condicións de mestura en caso de desviacións.	Proba de coñecementos	sobre os contidos	TI: Táboa de indicadores para produtos	Propoñer reaxustes. Entrega de ficha técnica correcta	8
CA1.7 Conxelouse e conservouse o produto.	Proba de desempeño	Sobre os contidos	TO: Táboa de indicadores de observación	Conservar correctamente o produto	8

Criterios de avaliación	Procedemento de avaliación	Descrición da proba	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.8 Realizáronse as operacións de mantemento de primeiro nivel dos equipamentos, así como a súa limpeza.	Proba de desempeño	sobre os contidos	TO: Táboa de indicadores de observación	realizar a limpeza correcta	8
CA1.9 Adoptáronse medidas de hixiene e seguridade, e de prevención de riscos laborais.	Proba de desempeño	sobre os contidos	TO: Táboa de indicadores de observación	Adoptar as medidas de hixiene adoitadas	8
				TOTAL	**100**

4.3.e) Contidos

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

4.3.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliacin, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	**Tarefas do profesorado (Tp)**	**Tarefas do alumnado (Ta) e de avaliación (TAv)**	**Resultados ou produtos**	**Recursos**	**Instrumentos de avaliación agrupados por TAv**	
A3.1 Conceptos xerais de uso da maquinaria e ferramenta adecuada - Conceptos xerais de uso da maquinaria e ferramenta adecuada	• TP1.1 Exposición xeral dos diferentes tipos de maquinaria e ferramentas e as súas características	• TA1.1 Coñecer e interpretar a información facilitada polo profesor	• Documentación técnica • Esquemas	• Cañón • Maquinaria real		4,0
A3.2 Proceso xeral para as diversas elaboracións, técnicas, fórmulas e materias primas necesarias -						9,0

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	**Tarefas do profesorado (Tp)**	**Tarefas do alumnado (Ta) e de avaliación (TAv)**	**Resultados ou produtos**	**Recursos**	**Instrumentos de avaliación agrupados por TAv**	
Proceso xeral para as diversas elaboracións, técnicas, fórmulas e materias primas necesarias	• TP2.1 Descripción dos procesos,fórmulas e MP necesarias para as diversas elaboracións	• TA2.1 Coñecer os procesos, fórmulas e MP necesarias para as diversas elaboracións	• Apuntes • Documentación escrita • Fichas técnicas	• Pizarra • Recursos TIC		
A3.3 Elaboración de xeados artesanais - Elaboración de xeados artesanais	• TP3.1 Explicación e coordinación dos coñecementos relacionados coa elaboración de xeados artesanais	• TA3.1 Elaboracións de xeados artesanais	• Elaboracións de xeados • Apuntes	• Instalacións de pastelaría		20,0
A3.4 Análise do proceso e resultado obtido, incidencias, anomalías e correcións, envasado e conservación - Análise do proceso e resultado obtido, incidencias, anomalías e correcións, envasado e conservación	• TP4.1 Descripción de técnicas de conservación e análise das incidencias e correcións aplicables	• TA4.1 Realización das prácticas adecuadas as elaboracións obtidas	• Apuntes	• Instalacións e maquinaria de pastelería		9,0
					TOTAL	**42,0**

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

Procedementos e instrumentos de avaliación		UF1 UD1	UF2 UD2	UF3 UD3	Total
		35 %	40 %	25 %	100,00 %
Proba de coñecementos		40 %	40 %	40 %	40,00 %
	Proba escrita + modelo de solución	32 %	32 %	32 %	32,00 %
	Táboa de indicadores para produtos	8 %	8 %	8 %	8,00 %
Proba de desempeño		60 %	60 %	60 %	60,00 %
	Táboa de indicadores de observación	60 %	60 %	60 %	60,00 %

Todas as probas	UF1 UD1	UF2 UD2	UF3 UD3	Total
	35 %	40 %	25 %	100,00 %
Proba escrita + modelo de solución	32 %	32 %	32 %	32,00 %
Táboa de indicadores para produtos	8 %	8 %	8 %	8,00 %
Táboa de indicadores de observación	60 %	60 %	60 %	60,00 %

Todas as probas	UF1 RA1	UF2 RA1	UF2 RA2	UF3 RA1	Total
	35,00 %	22,40 %	17,60 %	25,00 %	100,00 %
Proba escrita + modelo de solución	32,00 %	35,71 %	27,27 %	32,00 %	32,00 %
Táboa de indicadores para produtos	8,00 %	14,29 %	0,00 %	8,00 %	8,00 %
Táboa de indicadores de observación	60,00 %	50,00 %	72,73 %	60,00 %	60,00 %

5.2 Niveis de logro mínimo dos CA (mínimo esixible)

Criterios ou subcriterios de avaliación	Nivel de logro do mínimo esixible
UF 1. MP0027_13 - ELABORACIÓN DE MASAS, GALLETAS, MAZAPÁNS E TURRÓNS	
UD 1. Elaboración de masas,galletas,mazapáns e turróns	
CA 1.1 Recoñecéronse as características de cada tipo de masa de galletaría e os produtos asociados.	Recoñecer as principais características
CA 1.2 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.	Describir o procedemento de elaboración

Criterios ou subcriterios de avaliación	Nivel de logro do mínimo esixible
CA 1.3 Interpretouse a fórmula e a función de cada ingrediente.	Interpretar a fórmula
CA 1.4 Axustouse a fórmula aos produtos e ás cantidades para elaborar.	Axustar a fórmula e entrega da ficha técnica
CA 1.5 Seleccionáronse os ingredientes, os equipamentos e os útiles.	Seleccionar a maioría de ingredientes correctos
CA 1.6 Realizáronse as operacións de mestura, fundido ou amasado, refinado, forneado, etc., e controláronse os parámetros para asegurar un produto consonte as especificacións.	Controlar os parámetros
CA 1.7 Verificáronse as características físicas e organolépticas da masa ou do produto de galletaría.	Verificar as características
CA 1.8 Identificáronse os defectos da elaboración de masas de diversos tipos, así como as posibilidades de corrección.	Identificar algún defecto
CA 1.9 Reguláronse os parámetros de tempo, humidade, frecuencia e volume de carga no forno.	Regular os parámetros
CA 1.10 Realizouse o mantemento de primeiro nivel e a limpeza dos equipamentos.	Limpar os equipamentos
CA 1.11 Adoptáronse medidas de hixiene e seguridade alimentaria, e de prevención de riscos laborais.	Adoptar as medidas axeitadas
CA 1.12 Identificáronse os defectos de elaboración e as posibilidades de corrección.	Identificar as correccións
CA 1.13 Enumeráronse as operacións da formaxe de pezas.	Enumerar algunha operación
UF 2. MP0027_23 - ELABORACIÓN DE CARAMELOS, CONFEITOS E PRODUTOS DE CHOCOLATE E ESPECIALIDADES DIVERSAS	
UD 2. Elaboración de caramelos, confeitos e produtos de chocolate e especialidades diversas	
CA 1.1 Recoñecéronse os tipos de pastas de chocolate e os seus ingredientes.	Recoñecer algún tipo de pasta
CA 1.2 Axustouse a fórmula aos produtos e ás cantidades que se elaboren.	Axustar a cantidade
CA 1.3 Controláronse as operacións de temperado, moldeamento e arrefriamento do produto.	Controlar algunha operación
CA 1.4 Identificáronse os defectos da elaboración e as posibilidades de corrección.	Identificar posibilidades de corrección
CA 1.5 Recoñecéronse as técnicas para o moldeamento de figuras de chocolate e manifestouse disposición e iniciativa para a innovación.	Innovación e aportación persoal, entrega da ficha técnica correcta
CA 1.6 Obtivéronse produtos pola unión de pezas ou por arranque de lascas de chocolate.	Obter algún produto
CA 1.7 Identificáronse as técnicas para a coloración de chocolates.	facer algunha identificación
CA 1.8 Aplicáronse os procedementos de elaboración de motivos de decoración (canelas, lascas, etc.).	Aplicar algún procedemento
CA 1.9 Realizáronse as operacións de mantemento de primeiro nivel e de limpeza dos equipamentos.	Realizar operacións de mantemento
CA 1.10 Aplicáronse as medidas de hixiene e seguridade alimentaria.	manter as medidadas de hixiene
CA 2.1 Recoñecéronse as características xerais dos tipos de mesturas base para elaborar caramelos, confeitos e outras larpeiradas.	Recoñecer as características principais
CA 2.2 Identificáronse os ingredientes complementarios (aromas, colorantes, acidulantes, etc.).	Identificar algun ingrediente complementario
CA 2.3 Axustouse a fórmula aos produtos e ás cantidades para elaborar.	Axustar as cantidades

Criterios ou subcriterios de avaliación	Nivel de logro do mínimo esixible
CA 2.4 Seleccionáronse os ingredientes, os equipamentos e os útiles.	Seleccionar os ingredientes
CA 2.5 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.).	Seleccionar os ingredientes
CA 2.6 Fixáronse os parámetros para controlar en cada etapa do proceso.	Fixar os parámetro de control
CA 2.7 Identificáronse as características físicas e organolépticas de cada produto, así como os defectos e as desviacións.	Identificar defectos
CA 2.8 Identificáronse as operacións de elaboración de caramelos, confeitos e larpeiradas.	Identificar alhunha operación
CA 2.9 Realizáronse as operacións de limpeza e mantemento de primeiro nivel dos equipamentos.	Realiar a limpeza dos equipamentos
CA 2.10 Adoptáronse as medidas de hixiene e seguridade.	Adptar as medidas adoitadas
UF 3. MP0027_33 - ELABORACIÓN DE XEADOS ARTESANAIS	
UD 3. Elaboración de xeados artesanais	
CA 1.1 Enumeráronse os tipos de xeados, as súas características e os seus ingredientes.	Enumerar as características principais dos xeados
CA 1.2 Interpretouse a fórmula e a función de cada ingrediente.	Interpretar a función dos ingredientes
CA 1.3 Explicouse a función dos emulxentes nas características do produto final.	Explicar a función de mínimo 1 emulxente
CA 1.4 Describiuse a secuencia e os parámetros de control das operacións do proceso: mestura, homoxeneización, pasteurización, maduración, manteigación, endurecemento, conservación e almacenaxe.	Describir o proceso
CA 1.5 Contrastáronse as características da mestura coas súas especificacións.	Contrastar a mestura
CA 1.6 Propuxéronse reaxustes na dosificación ou nas condicións de mestura en caso de desviacións.	Propoñer reaxustes. Entrega de ficha técnica correcta
CA 1.7 Conxelouse e conservouse o produto.	Conservar correctamente o produto
CA 1.8 Realizáronse as operacións de mantemento de primeiro nivel dos equipamentos, así como a súa limpeza.	realizar a limpeza correcta
CA 1.9 Adoptáronse medidas de hixiene e seguridade, e de prevención de riscos laborais.	Adoptar as medidas de hixiene adoitadas

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

Unidades didácticas e criterios de avaliación	%
UF 1. MP0027_13 - ELABORACIÓN DE MASAS, GALLETAS, MAZAPÁNS E TURRÓNS	**35,00 %**
UD 1. Elaboración de masas,galletas,mazapáns e turróns	**35 %**
CA 1.1 Recoñecéronse as características de cada tipo de masa de galletaría e os produtos asociados.	12 %
CA 1.2 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.	10 %
CA 1.3 Interpretouse a fórmula e a función de cada ingrediente.	10 %

Unidades didácticas e criterios de avaliación	%
CA 1.4 Axustouse a fórmula aos produtos e ás cantidades para elaborar.	8 %
CA 1.5 Seleccionáronse os ingredientes, os equipamentos e os útiles.	5 %
CA 1.6 Realizáronse as operacións de mestura, fundido ou amasado, refinado, forneado, etc., e controláronse os parámetros para asegurar un produto consonte as especificacións.	8 %
CA 1.7 Verificáronse as características físicas e organolépticas da masa ou do produto de galletaría.	10 %
CA 1.8 Identificáronse os defectos da elaboración de masas de diversos tipos, así como as posibilidades de corrección.	8 %
CA 1.9 Reguláronse os parámetros de tempo, humidade, frecuencia e volume de carga no forno.	5 %
CA 1.10 Realizouse o mantemento de primeiro nivel e a limpeza dos equipamentos.	5 %
CA 1.11 Adoptáronse medidas de hixiene e seguridade alimentaria, e de prevención de riscos laborais.	5 %
CA 1.12 Identificáronse os defectos de elaboración e as posibilidades de corrección.	4 %
CA 1.13 Enumeráronse as operacións da formaxe de pezas.	10 %
UF 2. MP0027_23 - ELABORACIÓN DE CARAMELOS, CONFEITOS E PRODUTOS DE CHOCOLATE E ESPECIALIDADES DIVERSAS	**40,00 %**
UD 2. Elaboración de caramelos, confeitos e produtos de chocolate e especialidades diversas	**40 %**
CA 1.1 Recoñecéronse os tipos de pastas de chocolate e os seus ingredientes.	20 %
CA 1.2 Axustouse a fórmula aos produtos e ás cantidades que se elaboren.	4 %
CA 1.3 Controláronse as operacións de temperado, moldeamento e arrefriamento do produto.	5 %
CA 1.4 Identificáronse os defectos da elaboración e as posibilidades de corrección.	5 %
CA 1.5 Recoñecéronse as técnicas para o moldeamento de figuras de chocolate e manifestouse disposición e iniciativa para a innovación.	8 %
CA 1.6 Obtivéronse produtos pola unión de pezas ou por arranque de lascas de chocolate.	2 %
CA 1.7 Identificáronse as técnicas para a coloración de chocolates.	2 %
CA 1.8 Aplicáronse os procedementos de elaboración de motivos de decoración (canelas, lascas, etc.).	4 %
CA 1.9 Realizáronse as operacións de mantemento de primeiro nivel e de limpeza dos equipamentos.	2 %
CA 1.10 Aplicáronse as medidas de hixiene e seguridade alimentaria.	4 %
CA 2.1 Recoñecéronse as características xerais dos tipos de mesturas base para elaborar caramelos, confeitos e outras larpeiradas.	4 %
CA 2.2 Identificáronse os ingredientes complementarios (aromas, colorantes, acidulantes, etc.).	4 %
CA 2.3 Axustouse a fórmula aos produtos e ás cantidades para elaborar.	4 %
CA 2.4 Seleccionáronse os ingredientes, os equipamentos e os útiles.	4 %

Unidades didácticas e criterios de avaliación	%
CA 2.5 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.).	4 %
CA 2.6 Fixáronse os parámetros para controlar en cada etapa do proceso.	4 %
CA 2.7 Identificáronse as características físicas e organolépticas de cada produto, así como os defectos e as desviacións.	12 %
CA 2.8 Identificáronse as operacións de elaboración de caramelos, confeitos e larpeiradas.	4 %
CA 2.9 Realizáronse as operacións de limpeza e mantemento de primeiro nivel dos equipamentos.	2 %
CA 2.10 Adoptáronse as medidas de hixiene e seguridade.	2 %
UF 3. MP0027_33 - ELABORACIÓN DE XEADOS ARTESANAIS	**25,00 %**
UD 3. Elaboración de xeados artesanais	**25 %**
CA 1.1 Enumeráronse os tipos de xeados, as súas características e os seus ingredientes.	17 %
CA 1.2 Interpretouse a fórmula e a función de cada ingrediente.	15 %
CA 1.3 Explicouse a función dos emulxentes nas características do produto final.	8 %
CA 1.4 Describiuse a secuencia e os parámetros de control das operacións do proceso: mestura, homoxeneización, pasteurización, maduración, manteigación, endurecemento, conservación e almacenaxe.	18 %
CA 1.5 Contrastáronse as características da mestura coas súas especificacións.	10 %
CA 1.6 Propuxéronse reaxustes na dosificación ou nas condicións de mestura en caso de desviacións.	8 %
CA 1.7 Conxelouse e conservouse o produto.	8 %
CA 1.8 Realizáronse as operacións de mantemento de primeiro nivel dos equipamentos, así como a súa limpeza.	8 %
CA 1.9 Adoptáronse medidas de hixiene e seguridade, e de prevención de riscos laborais.	8 %

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

Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación	%
UF 1. MP0027_13 - ELABORACIÓN DE MASAS, GALLETAS, MAZAPÁNS E TURRÓNS	**35,00 %**
RA 1. Elabora masas e produtos de galletaría, e xustifica a súa composición.	**35,00 %**
CA 1.1 Recoñecéronse as características de cada tipo de masa de galletaría e os produtos asociados.	12,00 %
CA 1.2 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.	10,00 %
CA 1.3 Interpretouse a fórmula e a función de cada ingrediente.	10,00 %
CA 1.4 Axustouse a fórmula aos produtos e ás cantidades para elaborar.	8,00 %
CA 1.5 Seleccionáronse os ingredientes, os equipamentos e os útiles.	5,00 %

Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación	%
CA 1.6 Realizáronse as operacións de mestura, fundido ou amasado, refinado, forneado, etc., e controláronse os parámetros para asegurar un produto consonte as especificacións.	8,00 %
CA 1.7 Verificáronse as características físicas e organolépticas da masa ou do produto de galletaría.	10,00 %
CA 1.8 Identificáronse os defectos da elaboración de masas de diversos tipos, así como as posibilidades de corrección.	8,00 %
CA 1.9 Reguláronse os parámetros de tempo, humidade, frecuencia e volume de carga no forno.	5,00 %
CA 1.10 Realizouse o mantemento de primeiro nivel e a limpeza dos equipamentos.	5,00 %
CA 1.11 Adoptáronse medidas de hixiene e seguridade alimentaria, e de prevención de riscos laborais.	5,00 %
CA 1.12 Identificáronse os defectos de elaboración e as posibilidades de corrección.	4,00 %
CA 1.13 Enumeráronse as operacións da formaxe de pezas.	10,00 %
UF 2. MP0027_23 - ELABORACIÓN DE CARAMELOS, CONFEITOS E PRODUTOS DE CHOCOLATE E ESPECIALIDADES DIVERSAS	**40,00 %**
RA 1. Elabora produtos á base de chocolate, tendo en conta a relación entre a técnica e o produto final.	**22,40 %**
CA 1.1 Recoñecéronse os tipos de pastas de chocolate e os seus ingredientes.	35,71 %
CA 1.2 Axustouse a fórmula aos produtos e ás cantidades que se elaboren.	7,14 %
CA 1.3 Controláronse as operacións de temperado, moldeamento e arrefriamento do produto.	8,93 %
CA 1.4 Identificáronse os defectos da elaboración e as posibilidades de corrección.	8,93 %
CA 1.5 Recoñecéronse as técnicas para o moldeamento de figuras de chocolate e manifestouse disposición e iniciativa para a innovación.	14,29 %
CA 1.6 Obtivéronse produtos pola unión de pezas ou por arranque de lascas de chocolate.	3,57 %
CA 1.7 Identificáronse as técnicas para a coloración de chocolates.	3,57 %
CA 1.8 Aplicáronse os procedementos de elaboración de motivos de decoración (canelas, lascas, etc.).	7,14 %
CA 1.9 Realizáronse as operacións de mantemento de primeiro nivel e de limpeza dos equipamentos.	3,57 %
CA 1.10 Aplicáronse as medidas de hixiene e seguridade alimentaria.	7,14 %
RA 2. Obtén caramelos, confeitos e outras larpeiradas, e xustifica a técnica seleccionada.	**17,60 %**
CA 2.1 Recoñecéronse as características xerais dos tipos de mesturas base para elaborar caramelos, confeitos e outras larpeiradas.	9,09 %
CA 2.2 Identificáronse os ingredientes complementarios (aromas, colorantes, acidulantes, etc.).	9,09 %
CA 2.3 Axustouse a fórmula aos produtos e ás cantidades para elaborar.	9,09 %
CA 2.4 Seleccionáronse os ingredientes, os equipamentos e os útiles.	9,09 %
CA 2.5 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.).	9,09 %

Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación	%
CA 2.6 Fixáronse os parámetros para controlar en cada etapa do proceso.	9,09 %
CA 2.7 Identificáronse as características físicas e organolépticas de cada produto, así como os defectos e as desviacións.	27,27 %
CA 2.8 Identificáronse as operacións de elaboración de caramelos, confeitos e larpeiradas.	9,09 %
CA 2.9 Realizáronse as operacións de limpeza e mantemento de primeiro nivel dos equipamentos.	4,55 %
CA 2.10 Adoptáronse as medidas de hixiene e seguridade.	4,55 %
UF 3. MP0027_33 - ELABORACIÓN DE XEADOS ARTESANAIS	**25,00 %**
RA 1. Obtén xeados artesanais, e describe a técnica de elaboración aplicada.	**25,00 %**
CA 1.1 Enumeráronse os tipos de xeados, as súas características e os seus ingredientes.	17,00 %
CA 1.2 Interpretouse a fórmula e a función de cada ingrediente.	15,00 %
CA 1.3 Explicouse a función dos emulxentes nas características do produto final.	8,00 %
CA 1.4 Describiuse a secuencia e os parámetros de control das operacións do proceso: mestura, homoxeneización, pasteurización, maduración, manteigación, endurecemento, conservación e almacenaxe.	18,00 %
CA 1.5 Contrastáronse as características da mestura coas súas especificacións.	10,00 %
CA 1.6 Propuxéronse reaxustes na dosificación ou nas condicións de mestura en caso de desviacións.	8,00 %
CA 1.7 Conxelouse e conservouse o produto.	8,00 %
CA 1.8 Realizáronse as operacións de mantemento de primeiro nivel dos equipamentos, así como a súa limpeza.	8,00 %
CA 1.9 Adoptáronse medidas de hixiene e seguridade, e de prevención de riscos laborais.	8,00 %

5.5 Observacións sobre os criterios de cualificación

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

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

A ter en conta:

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

2) A cualificación en cada avaliación e final será a media ponderada das notas establecidadas segundo as actividades de cada unidade.

3) De non ter superadas todas as avaliacións, o alumnado pendente deberá recuperar aquelas actividades que estean suspensas no periodo estipulado.

4) As probas escritas serán unha combinación de cuestionarios tipo test, de preguntas a desenvolver e cuestións curtas, así como exercicios de cálculo nas unidades que dispoñan destes contidos.
5) Os traballos a presentar de xeito escrito entregaranse mediante a plataforma Aula Virtual do Cifp Fraga do Eume, onde se calificará a súa presentación escrita mediante unha lista de cotexo. Non se permitirá, salvo causa xustificada, a entrega por outra vía.
6) Nos traballos e exercícios propostos valorarase mediante unha lista de cotexo ou rúbrica en cada caso, cuxo contido será coñecido con anterioridade á realización da tarefa polo alumnado. É preciso observar que é requisito imprescindible presentar os anteditos traballos na data sinalada a tal fin para ter dereito a superar a avaliación.
7) As destrezas consistirá nunha proba práctica que versará sobre as elaboracións vistas na aula taller, e o seguimento do traballo diario mediante taboa de observación.
8) O alumnado que non supere a proba de recuperación de calquera das avaliacións en período ordinario, debe examinarse de toda a materia, no seu caso, nas probas extraordinarias ao efecto.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

O procedemento a seguir incluirá actividades de recuperación que consistirán en probas e traballos iguais ou similares aos desenvoltos nas diferentes unidades didácticas, orientadas para alcanzar os mínimos esixibles, fixándose o traballo de recuperación especialmente nas partes non superadas. Estas actividades puntuaranse según se van facendo e poñerase especial atención aos aspectos que levaron a non superar o módulo.

Os alumnos que non superen ó módulo, tamén terán a opción de presentarse ás probas extraordinarias para os alumnos que teñan perdido o dereito á avaliación contínua na data que se fixe para estas probas, e, deberán superar as mesmas, nas mismas condicións que os alumnos para os que se leva a cabo a proba extraordinaria según se indica a continuación.

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

O alumno que perda o dereito á avaliación continua, deberase someter á realización de dúas probas:
Por unha banda, un exame teórico, que consistirá en respostar un exame tipo test de 50 preguntas (25 sobre as UF 1 e 3 e outras 25 sobre a UF 2) e outro de 3 preguntas curtas sobre cada unha das unidades formativas que forman a programación do módulo. O tempo máximo de realización deste exame será de 2 sesións, e puntuarase de 0 a 10 puntos. O peso desta puntuación na nota final será do 40 %.

E por outra banda, o exame práctico, que consistirá en :

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

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

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

No seguimento da programación teranse en conta as conclusións obtidas na avaliación inicial. Os principais indicadores do grao do cumprimento da programación serán:
-O grao de cumprimento da temporalización
-O logro dos obxectivos programados
-Os resultados académicos acadados
Para a avaliación da práctica docente recabarase información a través de cuestións periódicas aos alumnos nas que se solicitará valoración sobre a metodoloxía e aspectos relativos á docencia, a forma de traballo na aula, técnicas de avaliación, así como cuestións que indiquen se se acadaron os obxectivos das distintas unidades didácticas.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

A avaliación inicial permitirá coñecer todo o relacionado coa motivación do alumn@, a actitude coa que se enfronta ao proceso de ensinanza aprendizaxe,
e os coñecementos que ten sobre a materia que se vai impartir. Para a súa aplicación empregaranse:
-Cuestionario de motivación inicial. Os indicadores deste cuestionario son: nivel de estudos realizados, interese na realización do módulo, información sobre o contido do mesmo, grao de experiencia, expectativas sobre o módulo.
-Cuestionario de coñecementos iniciais. Baseado nos contidos do módulo

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

O alumnado que precise actividades de reforzo realizarán actividades de repaso e supostos prácticos coa profesora no horario estipulado, incidindo nas necesidades propias de cada un dos alumnos/as individualmente.
Realizaranse ademáis: elaboración de pequenos cuestionarios, exercicios prácticos, pequenos traballos de búsqueda de información, de forma individualizada.
Repetición de prácticas

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

No desenvolvemento do proceso de ensinanza-aprendizaxe están implícitos o traballo en grupo, a educación cívica, a igualdade de mulleres e homes e a educación para a convivencia. Estes conceptos, así como respeto aos compañeiros, profesores, aulas e material de traballo traballaranse a través de diferentes actividades.
-Educación do consumidor.
Aprender a conservar e valorar na súa xusta medida os bens personais, como é o caso dos instrumentos empregados no sector da restauración comercial.
Valorar os produtos de consumo co obxetividade e saber adquirilos e consumilos de forma racional e equilibrada.
Apreciar o desenvolvemento sostible mediante a reciclaxe de materiais, o deseño e consumo racional de obxectos...
-Educación non sexista.
Interesarse por coñecer, respectar e valorar a opinión e produción dos compañeiros, independentemente do seu sexo e da súa aparência, colaborar con tódolas persoas, independentemente do seu sexo ou condición e amosar unha actitude crítica ante situacións nas que a produza calquera tipo de discriminación por razón do sexo.
-Educación moral e cívica.
Manifestar actitudes propias sobre o sector da hostelería, visión critica e actitude aberta a novas ideas, na resolución de problemas, interpretar o coñecemento do turismo técnico como unha ferramenta de traballo ao servizo da sociedade, e apreciar o noso patrimonio artístico e respetar as instalacións dos aloxamentos turísticos.
-Educación para a paz.
Apreciar a linguaxe da actividade da Hostalería e Turismo como medio de expresión e comunicación entre comunidades diversas.
Amosar unha actitude flexible e aberta ante as opinións dos demais no desenvolvemento do traballo en equipo no momento de resolver un problema, así como amosar comprensión das diferentes culturas dos clientes que recibirán cada vez mais neste novo escenario da globalización

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

No caso de poder realizarse, dado a situación actual pola Covid-19, poderíanse realizar as seguintes actividades:
Visitas a establecementos diversos do sector da Pastelaría, Panadería e Confitería, Ferias de Alimentación e deTurismo, Industrias Alimentarias, mercados, centros comerciais , centros tecnolóxicos de Galicia, outras Escolas de Hostalería, Xornadas sobre produtos específicos ou denominacións de orixe,etc...
Estas visitas estarán precedidas de información sobre o tema polo profesor, e unha explicación a poder ser por un representante da empresa in situ e finalmente debate e conclusión da actividade realizada.
-Xornadas sobre os productos da zona: realizaránse no segundo trimestre. A duración das mesmas dependerá do horario do centro e da disponibilidade do mesmo. Nunca superarán os cinco días e serán en horario lectivo. A participación do alumnado será obligatoria. As condicións para o seu desenvolvemento dependen das aportacións de entidades e organismos colaboradores

10.Outros apartados

10.1) Informes do curso pasado

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

10.2) Divulgación programación e adaptación COVID

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

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15025682	Fraga do Eume	Pontedeume	2024/2025

Ciclo formativo

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

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0034	Empresa e iniciativa emprendedora	2024/2025	3	53	53

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	LUCÍA RILO LÓPEZ
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

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

O curriculum dun técnico en panadaría, repostaría e confeitaría está regulado no texto refundido do Decreto 224/2008 e do Decreto 38/2010.

A alta porcentaxe de obradoiros e empresas pequenas de carácter familiar existente no sector incrementa a necesidade da intervención de profesionais que teñan no seu perfil profesional a capacidade de asumir funcións de comercio e de administración dunha pequena empresa. O módulo de EIE está deseñado para dar resposta a esa necesidade dos profesionais do sector.

A competencia xeral deste título consiste en elaborar e presentar produtos de panadaría, repostaría e confeitaría, conducindo as operacións de produción, composición e decoración, en obradoiros e establecementos de restauración, con aplicación da lexislación de hixiene e seguridade alimentaria, de protección ambiental e de prevención de riscos laborais.

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

As ocupacións e os postos de traballo máis salientables son os seguintes:
¿ Panadeiro/a.
¿ Elaborador/a de bolaría.
¿ Elaborador/a de masas e bases de pizza.
¿ Pasteleiro/a.
¿ Elaborador/a e decorador/a de pasteis.
¿ Confeiteiro/a.
¿ Reposteiro/a
¿ Turroneiro/a.
¿ Elaborador/a de caramelos e doces.
¿ Elaborador/a de produtos de cacao e chocolate.
¿ Churreiro/a.
¿ Galleteiro/a.
¿ Elaborador/a de sobremesas en restauración.

O módulo de EIE contribúe a alcanzar os seguintes obxectivos xerais do ciclo:
p) Identificar os problemas ambientais asociados á súa actividade, e recoñecer e aplicar os procedementos e as operacións de recollida selectiva de residuos, para garantir a protección ambiental.

q) Identificar os riscos asociados á propia actividade profesional en relación coas medidas de protección, para cumprir as normas establecidas nos plans de prevención de riscos laborais.
r) Identificar as oportunidades que ofrece a realidade socioeconómica da zona, e analizar as posibilidades de éxito propias e alleas para manter un espírito emprendedor ao longo da vida.
s) Valorar as actividades de traballo nun proceso produtivo e identificar a súa achega ao proceso global, para participar activamente nos grupos de traballo e conseguir os obxectivos da produción.
t) Identificar e valorar as oportunidades de aprendizaxe e a súa relación co mundo laboral, analizando as ofertas e as demandas do mercado para manter o espírito de actualización e innovación.
u) Recoñecer as oportunidades de negocio, identificando e analizando demandas do mercado, para crear e xestionar unha pequena empresa.
v) Recoñecer os dereitos e os deberes como axente activo na sociedade, analizando o marco legal que regula as condicións sociais e laborais, para participar na cidadanía democrática.

A formación deste módulo tamén contribúe a alcanzar as seguintes competencias profesionais, persoais e sociais:
p) Actuar con responsabilidade e autonomía no ámbito da súa competencia mantendo relacións fluídas cos membros do seu equipo de traballo, tendo en conta a súa posición dentro da organización da empresa.
q) Manter unha actitude profesional de innovación na creación de novos produtos e de mellora dos procesos e das técnicas de comercialización.
r) Cumprir os obxectivos de produción, colaborando co equipo de traballo e actuando consonte os principios de responsabilidade e tolerancia.
s) Adaptarse a novas situacións laborais e a diversos postos de traballo orixinados por cambios tecnolóxicos e organizativos nos procesos produtivos.
t) Resolver problemas e tomar decisións individuais seguindo as normas e os procedementos establecidos, definidos dentro do ámbito da súa competencia.
u) Exercer os seus dereitos e cumprir as obrigas derivadas das relacións laborais, consonte o establecido na lexislación vixente.
v) Xestionar a súa carreira profesional analizando as oportunidades de emprego, de autoemprego e de aprendizaxe.
w) Crear e xestionar unha pequena empresa, realizando un estudo de viabilidade de produtos, de planificación da produción e de comercialización.
x) Participar na vida económica, social e cultural, cunha actitude participativa, crítica e responsable.

O módulo profesional E.I.E contén a formación necesaria para desenvolver a propia iniciativa no ámbito empresarial, tanto cara o autoemprego como cara á asunción de responsabilidades e funcións no emprego por conta allea.
Os obxectivos, formulados como resultados da aprendizaxe, os contidos, a organización e metodoloxía teñen en conta as necesidades de desenvolvemento económico, social e de recursos humanos do ámbito socioprodutivo e responden ás características xerais e específicas dos nosos alumnos/as.
No noso Centro existen posibilidades de utilización de aulas de informática con conexión a internet, e nestes momentos os alumnos/as en xeral teñen a posibilidade de acceder aos devanditos medios fóra da xornada lectiva; por iso neste módulo é aconsellable que os alumnos accedan a unha gran cantidade de información dispoñible a través de internet para a realización do proxecto. Non obstante, na avaliación inicial o profesor correspondente determinará se ten posibilidades de uso de medios informáticos e internet en función da asignación de aulas ou das capacidades e posibilidades dos alumnos e alumnas.

3. Relación de unidades didácticas que a integran, que contribuirán ao desenvolvemento do módulo profesional, xunto coa secuencia e o tempo asignado para o desenvolvemento de cada unha

U.D.	Título	Descrición	Duración (sesións)	Peso (%)
1	Iniciativa emprendedora e idea de negocio.	Analízanse os conceptos de innovación e emprendemento e as características das persoas emprendedoras,como punto de partida para o deseño dun proxecto empresarial.	7	10
2	O entorno da empresa e o mercado.	Analízase o mercado e o entorno da empresa, tanto xeral como específico, a cultura empresarial e imaxe corporativa, así como a responsabildiade social corporativa; e deséñanse estratexias de márketing e de organización funcional e recursos humanos.	19	40
3	Creación e posta en marcha dunha empresa.	Analízanse as diferentes formas xurídicas que pode adoptar unha empresa e os trámites necesarios para a súa constitución e posta en marcha.	9	10
4	Financiación, contabilidade e xestion da empresa.	Analizanse as obrigas contables e fiscais das empresas e as fontes de financiamento e investimento das empresas, partindo do plan de produción da empresa e da análise de custos.	18	40

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Iniciativa emprendedora e idea de negocio.	7

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Desenvolve o seu espírito emprendedor identificando as capacidades asociadas a el e definindo ideas emprendedoras caracterizadas pola innovación e a creatividade.	SI

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Identificouse o concepto de innovación e a súa relación co progreso da sociedade e o aumento no benestar dos individuos.
CA1.2 Analizouse o concepto de cultura emprendedora e a súa importancia como dinamizador do mercado laboral e fonte de benestar social.
CA1.3 Valorouse a importancia da iniciativa individual, a creatividade, a formación, a responsabilidade e a colaboración como requisitos indispensables para ter éxito na actividade emprendedora.

Criterios de avaliación
CA1.4 Analizáronse as características das actividades emprendedoras no sector panadaría, repostaría e confeitaría.
CA1.5 Valorouse o concepto de risco como elemento inevitable de toda actividade emprendedora.
CA1.6 Valoráronse ideas emprendedoras caracterizadas pola innovación, pola creatividade e pola súa factibilidade.
CA1.7 Decidiuse a partir das ideas emprendedoras unha determinada idea de negocio do ámbito da panadaría, repostaría e confeitaría 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.

4.1.e) Contidos

Contidos
Innovación e desenvolvemento económico. Principais características da innovación na actividade de panadaría, repostaría e confeitaría (materiais, tecnoloxía, organización da produción, etc.).
A cultura emprendedora na Unión Europea, en España e en Galicia.
Factores clave das persoas emprendedoras: iniciativa, creatividade, formación, responsabilidade e colaboración.
A actuación das persoas emprendedoras no sector de panadaría, repostaría e confeitaría.
O risco como factor inherente á actividade emprendedora.
Valoración do traballo por conta propia como fonte de realización persoal e social.
Ideas emprendedoras: fontes de ideas, maduración e avaliación destas.
Proxecto empresarial: importancia e utilidade, estrutura e aplicación no ámbito da

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	O entorno da empresa e o mercado.	19

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Decide a oportunidade de creación dunha pequena empresa para o desenvolvemento da idea emprendedora, tras a análise da relación entre a empresa e o contorno, do proceso produtivo, da organización dos recursos humanos e dos valores culturais e éticos.	NO

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

Criterios de avaliación
CA2.1 Valorouse a importancia das pequenas e medianas empresas no tecido empresarial galego.
CA2.2 Analizouse o impacto ambiental da actividade empresarial e a necesidade de introducir criterios de sustentabilidade nos principios de actuación das empresas.
CA2.3 Identificáronse os principais compoñentes do contorno xeral que rodea a empresa e, en especial, nos aspectos tecnolóxico, económico, social, ambiental, demográfico e cultural.
CA2.4 Aprecioouse a influencia na actividade empresarial das relacións coa clientela, con provedores, coas administracións públicas, coas entidades financeiras e coa competencia como principais integrantes do contorno específico.
CA2.5 Determináronse os elementos do contorno xeral e específico dunha pequena ou mediana empresa de panadaría, repostaría ou confeitaría, en función da súa posible localización.
CA2.6 Analizouse o fenómeno da responsabilidade social das empresas e a súa importancia como un elemento da estratexia empresarial.
CA2.7 Valorouse a importancia do balance social dunha empresa relacionada panadaría, repostaría ou confeitaría, e describíronse os principais custos sociais en que incorren estas empresas, así como os beneficios sociais que producen.
CA2.8 Identificáronse, en empresas panadaría, repostaría e confeitaría, prácticas que incorporen valores éticos e sociais.
CA2.9 Definíronse os obxectivos empresariais incorporando valores éticos e sociais.
CA2.10 Analizáronse os conceptos de cultura empresarial, e de comunicación e imaxe corporativas, así como a súa relación cos obxectivos empresariais.
CA2.11 Describíronse as actividades e os procesos básicos que se realizan nunha empresa de panadaría, repostaría ou confeitaría, e delimitáronse as relacións de coordinación e dependencia dentro do sistema empresarial.
CA2.11.2 Delimitáronse as relacións de coordinacións e dependencia dentro do sistema empresa.
CA2.12 Elaborouse un plan de empresa que inclúa a idea de negocio, a localización, a organización do proceso produtivo e dos recursos necesarios, a responsabilidade social e o plan de márketing.
CA2.12.1 Elaborouse un plan de empresa que inclúa a idea de negocio, a localización da mesma e a responsabilidade social.

Criterios de avaliación
CA2.12.2 Elaborouse un plan de empresa que inclúa o plan de marketing.

4.2.e) Contidos

Contidos
A empresa como sistema: concepto, funcións e clasificacións.
Análise do contorno xeral dunha pequena ou mediana empresa de panadaría, repostaría e confeitaría: aspectos tecnolóxico, económico, social, ambiental, demográfico e cultural.
Análise do contorno específico dunha pequena ou mediana empresa de panadaría, repostaría e confeitaría: clientes, provedores, administracións públicas, entidades financeiras e competencia.
Localización da empresa.
A persoa empresaria. Requisitos para o exercicio da actividade empresarial.
Responsabilidade social da empresa e compromiso co desenvolvemento sustentable.
Cultura empresarial, e comunicación e imaxe corporativas.
Actividades e procesos básicos na empresa. Organización dos recursos dispoñibles. Externalización de actividades da empresa.
Organización dos recursos humanos dispoñibles.
Externalización das actividades da empresa.
Descrición dos elementos e estratexias do plan de produción e do plan de márketing.
Descrición dos elementos e estratexias do plan de marketing.

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Creación e posta en marcha dunha empresa.	9

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Selecciona a forma xurídica tendo en conta as implicacións legais asociadas e o proceso para a súa constitución e posta en marcha.	SI

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

Criterios de avaliación
CA3.1 Analizouse o concepto de persoa empresaria, así como os requisitos que cómpren para desenvolver a actividade empresarial.
CA3.2 Analizáronse as formas xurídicas da empresa e determinándose as vantaxes e as desvantaxes de cada unha en relación coa súa idea de negocio.
CA3.3 Valorouse a importancia das empresas de economía social no sector de panadaría, repostaría e confeitaría.
CA3.4 Especificouse o grao de responsabilidade legal das persoas propietarias da empresa en función da forma xurídica elixida.
CA3.5 Diferenciouse o tratamento fiscal establecido para cada forma xurídica de empresa.
CA3.6 Identificáronse os trámites esixidos pola lexislación para a constitución dunha pequena ou mediana empresa en función da súa forma xurídica.
CA3.7 Identificáronse as vías de asesoramento e xestión administrativa externas á hora de pór en marcha unha pequena ou mediana empresa.
CA3.8 Analizáronse as axudas e subvencións para a creación e posta en marcha de empresas de panadaría, repostaría ou confeitaría, tendo en conta a súa localización.
CA3.9 Incluíuse no plan de empresa información relativa á elección da forma xurídica, os trámites administrativos, as axudas e as subvencións.
CA3.9.1 Incluíuse no plan de empresa información relativa á elección da forma xurídica.
CA3.9.2 Incluíuse no plan de empresa información relativa aos trámites administrativos, as axudas e as subvencións.

4.3.e) Contidos

Contidos
Formas xurídicas das empresas.

Contidos
Responsabilidade legal do empresario.
A fiscalidade da empresa como variable para a elección da forma xurídica.
Proceso administrativo de constitución e posta en marcha dunha empresa.
Vías de asesoramento para a elaboración dun proxecto empresarial e para a posta en marcha da empresa.
Axudas e subvencións para a creación dunha empresa de panadaría, repostaría e confeitaría.
Plan de empresa: elección da forma xurídica, trámites administrativos, e xestión de axudas e subvencións.
Plan de empresa: elección da forma xurídica.
Plan de empresa: trámites administrativos e xestión de axudas e subvencións.

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Financiación, contabilidade e xestion da empresa.	18

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Decide a oportunidade de creación dunha pequena empresa para o desenvolvemento da idea emprendedora, tras a análise da relación entre a empresa e o contorno, do proceso produtivo, da organización dos recursos humanos e dos valores culturais e éticos.	NO
RA4 - Realiza actividades de xestión administrativa e financeira básica dunha pequena ou mediana empresa, identifica as principais obrigas contables e fiscais, e formaliza a documentación.	SI

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

Criterios de avaliación
CA2.11 Describíronse 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.
CA2.11.1 Describíronse as actividades e os procesos básicos que se realizan nunha empresa de panadaría, repostaría ou confeitaría.
CA2.12 Elaborouse un plan de empresa que inclúa a idea de negocio, a localización, a organización do proceso produtivo e dos recursos necesarios, a responsabilidade social e o plan de márketing.

Criterios de avaliación
CA2.12.3 Elaborouse un plan de empresa que inclúa o plan de produción.
CA4.1 Analizáronse os conceptos básicos de contabilidade, así como as técnicas de rexistro da información contable: activo, pasivo, patrimonio neto, ingresos, gastos e contas anuais.
CA4.2 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 Definíronse as obrigas fiscais (declaración censual, IAE, liquidacións trimestrais, resumes anuais, etc.) dunha pequena e dunha mediana empresa relacionadas con panadaría, repostaría e confeitaría, e diferenciáronse os tipos de impostos no calendario fisc
CA4.4 Formalizouse con corrección, mediante procesos informáticos, a documentación básica de carácter comercial e contable (notas de pedido, albarás, facturas, recibos, cheques, obrigas de pagamento e letras de cambio) para unha pequena e unha mediana empresa d
CA4.5 Elaborouse o plan financeiro e analizouse a viabilidade económica e financeira do proxecto empresarial.

4.4.e) Contidos

Contidos
Actividades e procesos básicos na empresa. Organización dos recursos dispoñibles. Externalización de actividades da empresa.
Actividades e procesos básicos na empresa. Organización dos recursos materiais dispoñibles.
Descrición dos elementos e estratexias do plan de produción e do plan de márketing.
Descrición dos elementos e estratexias do plan de produción.
Análise das necesidades de investimento e das fontes de financiamento dunha pequena e dunha mediana empresa no sector de panadaría, repostaría e confeitaría.
Concepto e nocións básicas de contabilidade: activo, pasivo, patrimonio neto, ingresos, gastos e contas anuais.
Análise da información contable: equilibrio da estrutura financeira e ratios financeiras de solvencia, liquidez e rendibilidade da empresa.
Plan financeiro: estudo da viabilidade económica e financeira.
Obrigas fiscais dunha pequena e dunha mediana empresa.
Ciclo de xestión administrativa nunha empresa de panadaría, repostaría e confeitaría: documentos administrativos e documentos de pagamento.
Coidado na elaboración da documentación administrativo-financeira.

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

A profesora dará ao alumnado, na primeira semana de clase, a información relativa a programación do módulo con especial referencia aos obxectivos, os mínimos esixibles e os criterios de avaliación e cualificación e informaralles sobre onde a teñen á súa disposición para consulta, sendo en todo caso fácilmente accesible (aula virtual, páxina web, etc).

Para aprobar o módulo o alumno/a deberá obter avaliacións positivas respecto aos mínimos esixibles que así se indicaron no Apartado 4.c da programación do módulo:

- Identificouse o concepto de innovación e a súa relación co progreso da sociedade e o aumento no benestar dos individuos.
- Analizouse o concepto de cultura emprendedora e a súa importancia como dinamizador do mercado laboral e fonte de benestar social.
- Valorouse a importancia da iniciativa individual, a creatividade, a formación, a responsabilidade e a colaboración como requisitos indispensables para ter éxito na actividade emprendedora.
- Analizáronse as características das actividades emprendedoras no sector do título.
- Decidiuse a partir das ideas emprendedoras unha determinada idea de negocio do ámbito do sector do título, que ha servir de punto de partida para a elaboración do proxecto empresarial.
- Analizouse a estrutura dun proxecto empresarial e valorouse a súa importancia como paso previo á creación dunha pequena empresa.
- Analizouse o impacto ambiental da actividade empresarial e a necesidade de introducir criterios de sustentabilidade nos principios de actuación das empresas.
- Identificáronse os principais compoñentes do contorno xeral que rodea a empresa e, en especial, nos aspectos tecnolóxico, económico, social, ambiental, demográfico e cultural.
- Apreciouse a influencia na actividade empresarial das relacións coa clientela, con provedores, coas administracións públicas, coas entidades financeiras e coa competencia como principais integrantes do contorno específico.
- Determináronse os elementos do contorno xeral e específico dunha pequena ou mediana empresa relacionada co sector do título en función da súa posible localización.
- Analizouse o fenómeno da responsabilidade social das empresas e a súa importancia como un elemento da estratexia empresarial.
- Definíronse os obxectivos empresariais incorporando valores éticos e sociais.
- Analizáronse os conceptos de cultura empresarial, e de comunicación e imaxe corporativas, así como a súa relación cos obxectivos empresariais.
- Describíronse as actividades e os procesos básicos que se realizan nunha empresa relacionada co sector do título, e delimitáronse as relacións de coordinación e dependencia dentro do sistema empresarial.
- Delimitáronse as relacións de coordinacións e dependencia dentro do sistema empresa.
- Elaborouse un plan de empresa que inclúa a idea de negocio, a localización, a organización do proceso produtivo e dos recursos necesarios, a responsabilidade social e o plan de márketing.
- Elaborouse un plan de empresa que inclúa a idea de negocio, a localización da mesma e a responsabilidade social.
- Elaborouse un plan de empresa que inclúa o plan de marketing.
- Analizouse o concepto de persoa empresaria, así como os requisitos que cómpren para desenvolver a actividade empresarial.
- Analizáronse as formas xurídicas da empresa e determinándose as vantaxes e as desvantaxes de cada unha en relación coa súa idea de negocio.
- Especificouse o grao de responsabilidade legal das persoas propietarias da empresa en función da forma xurídica elixida.

- Diferenciouse o tratamento fiscal establecido para cada forma xurídica de empresa.
- Identificáronse os trámites esixidos pola lexislación para a constitución dunha pequena ou mediana empresa en función da súa forma xurídica.
- Incluíuse no plan de empresa información relativa á elección da forma xurídica, os trámites administrativos, as axudas e as subvencións.
- Incluíuse no plan de empresa información relativa á elección da forma xurídica.
- Incluíuse no plan de empresa información relativa aos trámites administrativos, as axudas e as subvencións.
- Describíronse as actividades e os procesos básicos que se realizan nunha empresa do sector do título, e delimitáronse as relacións de coordinación e dependencia dentro do sistema empresarial.
- Describíronse as actividades e os procesos básicos que se realizan nunha empresa do sector do título.
- Elaborouse un plan de empresa que inclúa a idea de negocio, a localización, a organización do proceso produtivo e dos recursos necesarios, a responsabilidade social e o plan de márketing.
- Elaborouse un plan de empresa que inclúa o plan de produción.
- Analizáronse os conceptos básicos de contabilidade, así como as técnicas de rexistro da información contable: activo, pasivo, patrimonio neto, ingresos, gastos e contas anuais.
- Definíronse as obrigas fiscais (declaración censual, IAE, liquidacións trimestrais, resumes anuais, etc.) dunha pequena e dunha mediana empresa relacionadas co sector do título, e diferenciáronse os tipos de impostos no calendario fiscal.
- Elaborouse o plan financeiro e analizouse a viabilidade económica e financeira do proxecto empresarial.

Para a avaliación dos coñecementos acadados por cada alumno no módulo utilizaranse os seguintes instrumentos:

-PLAN DE EMPRESA: Os alumnos/as elaborarán ao longo do curso un proxecto de empresa en equipos de 2 a 4 alumnos. As actividades do proxecto que non sexan presentadas nos prazos establecidos só poderán ser entregadas noutro prazo por causa xustificada documentalmente. As actividades non superadas poderán ser recuperadas antes do remate da segunda avaliación. Este proxecto de empresa será elaborado en paralelo ao tratamento dos contidos de cada unidade. Ao final da 2ª avaliación, os equipos deberán realizar unha presentación do Plan de Empresa ante o resto do grupo e da profesora, antes da súa valoración final.
O instrumento de avaliación empregado para avaliar o Plan de empresa será unha Táboa de Observación que o alumnado coñecerá previamente.
Esta nota suporá o 50% da cualificación.

-PROBA ESCRITA: Os alumnos/as realizarán unha proba escrita en cada unha das avaliacións que consistirá en preguntas tipo test, nas que só se presentará unha resposta correcta entre as posibles; o alumno/a poderá contestar ou deixar en branco; as respostas en branco non puntúan, as respostas incorrectas restan en proporción tres erradas unha correcta.
As probas non superadas poderán ser recuperadas antes do remate da segunda avaliación. Aquel alumna/o que non asista a unha ou varias probas na data da súa realización, non terá dereito a recuperalas en data distinta salvo causa xustificada documentalmente.
Esa nota suporá o 50% da cualificación.

Cada avaliación considerarase aprobada cando se obteña unha puntuación global igual ou superior a 5.

A cualificación da primeira avaliación obterase valorando os apartados do proxecto de empresa elaborados no trimestre e a proba escrita das unidades traballadas, seguindo as porcentaxes indicadas (Plan de empresa: 50%; Proba escrita: 50%).

A cualificación da segunda avaliación obterase valorando o proxecto de empresa completo e a media das valoracións obtidas nos dous trimestres nas probas escritas. Para facer este cálculo seguirase a ponderación: Plan de empresa 50%, proba escrita 50%.

En caso de superar o módulo na segunda avaliación, a cualificación rexistrada será a cualificación final.

Na 1ª avaliación avaliaremos as unidades didácticas 1 e 2 e na 2ª as unidades 3 e 4.

Para o cálculo das cualificacións, tanto trimestrais como finais, utilizaremos o redondeo matemático, é dicir, sempre que o decimal sexa 5 ou mais subiremos a nota ao enteiro mais próximo, senón manteremos a nota inferior.

Tanto o plan de empresa como a proba escrita serán realizadas a través da aula virtual.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

Os alumnos/as que non superen o módulo ao finalizar o segundo trimestre, terán a posibilidade de facer actividades de recuperación no terceiro trimestre, según se indique no seu informe individualizado de avaliación. Refarase o horario do grupo para que poidan asistir ás actividades dos módulos suspensos. Os alumnos/as deberán entregar en prazo e forma as actividades e/ou traballos que a profesora lles indique.
O alumno/a terá dereito a unha proba de avaliación en Xuño. Esta proba deberá consistir na resolución dunha proba escrita sobre os contidos do módulo non superados, con posibles preguntas de desenvolvemento, de elección de resposta múltiple e desenvolvemento dalgunhas actividades prácticas relacionadas cos contidos traballados ao longo do curso. Esta proba suporá o 50% da cualificación.
Ademais deberá presentar o día da proba o seu plan de empresa, sempre e cando non teña xa superado os contidos relacionados, e non fora entregado con anterioridade. A nota do plan de empresa suporá o 50% da cualificación.
A data desta proba será comunicada aos alumnos implicados no proceso coa antelación suficiente á súa celebración, ben sexa dun xeito verbal na aula ou con notificacións nos taboleiros de anuncios para o público coñecemento por parte dos mesmos, así como a través da aula virtual.

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

Se algún alumno/a, sempre seguindo os criterios xerais de avaliación, perdera o seu dereito á avaliación continua, terá a posibilidade de realizar unha proba que lle permita aprobar o módulo antes da avaliación previa á FCT.
Esta proba global deberá consistir na resolución dunha proba escrita sobre a totalidade dos contidos relacionados cos criterios de avaliación do módulo, con posibles preguntas de desenvolvemento, de elección de resposta múltiple e desenvolvemento dalgunhas actividades prácticas relacionadas cos contidos traballados ao longo do curso. Esta proba suporá o 50% da cualificación.
Ademais deberá entregar un proxecto de empresa, que será recollido antes ou no mesmo día da realización da proba, sendo este último indispensable para superar o módulo, xa que supón o 50% da cualificación.
A data desta proba de avaliación extraordinaria será comunicada aos alumnos/as implicados/as no proceso coa antelación suficiente á súa celebración, dun xeito verbal na aula e coa notificación nos taboleiros de anuncios para o público coñecemento por parte dos mesmos, así como a través da aula virtual.

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

De xeito periódico, nas reunións de departamento que se celebren, irase facendo un seguimento do desenvolvemento da programación do módulo, co fin de comprobar a súa adecuación á planificación temporal inicial e ao grupo que se lle está a impartir. Dito seguimento recollerase mensualmente na aplicación de programacións, e será remitido ao titor ou titora correspondente.
Ao remate de cada trimestre farase unha nova avaliación en conxunto do mesmo, coa finalidade de analizar o impartido durante ese período e os resultados obtidos. Desta avaliación deberanse extraer datos para poder revisar a programación de cara a vindeiros períodos.
Ao remate do curso académico a persoa que exercera a docencia deberá entregar un informe final que conterá o grao de desenvolvemento da programación, aqueles aspectos máis significativos que considere se deberían de tratar para o vindeiro ano e as modificacións oportunas (en canto a reducións de contidos ou ampliación dos mesmos, instrumentos de avaliación a aplicar, materiais, etc.)
Ademais do anterior, na avaliación da propia práctica docente son tidos en conta os resultados obtidos nas enquisas de satisfacción coa labor docente que son realizadas tódolos cursos aos alumnos, e nas que estes indican as súas valoracións sobre diferentes aspectos da práctica docente de cada un dos seus profesores.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

Ao comezo das actividades do curso académico, o equipo docente realizará unha sesión de avaliación inicial do alumnado, que terá por obxecto coñecer as características e a formación previa de cada alumno e de cada alumna, así como as súas capacidades. Así mesmo, deberá servir para orientar e situar o alumado en relación co perfil profesional correspondente. Nesta sesión, o profesor ou a profesora que se encarguen da titoría dará a información dispoñible sobre as características xerais do grupo ou sobre as circunstancias especificamente académicas ou persoais, con incidencia educativa, de cantos alumnos e alumnas o compoñan, valorando tanto a súa situación actual como aquelas que puideran ser coñecidas polo aporte do seu expediente académico previo, por indicacións do departamento de orientación, por achegas da propia familia, etc. Esta avaliación inicial en ningún caso comportará cualificación para o alumnado.

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

Naqueles casos que se apreciara na avaliación inicial a presencia na aula de alumnado con necesidades educativas especiais, adaptacións de medios ou materiais, o profesor correspondente deberao poñer en coñecemento do equipo docente e das instancias oportunas dentro do centro.
Unha vez valorada a situación por parte do persoal correspondente tomaranse as medidas oportunas, contando coa participación do persoal docente do módulo e aquelas outras persoas do departamento de Orientación ou persoal destinado pola Consellería de Educación aos efectos.
Nesta atención á diversidade encadrarase toda aquela actuación educativa dirixida ás diferentes capacidades, ritmos de aprendizaxe, diferentes motivacións, situacións sociais, étnicas e de saúde do alumnado. O docente, coa axuda dos medios humanos e materias que se poidan por á súa disposición, debe axustar a axuda pedagóxica e facilitar os recursos e estratexias necesarias para dar resposta ás diferentes necesidades educativas do conxunto do alumnado. Poderanse adoptar, de acordo coas indicacións do departamento de Orientación e das instancias da Consellería de Educación, medidas ordinarias de atención á diversidade (que non modifican os elementos prescriptivos do currículo) ou ben medidas extraordinarias de atención á diversidade, como a flexibilización modular na duración das ensinanzas, seguindo o procedemento legal establecido.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

Dentro de cada unha das unidades didácticas establécense os contidos actitudinais, cun conxunto de contidos educativos que estarán presentes na aula de forma permanente, xa que se refiren a problemas e preocupacións fundamentais da sociedade. Serán motivo de reflexión, e debate coa coeducación,e a interculturalidade como fondo, así como a interacción entre o alumnado e o profesorado para evitar a transmisión de prexuízos e o currículo oculto, sendo a guía que servirá para enmarcar a adquisición do resto dos contidos e aprendizaxe. Traballaranse especialmente os seguintes:
1.Educación para o medio ambiente: O aproveitamento de recursos naturais de forma racional nos países, a reciclaxe e a reutilización a nivel individual (intentarase fomentar o uso de materiais reciclados), e no medio de traballo.
2.A educación no consumo racional e responsable no que se refire ás economías de mercado, e no traballo produtivo.
3.Respecto da dignidade e non explotación dos traballadores como posibles futuros/as empresarios/as.
4.Educación para a paz e a non violencia: A conciliación como sistema de solución de conflitos, a violencia sexista.
5.Educación para a saúde: Concienciación da prevención de riscos e a importancia da seguridade e hixiene nos traballos dentro da faceta produtiva dunha empresa.
6.A igualdade e non discriminación no acceso ó mercado laboral, nas categorías salariais e nas condicións de traballos, causa de nulidade dos despedimentos.
7.Análise das profesións con menor índice de presencia feminina para a incorporación como forza de traballo na empresa.
8.Emprego de ferramentas que respecten a propiedade intelectual dos autores. Promoción do emprego de software libre e non privativo, evitando o uso de programas que non sexan orixinais, para aquelas actividades que necesiten da utilización de ferramentas informáticas.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Dentro das actividades COMPLEMENTARIAS que se levarán a cabo ao longo do ano poderase contar con relatorios, conferencias (expertos de empresas, BIC-Galicia, Universidades, expertos en materias relacionadas coa xestión empresarial en distintas vertentes) ou algunha saída a organismos públicos (concello, Facenda, Seguridade Social, universidade, etc) ou empresas do entorno. Todas estas actividades serán levadas a cabo dentro do horario escolar, co coñecemento e a pertinente aprobación do consello social. Estas actividades poderán ser organizadas polo departamento de Formación e Orientación Laboral en solitario ou ben conxuntamente coa participación doutros departamentos técnicos ou do departamento de Orientación ou dende a área de emprendemento.

Dentro das actividades EXTRAESCOLARES -que exceden do horario escolar- poderase organizar, conxuntamente con outros departamentos técnicos visitas a empresas do sector, centros de ensino, etc. Tamén caberá a posibilidade de visitar actividades como Galiemprego, Día do Emprendedor, ou outras similares, sempre en función do interese do alumnado e da dispoñibilidade orzamentaria do departamento, así como da oferta das entidades públicas ou privadas que colaboren cos centros educativos. Tamén cabería a organización dalgunha actividade formativa fóra do horario escolar para o aproveitamento do alumnado en materia empresarial, de emprendemento, etc.

10.Outros apartados

10.1) Unidade 0

A primeira sesión de clase dedicarase á presentación do módulo, á información sobre a programación e á avaliación inicial dos alumnos.

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15025682	Fraga do Eume	Pontedeume	2024/2025

Ciclo formativo

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

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0029	Produtos de obradoiro	2024/2025	8	175	175

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	MARTA MARÍA MORÁN MARTÍNEZ
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

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

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

Esta función abrangue aspectos como:

-Planificación das actividades e recursos necesarios

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

As actividades profesionais asociadas a esta función aplícanse en:

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

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

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

3. Relación de unidades didácticas que a integran, que contribuirán ao desenvolvemento do módulo profesional, xunto coa secuencia e o tempo asignado para o desenvolvemento de cada unha

U.D.	Título	Descrición	Duración (sesións)	Peso (%)
1	Organización de tarefas e operacións	Planificación das tarefas e recursos necesarios para as elaboracións. Documentación	30	17
2	Elaboración de produtos de obradoiro	Elaboración de diferentes produtos de obrador, aplicando diferentes técnicas e materias primas. Analizando la funcionalidade das mesas. Normas de calidade. Control de calidade en fase de produción.	30	17
3	Elaboración de produtos de obradoiro para colectividades especiais	Estudo das principais alerxias e intolerancias alimentarias. Xestión de produción de producto para colectivos especiais. Etiquetado. Control de calidade en fase de produción.	30	17
4	Decoración de produtos de obradoiro	Procedementos e técnicas de decoración. Procesos de control en decoracións.	30	17
5	Envasado de produtos de obradoiro	Descrición e utilización dos envases e embalaxes de produtos acabados. Etiquetado.	30	17
6	Localización de produtos no obradoiro	Sistemas de conservación, transporte e distribución e almacenamento dos produtos envasados	25	15

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Organización de tarefas e operacións	30

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

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

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Planificáronse as tarefas con previsión das dificultades e o xeito de as superar.
CA1.2 Interpretouse a documentación asociada ao proceso.

Criterios de avaliación
CA1.2.1 Interpretouse a documentación asociada ao proceso.
CA1.2.2 Elaborouse e usouse a documentación asociada ao proceso produtivo
CA1.3 Determináronse e enumeráronse os recursos humanos e materiais.
CA1.4 Distribuíronse os tempos de operación e posta a punto, e estableceuse a súa secuencia.
CA1.5 Preparáronse e reguláronse os servizos auxiliares, os equipamentos e os útiles.
CA1.6 Coordináronse as actividades de traballo.
CA1.7 Formuláronse elaboracións a partir de produtos básicos dados.

4.1.e) Contidos

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

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

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

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Elabora produtos de panadaría, bolaría, pastelaría, confeitaría e outras especialidades de obradoiro, integrando procedementos e técnicas.	SI

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

Criterios de avaliación
CA2.1 Caracterizouse o produto para obter e propuxéronse alternativas de elaboración.
CA2.2 Identificáronse as operacións do proceso de elaboración e estableceuse a súa secuencia.
CA2.3 Describiuse a función de cada ingrediente no produto final.
CA2.4 Calculouse a cantidade necesaria dos ingredientes a partir da ficha de elaboración.
CA2.5 Seleccionáronse e reguláronse os equipamentos e os útiles, e evitáronse custos e gastos innecesarios.
CA2.6 Aplicáronse os procedementos e as técnicas coa secuencia establecida.
CA2.7 Realizáronse os controis básicos durante o proceso de elaboración, e aplicáronse as medidas correctoras.
CA2.8 Contrastáronse as características de calidade do produto coas súas especificacións.
CA2.9 Realizouse o escandallo do produto elaborado.
CA2.10 Aplicáronse as normas de seguridade e hixiene alimentaria, así como as de prevención de riscos e as de protección ambiental.

4.2.e) Contidos

Contidos
Identificación e secuenciación das operacións do proceso.
Cálculo dos ingredientes e deseño da ficha de elaboración.
Selección e regulación dos equipamentos e dos útiles de xeito eficaz, sen custos nin gastos innecesarios.
Selección e aplicación dos procedementos operativos e das técnicas para empregar en función do produto que se queira obter.
Identificación e realización dos controis básicos durante o proceso de elaboración.
Aplicación de normas de calidade, seguridade laboral e protección ambiental.

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Elaboración de produtos de obradoiro para colectividades especiais	30

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

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

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

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

4.3.e) Contidos

Contidos
Intolerancias alimentarias.
Adaptacións en fórmulas de produtos para persoas de colectividades especiais: celíacas, diabéticas, intolerantes á lactosa, fenilcetonúricas, etc.
Adecuación de espazos e materiais para colectividades especiais.
Procedementos de limpeza e preparación de equipamentos e útiles: riscos, precaucións e protocolos.
Identificación da secuencia de operacións do proceso e dos controis básicos para realizar en función do produto.
Responsabilidade na realización das tarefas profesionais pola súa repercusión na saúde de persoas de risco.

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

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

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

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

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

Criterios de avaliación
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.
CA4.3 Seleccionouse o deseño básico para a decoración e incorporáronse variacións persoais.
CA4.4 Identificouse e seleccionouse a técnica apropiada.

Criterios de avaliación
CA4.5 Seleccionáronse e reguláronse os equipamentos e os útiles.
CA4.6 Acondicionáronse e aplicáronse cremas, coberturas e outros elementos de decoración, con medidas específicas de hixiene.
CA4.7 Contrastáronse as características físicas, estéticas e organolépticas do produto coas súas especificacións.
CA4.8 Aplicáronse as medidas correctoras ante desviacións.

4.4.e) Contidos

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

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Envasado de produtos de obradoiro	30

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA5 - Envasa e embala produtos, logo de seleccionar os procedementos e as técnicas.	SI

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

Criterios de avaliación
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.
CA5.4 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.
CA5.6 Envasouse e embalouse o produto consonte as súas características e os requisitos da clientela.
CA5.7 Recoñeceuse e valorouse a aptitude dos envases, as embalaxes e as etiquetas para utilizar.
CA5.8 Aplicáronse as medidas correctoras ante desviacións.
CA5.9 Aplicáronse as medidas de hixiene e seguridade durante o envasado e a embalaxe.

4.5.e) Contidos

Contidos
Incompatibilidades entre os materiais de envasado e os produtos: fundamentos básicos e factores para considerar.
Caracterización das embalaxes.
Métodos de envasado e embalaxe dos produtos de obradoiro.
Descrición das principais anomalías do envasado dos produtos e das medidas correctoras.
Etiquetas e rótulos dos produtos de panadaría, bolaría, pastelaría, repostaría e confeitaría.
Selección do envase e a embalaxe dun produto elaborado.
Descrición da información para incluír na etiqueta e nos rótulos do produto elaborado.

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Localización de produtos no obradoiro	25

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

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

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

Criterios de avaliación
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).
CA6.4 Trasladouse de xeito adecuado o produto ao almacén, ao depósito ou ao punto de venda.
CA6.5 Comprobouse a adecuación das condicións de limpeza e de conservación.
CA6.6 Identificouse e colocouse correctamente o produto.
CA6.7 Aplicáronse as medidas correctoras ante desviacións.

4.6.e) Contidos

Contidos
Descrición dos métodos de conservación dos produtos elaborados. Almacén de produtos acabados. Punto de venda. Procedementos para o traslado dos produtos elaborados.

Contidos
Equipamentos de traslado dos produtos.
Valoración da repercusión dunha incorrecta conservación na calidade do produto elaborado.
Análise das anomalías e das medidas correctoras no traslado e na conservación dos produtos elaborados.

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

MINIMO EXIXIBLES

CA1.1 - Planificáronse as tarefas con previsión das dificultades e o xeito de as superar.
CA1.2.1 - Interpretouse a documentación asociada ao proceso.
CA1.2.2 - Elaborouse e usouse a documentación asociada ao proceso produtivo
CA1.4 - Distribuíronse os tempos de operación e posta a punto, e estableceuse a súa secuencia.
CA1.6 - Coordináronse as actividades de traballo.
CA2.1 - Caracterizouse o produto para obter e propuxéronse alternativas de elaboración.
CA2.3 - Describiuse a función de cada ingrediente no produto final.
CA2.4 - Calculouse a cantidade necesaria dos ingredientes a partir da ficha de elaboración.
CA2.6 - Aplicáronse os procedementos e as técnicas coa secuencia establecida.
CA2.7 - Realizáronse os controis básicos durante o proceso de elaboración, e aplicáronse as medidas correctoras.
CA2.8 - Contrastáronse as características de calidade do produto coas súas especificacións.
CA2.10 - 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.
CA3.4 - Seleccionáronse e caracterizáronse os ingredientes acaídos para o tipo de produto, tendo en conta as principais afeccións alérxicas e de intolerancia, e as posibilidades de substitución.
CA3.5 - Enumeráronse as medidas de limpeza e preparación de equipamentos e útiles.
CA3.6 - 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.
CA3.9 - Identificouse adecuadamente o produto elaborado.
CA3.10 - Adoptáronse medidas de hixiene e seguridade alimentaria durante o proceso.
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.
CA4.3 - Seleccionouse o deseño básico para a decoración e incorporáronse variacións persoais.
CA4.4 - Identificouse e seleccionouse a técnica apropiada.
CA4.6 - Acondicionáronse e aplicáronse cremas, coberturas e outros elementos de decoración, con medidas específicas de hixiene.
CA4.7 - Contrastáronse as características físicas, estéticas e organolépticas do produto coas súas especificacións.
CA4.8 - Aplicáronse as medidas correctoras ante desviacións.
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.
CA5.8 - Aplicáronse as medidas correctoras ante desviacións.
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 - Trasladouse de xeito adecuado o produto ao almacén, ao depósito ou ao punto de venda.
CA6.6 - Identificouse e colocouse correctamente o produto.

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN

A avaliación deste módulo realizarase utilizando os instrumentos de cada criterio de avaliación, tendo en conta o peso (%) dentro da súa unidade.

Para acadar unha avaliación positiva en cada unidade didáctica, os alumnos deben superar obrigatoriamente as probas correspondentes aos criterios mínimos exixibles indicados no punto 4.d ou apartado 5. Con todo, non é necesario superar os criterios non considerados mínimos exixibles, sempre e cando a cualificación global da unidade sexa dun 5. A cualificación da unidade será a media ponderada das cualificacións de cada criterio.

En cada unidade realizarase ao menos unha proba escrita.

A cualificación global do módulo será a media ponderada das cualificacións de cada unidade, segundo o peso de cada unidade respecto do módulo.

O alumno coñecerá previamente o peso dos criterios de avaliación e da unidades, así como o tipo de proba de cada instrumento.

A cualificación de cada avaliación trimestral será media ponderada das notas das unidades rematadas á data da avaliación.

Aquelas probas nas que o alumno non supere todos os mínimos exixibles terán unha cualificación máxima de 4 puntos.

En todos os casos (mínimos esixibles, unidades e módulo), a avaliación positiva (aprobado) acádase con 5,00 sobre 10,00 puntos.

Para o rexistro da cualificación na aplicación XADE, a partir de 5,00, redondearase por exceso con 0,50 ou superior.

Todo o material de traballo (documentos escritos, vídeos, ligazóns a páxinas web, etc.) está dispoñible na aula virtual do centro. As tarefas escritas entregaranse a través da mesma, seguindo as instrucións que as

acompañan.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

Os alumnos/as que non superen todos os mínimos esixibles e/ou unidades do módulo no período ordinario, disporán dunha proba extraordinaria, na que deberán realizar aqueles non superados, cos mesmos criterios de cualificación que nas probas ordinarias.

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

Aqueles alumnos e alumnas que perdan o dereito á avaliación continua por superación do máximo de faltas de asistencia permitidas, disporán dunha proba extraordinaria no mes de xuño, no período fixada para a mesma.
Realizaranse as probas correspondentes aos criterios de avaliación, segundo o apartado 4.d.
Os criterios de cualificación serán os mesmos que nas probas ordinarias.

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

- Realizaranse informes mensuais nas reunions de docentes da titoria comprobando o seguimento da programación e ademáis farase o seguimento UD a UD a través desta plataforma.
- Para a avaliación da práctica docente analizarase o cumplimento da programación correxindo as modificacións correspondentes ao curso anterior e propoñendo outras de cara ao vindeiro curso.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

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

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

Formación de grupos de traballo heteroxéneos.
Explicacións individualizadas.
Supervisión máis directa

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

Traballaranse aspectos como o respecto, igualdade de xénero, optimización dos recursos materiais (aforro de papel, de xel hidrolacoolico, apagar as luces...), etc

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Realizaríase algunha visita a industrias alimentarias, previa programación en departamento para coordinar entre os diferentes módulos.

10.Outros apartados

10.1) temporalizacion de uds e covid 19

PRIMEIRO TRIMESTRE: UD1 UD2 y parte de la UD3
SEGUNDO TRIMESTRE: Resto de UD3, UD4, UD5 y UD6

10.2) Adaptacións

Se terá en conta para as prácticas de cata a existencia de alerxías e intolerancias alimentarias, no caso de existir, se adaptará a práctica as necesidades individuais do alumno.

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15025682	Fraga do Eume	Pontedeume	2024/2025

Ciclo formativo

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

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0032	Presentación e venda de produtos de panadaría e pastelaría	2024/2025	3	70	70

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	MARTA MARÍA MORÁN MARTÍNEZ
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

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

Este módulo profesional contén a formación necesaria para desempeñar a función de comercio e promoción en pequenas empresas.

Esta función abrangue aspectos como:

- Atención á clientela.
- Promoción e venda.
- Presentación do produto.

As actividades profesionais asociadas a esta función aplícanse en:

- Produtos de panadaría, pastelaría, repostaría, confeitaría e outros con recheos e cubertas, ou sen eles.
- Sobremesas empratadas.

A formación do módulo contribúe a alcanzar os obxetivos xerais n), o), P), q), r), s) do ciclo formativo, e as competencias l), p), q), r), s) e t) do título.

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

- Estimación de prezos de produtos coñecidos.
- Cálculo de custos de materias primas e de produción, así como da marxe comercial ou beneficio.
- Presentación e disposición das vitrinas expositoras que motiven a compra dos produtos.
- Resolución de conflitos e reclamación.
- Atención e asesoramento á clientela.

3. Relación de unidades didácticas que a integran, que contribuirán ao desenvolvemento do módulo profesional, xunto coa secuencia e o tempo asignado para o desenvolvemento de cada unha

U.D.	Título	Descrición	Duración (sesións)	Peso (%)
1	Fixación de prezos dos produtos elaborados	Cálculo de custos e beneficios. Fixación de prezos de produtos elaborados e actualización	15	21
2	Confección de ofertas gastronómicas	Como se confeccionan as ofertas en función do establecementos e a estacionalidade.	6	9
3	Exposición de productos, técnicas de escaparatismo e publicidade	Exposición de produtos elaborados, escaparatismo. Publicidade	18	26
4	Venda, rexistros e cobramento.	Métodos de pago, TPV e descontos.Documentación asociada ó pagamento. Novas tecnoloxías.	10	14
5	Atención á clientela e técnicas de comunicación	Técnicas de comunicación, erros máis comúns e actitudes na atención ó cliente. Tipoloxía de clientes. Análisis de satisfacción.	12	17
6	Queixas e reclamacións	Conflictos, comportamento ante o conflicto e técnicas de resolución. Reclamacións, documentación asociada e consecuencias.	9	13

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Fixación de prezos dos produtos elaborados	15

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Fixa os prezos dos produtos elaborados e das ofertas, tras analizar custos e beneficios.	SI

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

Criterios de avaliación
CA1.1 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.
CA1.5.1 Describiuse o método para determinar os custos de produción
CA1.5.2 Calculáronse os custos, principalmante os de produción
CA1.6 Fixouse o prezo dun produto cun beneficio establecido.
CA1.7 Actualizáronse os prezos a partir da variación dos custos.

4.1.e) Contidos

Contidos
Cálculo do custo de materias primas e rexistro documental.
Control de consumos.
Métodos de fixación de prezos.
Marxes e descontos. Escandallo. Ratios.
Cálculo de prezos.

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Confección de ofertas gastronómicas	6

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Confecciona ofertas en función da estacionalidade e do tipo de servizo ou de establecemento.	SI

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

Criterios de avaliación
CA2.1 Analizáronse os tipos de ofertas.
CA2.2 Identificáronse os tipos de servizos.
CA2.3 Describíronse os tipos de establecementos.
CA2.4 Confeccionáronse ofertas atendendo á información subministrada.
CA2.5 Adaptáronse as características das ofertas ao tipo de establecemento e aos seus obxectivos económicos.

4.2.e) Contidos

Contidos
Análise da demanda de oferta gastronómica.
Identificación das características que a definen.
Estacionalidade, tipos de establecemento e tipos de servizo para ter en conta durante a confección das ofertas.
Definición da oferta.

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Exposición de productos, técnicas de escaparatismo e publicidade	18

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Expón os produtos elaborados en vitrinas, e describe as técnicas de escaparatismo aplicadas.	SI

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

Criterios de avaliación
CA3.1 Analizáronse as características dos expositores e das vitrinas.
CA3.2 Identificouse o efecto producido na clientela polo xeito de colocar os produtos.
CA3.3 Identificáronse os parámetros físicos e comerciais que determinan a colocación dos produtos.
CA3.4 Renovouse o expositor en función da estacionalidade.
CA3.4.1 Propuxéronse e/ou realizáronse renovacions do expositor en función da estacionalidade.
CA3.5 Rotouse a presentación dos produtos para captar o interese da clientela.

Criterios de avaliación
CA3.5.1 Propúxeronse e/ou realizáronse rotacións na presentación dos produtos para captar o interese da clientela.
CA3.6 Analizáronse os elementos e os materiais de comunicación comercial.
CA3.7 Analizouse a localización dos materiais de comunicación comercial no punto de venda.
CA3.8 Realizouse o esbozo ou o modelo gráfico publicitario.
CA3.9 Situáronse os carteis e os prezos de xeito que capten a atención das persoas potencialmente consumidoras.
CA3.9.1 Propúxose e/ou levouse a cabo a colocación dos carteis e os prezos de xeito que capten a atención das persoas potencialmente consumidoras.
CA3.10 Definíronse os criterios de composición e montaxe do escaparate.

4.3.e) Contidos

Contidos
Puntos quentes e puntos fríos no establecemento comercial.
Métodos físicos e psicolóxicos para quentar os puntos fríos.
Publicidade no lugar da venda.
Expositores e escaparates. Necesidades de moblaxe, equipamentos e utensilios para a montaxe de servizos de pastelaría e panadaría.
Clasificación dos produtos expostos con base nas variables de sabor, cor, tamaño, asociación, temperatura de conservación, etc.
Técnicas de escaparatismo. Materiais e técnicas de decoración. Montaxe de expositores e escaparates.
Deseño de escaparates adecuados ao tipo de establecemento, á estacionalidade, á oferta gastronómica, etc.

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Venda, rexistros e cobramento.	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Pecha a operación de venda, e analiza os procedementos de rexistro e cobramento.	SI

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

Criterios de avaliación
CA4.1 Enumeráronse as linguaxes de codificación de prezos.
CA4.2 Explicouse o funcionamento do terminal do punto de venda.
CA4.3 Identificáronse as fases das operacións de arqueo e pechamento de caixa, e xustificáronse as desviacións.
CA4.3.1 Identificáronse as fases da operación de arqueo e pechamento de caixa, identificando as causas
CA4.3.2 Realizouse o arqueo e peche de caixa en casos sinxelos
CA4.3.3 Detectáronse as desviacións da operación de pechamento de caixa, identificando as causas
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.
CA4.8.1 Utilizáronse as novas tecnoloxías como elemento de consulta e apoio en pagamentos
CA4.8.2 Recoñeceuse o potencial das novas tecnoloxías como elemento de consulta e apoio.

4.4.e) Contidos

Contidos
Medios de pagamento: transferencia, tarxeta de crédito ou de débito, pagamento contra reembolso, mediante telefonía móbil, en efectivo, etc.
Codificación da mercadoría. Sistema de código de barras (EAN).
Terminal de punto de venda (TPV): sistemas de cobramento.
Apertura e pechamento do TPV.
Linguaxes comerciais: intercambio de datos electrónicos (EDI).

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Atención á clientela e técnicas de comunicación	12

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA5 - Atende a clientela e caracteriza as técnicas de comunicación aplicadas.	SI

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

Criterios de avaliación
CA5.1 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.
CA5.3.1 Recoñecéronse os erros que se cometen máis comunmente na comunicación.
CA5.3.2 Realizáronse simulacións para detectar os erros que se cometen máis comunmente na comunicación co cliente

Criterios de avaliación
CA5.4 Describíronse a forma e a actitude na atención e no asesoramento á clientela.
CA5.4.1 Describíronse a forma e a actitude na atención e no asesoramento á clientela
CA5.4.2 Realizáronse simulacións de interacción entre vendedor e cliente para identificar actitudes fronte 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.
CA5.6.1 Recoñece as técnicas de venda básicas para captar a atención do cliente.
CA5.6.2 Realizáronse simulacións de venda, aplicando os principios das técnicas de venda básicas para captar a atención e espertar o interese en función do tipo de clientela.
CA5.7 Seleccionáronse os argumentos adecuados ante as obxeccións formuladas pola clientela.
CA5.8 Analizáronse as estratexias para identificar a satisfacción da clientela.

4.5.e) Contidos

Contidos
Variables que inflúen na atención á clientela. Posicionamento e imaxe de marca.
Funcións fundamentais desenvolvidas na atención á clientela: natureza e efectos.
Presentación e embalaxe dos produtos no momento da venda.
Información subministrada pola clientela.
Comunicación interpersoal. Expresión verbal.
Comunicación telefónica.
Comunicación escrita.

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Queixas e reclamacións	9

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA6 - Resolve queixas e reclamacións, e valora as súas implicacións na satisfacción da clientela.	SI

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

Criterios de avaliación
CA6.1 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.
CA6.6.1 Identificouse a documentación asociada ás reclamacións, describindo as súas características
CA6.6.2 Elaborouse a documentación asociada ás reclamacións.
CA6.7 Analizáronse as consecuencias dunha reclamación non resolta.
CA6.8 Identificáronse os elementos formais que contextualizan unha reclamación.

4.6.e) Contidos

Contidos
Procedemento de recollida das reclamacións e das queixas presenciais e non presenciais.
Elementos formais que contextualizan a reclamación.
Configuración documental da reclamación.
Técnicas na resolución de reclamacións.
Lei xeral de defensa de consumidores e usuarios. Leis autonómicas de protección das persoas consumidoras.
Lei orgánica de protección de datos.

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

MÍNIMOS ESIXIBLES

CA1.1 - Identificáronse os tipos de custos.

CA1.3 - Realizouse o escandallo do produto.

CA1.5.2 - Calculáronse os custos, principalmante os de produción

CA1.6 - Fixouse o prezo dun produto cun beneficio establecido.

CA2.1 - Analizáronse os tipos de ofertas.

CA2.4 - Confeccionáronse ofertas atendendo á información subministrada.

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

CA3.2 - Identificouse o efecto producido na clientela polo xeito de colocar os produtos.

CA3.4.1 - Propuxéronse e/ou realizáronse renovacions do expositor en función da estacionalidade.

CA3.5.1 - Propúxeronse e/ou realizáronse rotacións na presentación dos produtos para captar o interese da clientela.

CA3.8 - Realizouse o esbozo ou o modelo gráfico publicitario.

CA3.9.1 - Propúxose e/ou levouse a cabo a colocación dos carteis e os prezos de xeito que capten a atención das persoas potencialmente consumidoras.

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

CA4.3.2 - Realizouse o arqueo e peche de caixa en casos sinxelos

CA4.3.3 - Detectáronse as desviacións da operación de pechamento de caixa, identificando as causas

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.
CA4.7 - Formalizouse a documentación asociada ao cobramento.
CA4.8.1 - Utilizáronse as novas tecnoloxías como elemento de consulta e apoio en pagamentos
CA5.1 - Describíronse os parámetros que caracterizan a atención á clientela.
CA5.3.2 - Realizáronse simulacións para detectar os erros que se cometen máis comunmente na comunicación co cliente
CA5.4.2 - Realizáronse simulacións de interacción entre vendedor e cliente para identificar actitudes fronte á clientela
CA5.5 - Identificouse a tipoloxía da clientela e as súas necesidades de compra.
CA5.6.2 - Realizáronse simulacións de venda, aplicando os principios das 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.
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.
CA6.6.2 - Elaborouse a documentación asociada ás reclamacións.
CA6.8 - Identificáronse os elementos formais que contextualizan unha reclamación.

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN

A avaliación deste módulo realizarase utilizando os instrumentos de cada criterio de avaliación, tendo en conta o peso (%) dentro da súa unidade.
Para acadar unha avaliación positiva en cada unidade didáctica, os alumnos deben superar obrigatoriamente as probas correspondentes aos criterios mínimos exixibles indicados anteriormente. Con todo, non é necesario superar os criterios non considerados mínimos exixibles, sempre e cando a cualificación global da unidade sexa aprobado. A cualificación da unidade será a media ponderada das cualificacións de cada criterio.
En cada unidade realizarase ao menos unha proba escrita.
A cualificación global do módulo será a media ponderada das cualificacións de cada unidade, segundo o peso de cada unidade respecto do módulo.
O alumno coñecerá previamente o peso dos criterios de avaliación e da unidades, así como o tipo de proba de cada instrumento.
A cualificación de cada avaliación trimestral será media ponderada das notas das unidades rematadas á data da avaliación.
Aquelas probas nas que o alumno non supere todos os mínimos exixibles terán unha cualificación máxima de 4 puntos.
En todos os casos (mínimos esixibles, unidades e módulo), a avaliación positiva (aprobado) acádase con 5,00 sobre 10,00 puntos.
Para o rexistro da cualificación na aplicación XADE, a partir de 5,00, redondearase por exceso con 0,50 ou superior.
Todo o material de traballo (documentos escritos, vídeos, ligazóns a páxinas web, etc.) está dispoñible na aula virtual do centro. As tarefas escritas entregaranse a través da mesma, seguindo as instrucións que as acompañan.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

Os alumnos/as que non superen todos os mínimos esixibles e/ou unidades do módulo no período ordinario, disporán dunha proba extraordinaria, na que deberán realizar aqueles non superados, cos mesmos criterios de cualificación que nas probas ordinarias.

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

Aqueles alumnos e alumnas que perdan o dereito á avaliación continua por superación do máximo de faltas de asistencia especificadas legalmente, disporán dunha proba extraordinaria no mes de xuño, no período fixada para a mesma.

Realizaranse as probas correspondentes aos criterios de avaliación, segundo o apartado 4.c.

Os criterios de cualificación serán os mesmos que nas probas ordinarias.

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

- Realizaranse informes mensuais nas reunions de docentes da titoria comprobando o seguimento da programación e ademáis farase o seguimento UD a UD a través desta plataforma.

- Para a avaliación da práctica docente analizarase o cumplimento da programación correxindo as modificacións correspondentes ao curso anterior e propoñendo outras de cara ao vindeiro curso. Así mesmo, recabarase información a través do departamento de calidade mediante cuestionarios periódicos pasados aos alumnos nos que se solicitará valoración sobre aspectos relativos á docencia.

- Ao final de curso, valórase a consecución desta programación, facéndose referencia á mesma na memoria de final de curso.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

Na avaliación inicial valoraranse aqueles alumnos que poidan ter dificultades e aqueloutros con vantaxe.

Ao comezo do curso académico, o equipo docente realizará unha sesión para a avaliación inicial do alumnado, que terá por obxecto coñecer as características e a formación previa de cada alumno e de cada alumna, así como as súas capacidades. Así mesmo, deberá servir para orientar e situar o alumnado en relación co perfil profesional correspondente. Nesta sesión, o profesor dará a información dispoñible sobre as características xerais dos alumnos/as.

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

Resolución de dúbidas

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

Educación moral e cívica
Incorporada á programación dende os contidos actitudiais e valorada no desempeño das tarefas individuais e grupais nas que participa cada alumno como expresión do respeto as normas, os compañeiros, os docentes, o seu traballo, as instalacións e os materiais.

Educación para á paz
Incorporada na programación da totalidade dos módulos como unha actividade que fomentará o coñecemento intercultural como pilar básico da paz, a través do coñocemento das peculiaridades das materias primas alimentarias, elaboraciones, etc. de cada cultura.

Educación para a igualdade de oportunidades entre ambos sexos
A distribución de tarefas e a participación na toma de decisións farase evitando a materialización dos roles tradicionais home-muller.

Educación para á saúde
Estes aspectos están preesentes na programación do módulo o través da práctica de comportamentos responsables nos ámbitos da saúde a hixiene e a seguridade no desenvolvementos das operacións dos procesos do módulo.

Educación ambiental
Terase en conta ó longo de toda a programación , coller as bases fundamentais para levar a cabo unha produción sostible, facendo especial atención na reciclaxe.

Educación do consumidor
A educación como consumidores está ligada ós ciclos formativos da industria alimentaria xá que todos, somos consumidores de alimentos e o coñecemento técnico que adquieren os alumnos permítelles facer un consumo consciente e responsable que aplicarán á elaboración de productos.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Se proporá a realización dalgunha visita a industrias alimentarias relacionadas co ciclo de PRC ó que pertence este módulo, previa programación en departamento para coordinar entre os diferentes módulos.

10.Outros apartados

10.1) Temporalización

De xeito aproximado:
Primeiro trimestre: Unidades 1, 2 e a 3
Segundo trimestre; Unidade 4 , 5 e 6

10.2) Adaptación

1) EN MODALIDADE PRESENCIAL:
- As sesións desenvolveránse na aula de referencia.
- Todos os contidos do currículo iránse colgando na aula virtual do centro.

10.3) Mecanismo

- A documentación de referencia se colgará na aula virtual do centro, lapela PVPP.
- A documentación das prácticas a levar a cabo se colgará tamén na aula vitual.

- A entrega de traballos será na aula vitual e tamén a súa corrección e notificación da nota.

10.4) Equipos

- Informáticos

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15025682	Fraga do Eume	Pontedeume	2024/2025

Ciclo formativo

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

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0028	Sobremesas en restauración	2024/2025	7	140	140

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	AGUSTÍN CARRO LOUREIRO
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

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

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

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

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

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

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

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

3. Relación de unidades didácticas que a integran, que contribuirán ao desenvolvemento do módulo profesional, xunto coa secuencia e o tempo asignado para o desenvolvemento de cada unha

U.D.	Título	Descrición	Duración (sesións)	Peso (%)
1	Características das sobremesas en restauración	Tipos de sobremesas. Modalidades. Evolución das presentacións	14	10
2	Elaboración de sobremesas a base de xeados e sorbetes	Tratamento dos xeados e sorbetes, elaborar todo tipo de xeados e sorbetes	22	16
3	Elaboración de sobremesas a base de semifrios	Tratamento dos semifrios. Elaborar todo tipo de semifrios	23	16
4	Elaboración de sobremesas a base de froitas	Tratamento das froitas, elaborar todo tipo de sobremesas a base de froitas	14	10
5	Elaboración de sobremesas a base de lácteos	Tratamento dos productos lacteos. Elaboración de todo tipo de sobremesas con base en lácteos	23	16
6	Elaboración de sobremesas a fritidas o de tixola	Tratamento de sobremesas fritidas e de tixola, variantes das mesmas	22	16

U.D.	Título	Descrición	Duración (sesións)	Peso (%)
7	Presentación de sobremesas	Empratado e presentación de sobremesas, distintas técnicas de presentación das mesmas	22	16

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

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

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

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

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

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

Criterios de avaliación
CA1.9 Valorouse, desde o ámbito organizativo, a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.1.e) Contidos

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

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

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

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

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

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

Criterios de avaliación
CA5.1 Caracterizáronse os tipos de xeados e sorbetes.
CA5.2 Identificáronse as materias primas específicas de xeados e sorbetes.
CA5.3 Distinguíronse as fases e os puntos clave nos procesos de elaboración.

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

4.2.e) Contidos

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

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

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

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

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

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

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

4.3.e) Contidos

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

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

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

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

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

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

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

4.4.e) Contidos

Contidos
Sobremesas á base de froitas: descrición, análise, tipos, características, aplicacións e conservación.

Contidos
Sobremesas tradicionais de Galicia. Procedementos de execución de sobremesas de froitas frías (ensaladas, macedonias, froitas en xarope, froitas en compota, etc.) e de froitas quentes (froitas ao forno, flambadas, etc.). Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria, de prevención de riscos laborais e de protección ambiental.

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

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

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

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

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

Criterios de avaliación
CA3.1 Caracterizáronse os tipos de sobremesas á base de lácteos.
CA3.2 Identificáronse as sobremesas tradicionais de Galicia.
CA3.3 Distinguíronse as fases do proceso de elaboración respectando a formulación.
CA3.4 Identificáronse os puntos clave no proceso de elaboración.
CA3.5 Realizáronse os procesos de elaboración de sobremesas á base de lácteos seguindo os procedementos establecidos.
CA3.6 Fixéronse as sobremesas tradicionais de Galicia.
CA3.7 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.
CA3.8 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.

Criterios de avaliación
CA3.9 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.
CA3.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.5.e) Contidos

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

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

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

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

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

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

Criterios de avaliación
CA4.1 Caracterizáronse os tipos de sobremesas de tixola.
CA4.2 Identificáronse as sobremesas tradicionais de Galicia.

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

4.6.e) Contidos

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

4.7.a) Identificación da unidade didáctica

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

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

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

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

Criterios de avaliación
CA7.1 Identificouse o proceso de utilización ou rexeneración de produtos.
CA7.2 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos.
CA7.3 Realizáronse as técnicas de presentación e decoración en función das características do produto final e as súas aplicacións.
CA7.4 Identificáronse os principais elementos de decoración en pastelaría e repostaría, 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.

4.7.e) Contidos

Contidos
Decoración e presentación de sobremesas empratadas: normas e combinacións básicas. Experimentación e avaliación de combinacións.

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

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

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

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

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

5.2 Niveis de logro mínimo dos CA (mínimo esixible)

Criterios ou subcriterios de avaliación	Nivel de logro do mínimo esixible
UD 1. Características das sobremesas en restauración	
CA 1.1 Valorouse a estacionalidade, o tipo de establecemento, a oferta gastronómica e os custos para o escandallo.	Realización dun escandallo sinxelo
CA 1.2 Interpretáronse os documentos relacionados coa produción.	Recoñecer a documentación presentada
CA 1.3 Determinouse a secuencia das fases da produción.	Identificaronse as fases da producción
CA 1.4 Deducíronse as necesidades de materias primas, equipamentos, útiles, ferramentas, etc.	Deducironse catro necesidades ou ferramentas
CA 1.5 Analizáronse as necesidades de decoración.	Fixose unha proposta decorativa coherente
CA 1.6 Recoñeceuse a importancia da orde e da limpeza na boa marcha do traballo.	Enumeronse as boas prácticas de SH despois de cada proceso

Criterios ou subcriterios de avaliación	Nivel de logro do mínimo esixible
CA 1.7 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.	Tivose en conta o appcc do centro durante o proceso
CA 1.8 Determináronse os procesos procurando unha utilización racional dos recursos materiais e enerxéticos.	Realizouse o proceso tendo en conta a eficiencia
CA 1.9 Valorouse, desde o ámbito organizativo, a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	Tivose en conta o appcc do centro educativo en todo momento
UD 2. Elaboración de sobremesas a base de xeados e sorbetes	
CA 5.1 Caracterizáronse os tipos de xeados e sorbetes.	Caracterizaronse os tipos de sxeados e sorbetes
CA 5.2 Identificáronse as materias primas específicas de xeados e sorbetes.	Identificaronse tres materias primas especificas
CA 5.3 Distinguíronse as fases e os puntos clave nos procesos de elaboración.	Distinguironse as fases principais do proceso de elaboración
CA 5.4 Realizáronse os procesos de elaboración de xeados e sorbetes seguindo os procedementos establecidos.	Seguiuse o procedemento xeral de elaboración de xeados e sorbetes
CA 5.5 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.	Propuxose coherentemente un metodo de conservación dunha sobremesa
CA 5.6 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.	Tiveronse en conta as apreciacións do docente nas correcións
CA 5.7 Identificáronse as decoracións para aplicar en xeados e sorbetes de diferentes tipos.	Decoraronse de manera coherente ao menos duas elaboracións
CA 5.8 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.	Cumpriuse en todo momento o sistema appcc do centro educativo
CA 5.9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	Tivose en conta a normativa hixienico sanitaria en todo momento
UD 3. Elaboración de sobremesas a base de semifrios	
CA 6.1 Caracterizáronse os tipos de semifríos.	Czracterizaronse os dous principais tipos de semifrios
CA 6.2 Distinguíronse as fases e os puntos clave nos procesos de elaboración.	Distinguironse de xeito xeral as fases e puntos clave no proceso de elaboración
CA 6.3 Realizáronse os procesos de elaboración de semifríos seguindo os procedementos establecidos.	Realizouse a elaboración de dous semifrios seguindo os procedementos establecidos
CA 6.4 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.	Propuxose coherentemente un metodo de conservación dunha sobremesa
CA 6.5 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.	Tiveronse en conta as apreciacións do docente nas correcións
CA 6.6 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.	Cumpriuse en todo momento o sistema appcc do centro educativo
CA 6.7 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	Tivose en conta a normativa hixienico sanitaria en todo momento
UD 4. Elaboración de sobremesas a base de froitas	
CA 2.1 Caracterizáronse os tipos de sobremesas á base de froitas en relación coas súas posibilidades de aplicación.	Caracterizaronse tres propostas de sobremesas a base de frotias
CA 2.2 Identificáronse as sobremesas tradicionais de Galicia.	Identificaronse tres propostas de sobremesas de foritas da comunidade
CA 2.3 Analizouse a estacionalidade e os estados de comercialización das materias primas (conxeladas, liofilizadas, ultraconxeladas, etc.).	Analizouse a estacinalidade de cinco materias primas das propostas
CA 2.4 Realizáronse as tarefas de organización e estableceuse a secuencia das fases do proceso para elaborar sobremesas á	Realizouse a secuencia do proceso de maneira ordeada

Criterios ou subcriterios de avaliación	Nivel de logro do mínimo esixible
base de froitas.	Realizouse a secuencia do proceso de maneira ordeada
CA 2.5 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos e a súa viabilidade.	Verificouse en parte os elementos necesarios
CA 2.6 Realizáronse os procesos de elaboración de sobremesas á base de froitas seguindo os procedementos establecidos e tendo en conta o tipo de establecemento, así como o tipo de oferta gastronómica.	Realizouse unha sobremesa a base de froitas relacinando co tipo de establecemento
CA 2.7 Fixéronse as sobremesas tradicionais de Galicia.	Elaborouse correctamente al menos duas sobremesas tradicionais de galicia
CA 2.8 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.	Propuxose coherentemente un metodo de conservación dunha sobremesa
CA 2.9 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.	Tiveronse en conta as apreciacións do docente nas correcións
CA 2.10 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.	Cumpriuse en todo momento o sistema appcc do centro educativo
CA 2.11 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	Tivose en conta a normativa hixienico sanitaria en todo momento
UD 5. Elaboración de sobremesas a base de lácteos	
CA 3.1 Caracterizáronse os tipos de sobremesas á base de lácteos.	Caracterizaronse tres propostas de sobremesas a base de lacteos
CA 3.2 Identificáronse as sobremesas tradicionais de Galicia.	Identificaronse tres propostas a base de lacteos da comunidade
CA 3.3 Distinguíronse as fases do proceso de elaboración respectando a formulación.	Seguironse as fases do proceso de modo ordeado
CA 3.4 Identificáronse os puntos clave no proceso de elaboración.	Identificaronse ao menos a metade dos puntos clave do proceso de elaboración
CA 3.5 Realizáronse os procesos de elaboración de sobremesas á base de lácteos seguindo os procedementos establecidos.	Realizouse a elaboración
CA 3.6 Fixéronse as sobremesas tradicionais de Galicia.	Fixeronse a metade das elaboracións tradicionais de galicia
CA 3.7 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.	Propuxose coherentemente un metodo de conservación das sobremesas
CA 3.8 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.	Tiveronse en conta as apreciacións do docente nas correccións
CA 3.9 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.	Cumpriuse en todo momento o sistema appcc do centro educativo
CA 3.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	Tivose en conta a normativa hixienico sanitaria en todo momento
UD 6. Elaboración de sobremesas a fritidas o de tixola	
CA 4.1 Caracterizáronse os tipos de sobremesas de tixola.	Caracterizaronse tres sobremesas de tixola
CA 4.2 Identificáronse as sobremesas tradicionais de Galicia.	Identificaronse tres sobremesas da comunidade
CA 4.3 Distinguíronse as fases do proceso de elaboración.	Distinguironse a metade das fases do proceso de elaboración
CA 4.4 Identificáronse os puntos clave no proceso de elaboración.	Identificaronse a metade dos puntos clave do proceso de elaboración
CA 4.5 Realizáronse os procesos de elaboración de sobremesas de tixola seguindo os procedementos establecidos.	Realizouse a sewcuencia de maneira ordeada
CA 4.6 Fixéronse as sobremesas tradicionais de Galicia.	Fixeronse al menos duas elaboracións tradicionais de galicia

Criterios ou subcriterios de avaliación	Nivel de logro do mínimo esixible
CA 4.7 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.	Propuxose coherentemente un metodo de conservación dunha sobremesa
CA 4.8 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.	Tiveronse en conta as apreciacións do docente nas correcións
CA 4.9 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.	Cumpriuse en todo momento o sistema appcc do centro educativo
CA 4.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	Tivose en conta a normativa hixienico sanitaria en todo momento
UD 7. Presentación de sobremesas	
CA 7.1 Identificouse o proceso de utilización ou rexeneración de produtos.	identificouse o proceso de utilización ou rexeneración de ao menos dous produtos
CA 7.2 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos.	Comprobouse a dispoñibilidade da maioria dos elementos necesarios
CA 7.3 Realizáronse as técnicas de presentación e decoración en función das características do produto final e as súas aplicacións.	Presentaronse e decoraronse ao menos tres elaboracións
CA 7.4 Identificáronse os principais elementos de decoración en pastelaría e repostaría, así como as alternativas ao seu uso.	Recoñeceronse tres elementos principais de decoración e as suas diferentes aplicacións
CA 7.5 Dispuxéronse os elementos da elaboración seguindo criterios estéticos preestablecidos.	Presentouse unha elaboración seguindo os criterios esteticos preestablecidos
CA 7.6 Realizáronse os procesos de decoración de sobremesas seguindo os procesos establecidos para a súa presentación.	Presentaronse duas sobremesas coas decoracións establecidas
CA 7.7 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento do seu consumo.	Propuxose coherentemente un metodo de conservación dunha sobremesa
CA 7.8 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.	Tiveronse en conta as apreciacións do docente nas correcións
CA 7.9 Manifestouse disposición e iniciativa para a innovación.	Propuxo alternativas a presentación tradicional
CA 7.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	Tivose en conta a normativa hixienico sanitaria en todo momento

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

Unidades didácticas e criterios de avaliación	%
UD 1. Características das sobremesas en restauración	**10 %**
CA 1.1 Valorouse a estacionalidade, o tipo de establecemento, a oferta gastronómica e os custos para o escandallo.	10 %
CA 1.2 Interpretáronse os documentos relacionados coa produción.	10 %
CA 1.3 Determinouse a secuencia das fases da produción.	20 %
CA 1.4 Deducíronse as necesidades de materias primas, equipamentos, útiles, ferramentas, etc.	10 %
CA 1.5 Analizáronse as necesidades de decoración.	10 %
CA 1.6 Recoñeceuse a importancia da orde e da limpeza na boa marcha do traballo.	10 %
CA 1.7 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.	10 %

Unidades didácticas e criterios de avaliación	%
CA 1.8 Determináronse os procesos procurando unha utilización racional dos recursos materiais e enerxéticos.	10 %
CA 1.9 Valorouse, desde o ámbito organizativo, a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	10 %
UD 2. Elaboración de sobremesas a base de xeados e sorbetes	**16 %**
CA 5.1 Caracterizáronse os tipos de xeados e sorbetes.	10 %
CA 5.2 Identificáronse as materias primas específicas de xeados e sorbetes.	10 %
CA 5.3 Distinguíronse as fases e os puntos clave nos procesos de elaboración.	15 %
CA 5.4 Realizáronse os procesos de elaboración de xeados e sorbetes seguindo os procedementos establecidos.	15 %
CA 5.5 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.	10 %
CA 5.6 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.	10 %
CA 5.7 Identificáronse as decoracións para aplicar en xeados e sorbetes de diferentes tipos.	10 %
CA 5.8 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.	10 %
CA 5.9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	10 %
UD 3. Elaboración de sobremesas a base de semifrios	**16 %**
CA 6.1 Caracterizáronse os tipos de semifríos.	20 %
CA 6.2 Distinguíronse as fases e os puntos clave nos procesos de elaboración.	20 %
CA 6.3 Realizáronse os procesos de elaboración de semifríos seguindo os procedementos establecidos.	20 %
CA 6.4 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.	10 %
CA 6.5 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.	10 %
CA 6.6 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.	10 %
CA 6.7 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	10 %
UD 4. Elaboración de sobremesas a base de froitas	**10 %**
CA 2.1 Caracterizáronse os tipos de sobremesas á base de froitas en relación coas súas posibilidades de aplicación.	15 %
CA 2.2 Identificáronse as sobremesas tradicionais de Galicia.	10 %
CA 2.3 Analizouse a estacionalidade e os estados de comercialización das materias primas (conxeladas, liofilizadas, ultraconxeladas, etc.).	10 %
CA 2.4 Realizáronse as tarefas de organización e estableceuse a secuencia das fases do proceso para elaborar sobremesas á base de froitas.	10 %
CA 2.5 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos e a súa viabilidade.	5 %

Unidades didácticas e criterios de avaliación	%
CA 2.6 Realizáronse os procesos de elaboración de sobremesas á base de froitas seguindo os procedementos establecidos e tendo en conta o tipo de establecemento, así como o tipo de oferta gastronómica.	10 %
CA 2.7 Fixéronse as sobremesas tradicionais de Galicia.	5 %
CA 2.8 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.	5 %
CA 2.9 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.	10 %
CA 2.10 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.	10 %
CA 2.11 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	10 %
UD 5. Elaboración de sobremesas a base de lácteos	**16 %**
CA 3.1 Caracterizáronse os tipos de sobremesas á base de lácteos.	10 %
CA 3.2 Identificáronse as sobremesas tradicionais de Galicia.	10 %
CA 3.3 Distinguíronse as fases do proceso de elaboración respectando a formulación.	10 %
CA 3.4 Identificáronse os puntos clave no proceso de elaboración.	10 %
CA 3.5 Realizáronse os procesos de elaboración de sobremesas á base de lácteos seguindo os procedementos establecidos.	10 %
CA 3.6 Fixéronse as sobremesas tradicionais de Galicia.	10 %
CA 3.7 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.	10 %
CA 3.8 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.	10 %
CA 3.9 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.	10 %
CA 3.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	10 %
UD 6. Elaboración de sobremesas a fritidas o de tixola	**16 %**
CA 4.1 Caracterizáronse os tipos de sobremesas de tixola.	10 %
CA 4.2 Identificáronse as sobremesas tradicionais de Galicia.	10 %
CA 4.3 Distinguíronse as fases do proceso de elaboración.	10 %
CA 4.4 Identificáronse os puntos clave no proceso de elaboración.	10 %
CA 4.5 Realizáronse os procesos de elaboración de sobremesas de tixola seguindo os procedementos establecidos.	10 %
CA 4.6 Fixéronse as sobremesas tradicionais de Galicia.	10 %
CA 4.7 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.	10 %
CA 4.8 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.	10 %

Unidades didácticas e criterios de avaliación	%
CA 4.9 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.	10 %
CA 4.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	10 %
UD 7. Presentación de sobremesas	**16 %**
CA 7.1 Identificouse o proceso de utilización ou rexeneración de produtos.	20 %
CA 7.2 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos.	20 %
CA 7.3 Realizáronse as técnicas de presentación e decoración en función das características do produto final e as súas aplicacións.	10 %
CA 7.4 Identificáronse os principais elementos de decoración en pastelaría e repostaría, así como as alternativas ao seu uso.	10 %
CA 7.5 Dispuxéronse os elementos da elaboración seguindo criterios estéticos preestablecidos.	10 %
CA 7.6 Realizáronse os procesos de decoración de sobremesas seguindo os procesos establecidos para a súa presentación.	10 %
CA 7.7 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento do seu consumo.	5 %
CA 7.8 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.	5 %
CA 7.9 Manifestouse disposición e iniciativa para a innovación.	5 %
CA 7.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	5 %

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

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

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación	%
RA 4. Elabora sobremesas fritidas ou de tixola, e recoñece os procedementos aplicados.	**16,00 %**
CA 4.1 Caracterizáronse os tipos de sobremesas de tixola.	10,00 %
CA 4.2 Identificáronse as sobremesas tradicionais de Galicia.	10,00 %
CA 4.3 Distinguíronse as fases do proceso de elaboración.	10,00 %
CA 4.4 Identificáronse os puntos clave no proceso de elaboración.	10,00 %
CA 4.5 Realizáronse os procesos de elaboración de sobremesas de tixola seguindo os procedementos establecidos.	10,00 %
CA 4.6 Fixéronse as sobremesas tradicionais de Galicia.	10,00 %
CA 4.7 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.	10,00 %
CA 4.8 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.	10,00 %
CA 4.9 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.	10,00 %
CA 4.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	10,00 %
RA 5. Elabora xeados e sorbetes, e identifica as fases, os métodos e as técnicas aplicadas.	**16,00 %**
CA 5.1 Caracterizáronse os tipos de xeados e sorbetes.	10,00 %
CA 5.2 Identificáronse as materias primas específicas de xeados e sorbetes.	10,00 %
CA 5.3 Distinguíronse as fases e os puntos clave nos procesos de elaboración.	15,00 %
CA 5.4 Realizáronse os procesos de elaboración de xeados e sorbetes seguindo os procedementos establecidos.	15,00 %
CA 5.5 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.	10,00 %
CA 5.6 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.	10,00 %
CA 5.7 Identificáronse as decoracións para aplicar en xeados e sorbetes de diferentes tipos.	10,00 %
CA 5.8 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.	10,00 %
CA 5.9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	10,00 %
RA 6. Elabora semifríos e recoñece os procedementos aplicados.	**16,00 %**
CA 6.1 Caracterizáronse os tipos de semifríos.	20,00 %
CA 6.2 Distinguíronse as fases e os puntos clave nos procesos de elaboración.	20,00 %
CA 6.3 Realizáronse os procesos de elaboración de semifríos seguindo os procedementos establecidos.	20,00 %
CA 6.4 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.	10,00 %

Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación	%
CA 6.5 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.	10,00 %
CA 6.6 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.	10,00 %
CA 6.7 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	10,00 %
RA 7. Presenta sobremesas empratadas a partir de elaboracións de pastelaría e repostaría, e xustifica a estética do produto final, tendo en conta o tipo de establecemento e a oferta gastronómica.	**16,00 %**
CA 7.1 Identificouse o proceso de utilización ou rexeneración de produtos.	20,00 %
CA 7.2 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos.	20,00 %
CA 7.3 Realizáronse as técnicas de presentación e decoración en función das características do produto final e as súas aplicacións.	10,00 %
CA 7.4 Identificáronse os principais elementos de decoración en pastelaría e repostaría, así como as alternativas ao seu uso.	10,00 %
CA 7.5 Dispuxéronse os elementos da elaboración seguindo criterios estéticos preestablecidos.	10,00 %
CA 7.6 Realizáronse os procesos de decoración de sobremesas seguindo os procesos establecidos para a súa presentación.	10,00 %
CA 7.7 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento do seu consumo.	5,00 %
CA 7.8 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.	5,00 %
CA 7.9 Manifestouse disposición e iniciativa para a innovación.	5,00 %
CA 7.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	5,00 %
RA 1. Organiza as tarefas para as elaboracións de sobremesas de restauración, para o que analiza as fichas técnicas.	**10,00 %**
CA 1.1 Valorouse a estacionalidade, o tipo de establecemento, a oferta gastronómica e os custos para o escandallo.	10,00 %
CA 1.2 Interpretáronse os documentos relacionados coa produción.	10,00 %
CA 1.3 Determinouse a secuencia das fases da produción.	20,00 %
CA 1.4 Deducíronse as necesidades de materias primas, equipamentos, útiles, ferramentas, etc.	10,00 %
CA 1.5 Analizáronse as necesidades de decoración.	10,00 %
CA 1.6 Recoñeceuse a importancia da orde e da limpeza na boa marcha do traballo.	10,00 %
CA 1.7 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.	10,00 %
CA 1.8 Determináronse os procesos procurando unha utilización racional dos recursos materiais e enerxéticos.	10,00 %
CA 1.9 Valorouse, desde o ámbito organizativo, a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	10,00 %
RA 2. Elabora sobremesas á base de froitas e recoñece os procedementos aplicados.	**10,00 %**
CA 2.1 Caracterizáronse os tipos de sobremesas á base de froitas en relación coas súas posibilidades de aplicación.	15,00 %

Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación	%
CA 2.2 Identificáronse as sobremesas tradicionais de Galicia.	10,00 %
CA 2.3 Analizouse a estacionalidade e os estados de comercialización das materias primas (conxeladas, liofilizadas, ultraconxeladas, etc.).	10,00 %
CA 2.4 Realizáronse as tarefas de organización e estableceuse a secuencia das fases do proceso para elaborar sobremesas á base de froitas.	10,00 %
CA 2.5 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos e a súa viabilidade.	5,00 %
CA 2.6 Realizáronse os procesos de elaboración de sobremesas á base de froitas seguindo os procedementos establecidos e tendo en conta o tipo de establecemento, así como o tipo de oferta gastronómica.	10,00 %
CA 2.7 Fixéronse as sobremesas tradicionais de Galicia.	5,00 %
CA 2.8 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.	5,00 %
CA 2.9 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.	10,00 %
CA 2.10 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.	10,00 %
CA 2.11 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	10,00 %

5.5 Observacións sobre os criterios de cualificación

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

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

A ter en conta:

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

2) A cualificación en cada avaliación e final será a media ponderada das notas establecidas segundo as actividades de cada unidade.

3) De non ter superadas todas as avaliacións, o alumnado deberá recuperar aquelas actividades que estean suspensas no periodo estipulado.

4) As probas escritas serán unha combinación de cuestionarios tipo test, de preguntas a desenvolver e cuestións curtas, así como exercicios de cálculo nas unidades que dispoñan destes contidos.

5) Os traballos a presentar de xeito oral ou escrito entregaranse mediante a plataforma Aula Virtual do Cifp Fraga do Eume, onde se calificará a súa presentación escrita mediante unha lista de cotexo. Non se permitirá, salvo causa xustificada, a entrega por outra vía.

6) Nos traballos e exercícios propostos valorarase a creatividade, a iniciativa, o esforzo e a autosuficiencia na busca de información e no manexo de bibliografía especializada. Terase en conta a presentación, a capacidade crítica, a capacidade comunicativa e a organización na exposición. Todas estas cuestións veranse reflectidas nunha lista de cotexo ou rúbrica en cada caso, cuxo contido será coñecido con anterioridade á realización da tarefa polo alumnado. É preciso observar que é requisito imprescindible presentar os anteditos traballos na data sinalada a tal fin para ter dereito a superar a avaliación.

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

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

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN: Antes da 2ª AVALIACIÓN:

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

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

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

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

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

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

A nota final será a media aritmetica das dúas probas.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

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

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

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

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

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

No desenvolvemento do proceso de ensinanza-aprendizaxe están implícitos o traballo en grupo, a educación cívica, a igualdade de mulleres e homes e a educación para a convivencia. Estes conceptos, así como respeto aos compañeiros, profesores, aulas e material de traballo
traballaranse a través de diferentes actividades.
-Educación do consumidor.
Aprender a conservar e valorar na súa xusta medida os bens persoais, como é o caso dos instrumentos empregados no sector da restauración
comercial.
Valorar os produtos de consumo co obxetividade e saber adquirilos e consumilos de forma racional e equilibrada.
Apreciar o desenvolvemento sostible mediante a reciclaxe de materiais, o deseño e consumo racional de obxectos...
-Educación non sexista.
Interesarse por coñecer, respectar e valorar a opinión e produción dos compañeiros, independentemente do seu sexo e da súa aparência,
colaborar con tódolas persoas, independentemente do seu sexo ou condición e amosar unha actitude crítica ante situacións nas que a produza
calquera tipo de discriminación por razón do sexo.
-Educación moral e cívica.
Manifestar actitudes propias sobre o sector da hostelería, visión critica e actitude aberta a novas ideas, na resolución de problemas, interpretar o
coñecemento da hostalería e turismo técnico como unha ferramenta de traballo ao servizo da sociedade, e apreciar o noso patrimonio artístico e respetar as
instalacións da familia de hastalería e turismo.
-Educación para a paz.
Apreciar a linguaxe da actividade da Hostalería e Turismo como medio de expresión e comunicación entre comunidades diversas.
Amosar unha actitude flexible e aberta ante as opinións dos demais no desenvolvemento do traballo en equipo no momento de resolver un
problema, así como amosar comprensión das diferentes culturas dos clientes que recibirán cada vez mais neste novo escenario da globalización
Tamén será posta en valor a nosa tradición culinaria, especialmente en canto ao coñecemento das materias primas empregadas en repostería así
como os produtos típicos doces propios da nosa comunidade autónoma.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Para o presente curso academico, tense previsto asistir/realizar as seguintes actividades:
Asistencia a feira intersicop o 17-18 febreiro de 2024

Asistencia a feira etiqueta negra o 11-12 novembro de 2023
Do mesmo xeito, poderíanse realizar as seguintes actividades sen data cerrada, dependendo principalmente da disponibilidade das empresas/docentes:
Visitas a establecementos diversos do sector da Pastelaría, Panadería e Confitería, Feiras de Alimentación e deTurismo, Industrias Alimentarias, mercados, centros comerciais , centros tecnolóxicos de Galicia,outras Escolas de Hostalería, Xornadas sobre produtos específicos ou denominacións de orixe,etc...
Estas visitas estarán precedidas de información sobre o tema polo profesor, e unha explicación a poder ser por un representante da empresa in situ e finalmente debate e conclusión da actividade realizada.
-Xornadas sobre os productos da zona: realizaránse no primeiro e segundo trimestre. A duración das mesmas dependerá do horario do centro e da disponibilidade do mesmo. Nunca superarán os cinco días e serán en horario lectivo. A participación do alumnado será obligatoria. As condicións para o seu desenvolvemento dependen das aportacións de entidades e organismos colaboradores.
Actividades coma resultado de eventos especiais que se poidan organizar no centro: Semanas ou xornadas gastronómicas. Presentación de produtos. Presentación de equipos. Conferencias e charlas especializadas. E tamén outras dentro ou fora do centro como resultado da colaboración do CIFP con outras institucións ou organismos en actos de carácter benéfico.

10.Outros apartados

10.1) Divulgación programación e adaptación semipresencialidade

A programación darase a coñecer ao alumnado nunha sesión explicativa na clase, onde se dara resposta ás dúbidas que poidan xurdir sobre a mesma.
Así mesmo, a programación unha vez supervisada será colgada na AULA VIRTUAL do CIFP Fraga do Eume, no grupo do módulo, para que o alumnado poida consultala cando así o desexe.
Contémplase unha semipresencialidade se fose necesario. Se se dese o caso utilizarase a plataforma virtual para impartir os contidos do módulo e a entrega de tarefas por parte do alumnado, manténdose os mesmos criterios de cualificación e mínimos esixibles. No caso dos contidos procedimentais que non poidan ser avaliados mediante táboas de indicadores de observación serán avaliados mediante listas de cotexo co mesmo peso no total da cualificación